## 145%

## 速未外線だから なかまでホクホク (保温室付)

■AY-1000



焼上目安 約**5~8**kg



移動もらくらく、キャスター付 焼き芋以外にも、とうもろこし ジャガイモなど色々焼けます。

- ●最初約40~50分程度、焼き石を空焼きしてください●
- ●サツマイモの場合

焼き始めてから、 $25\sim30$  分で一度裏返しをして下さい。 $40\sim50$  分で焼きあがります。(さつまいもの大きさにより時間は変わります。)

●ジャガイモの場合

焼き始めてから、30~35分で一度裏返しをして下さい。50分位で焼きあがります。(じゃがいもの大きさにより時間は変わります。)

●トウモロコシの場合

皮の付いたまま焼き石の上に並べ、焼き始めてから15分ぐらいで 裏返しをしてください。約30分で焼きあがります。(皮を剥がさず に焼くことで風味と甘みを逃さずに美味しく焼きあがります。)

●一度焼き石の温度を上げると、バーナーの内側または外側の いずれかを消しても十分に焼けます。販売する量により火力を調整して下さい。焼きあがったら上の保温室に移して下さい。 保温室は風味と甘みを出す為のもので、数十分以上入れておくと、 目方が減り、味が落ちますのでなるべく早く出して下さい。 (とうもろこしの保温は皮を剥がさないで保温してください。 みずみずしさを保つことができます。)

## ●仕様

ガス:プロパンガス (LP ガス)※都市ガス使用不可

本体寸法(テント部分を除く)W585×D710×H920 テント含め H1920 mm のぼり旗  $450\times1200$  mm 本体重量:約 43 k g 焼き石重量:約 20 k g 総重量:約 63 k g ガス消費量:0.49 k g /h 付属品:バーナー 1 台 ゴムホース(約 2m)1 本 焼石 20kg ディスプレイセット(のぼり、ディスプレイテント、(計量セット・竹製ざる・2 K g 棒はかり)

## 【注意事項】

室内使用の場合は排気に注意! で使用と同時に換気扇を回すなど、換気に注意して下さい。 屋外の場合強い風の吹きこむ所へは設置しないでください。バーナーの火が吹き消されて危険です。 設置場所の床面は平坦で丈夫なところを選んでください