

前代未聞!七輪の常識を超えた究極の特許商品!!

魔法の七輪『卓上炭火焼コンロ』登場!!

お子様も安心!ご家庭でも簡単手軽に本格炭火焼きの味を楽しめます!



- オールステンレス製で美観!
- 多重構造の安心・安全設計!
- 本体に触れても熱くなりません!
- 丈夫で長持ち!しかも軽い!
- 持ち運びや移動も大変楽です!
- テーブルや台等どこでも置けます!
- 火の立ち上がりも早い!
焼き上りもソフトでまろやか!
- 火持ちが良く、効率的・経済的!
- 空気調節も自在にできます!
- 使用後の炭や消し炭も利用可!
最後まで無駄なく使えます!
- お手入れや掃除も簡単です!



【卓上炭火焼コンロ】※多重構造（断熱板入り）タイプ

本体寸法 295 mm（間口）×295 mm（奥行）×140 mm（高さ） 専用金網付 19,500 円（税抜）
（※卓上炭火焼コンロ専用五徳 4,500 円（税抜）も販売しております。）

すべての炭火焼き物にご利用いただけますよう、他多機種取り揃え対応しております。
尚、オーダー品も廉価にて承っております。どうぞ、お気軽にご相談下さいませ。

【卓上炭火焼コンロ】の使い方



①火おこし器で炭に火をつけます。



②炭を燃焼BOXに入れます。
角槽に水を多めに入れます。



③本体のスライドトレーにも多めに水を入れます。
※角槽とトレーの水は切らさないよう補充して下さい。



④上に金網をのせます。



⑤空気調整は燃焼BOXを本体の上に置いたり、スライドトレーの開閉でもできます。



⑥食材をのせ、お好みの焼き加減で
本格炭火焼料理をお楽しみ下さい。



(※五徳を使用する場合は、その上に鉄板や鍋等をのせて下さい。)

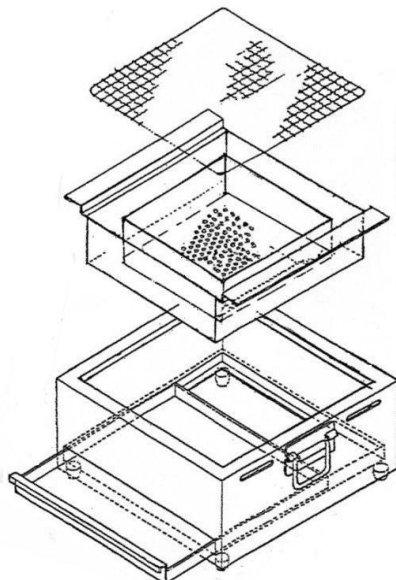
安全にお使いいただくための注意とお願い

※使用中で燃焼効果を高くしたい時は
一度燃焼BOXを本体より取り外して
そのまま本体の上にのせて下さい。
着火したらまた元に戻して下さい。

※両側の角槽には必ず水を多めに入れ
切らさないで下さい。

※急激な水蒸気が上がり危険ですので
消し炭時には、この角槽内でしないで
下さい。

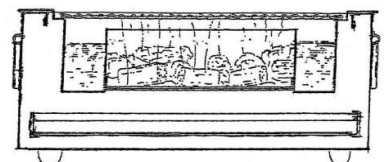
※スライドトレー(灰受)には必ず
水を入れて切らさないよう補充を
して下さい。



※屋外等で燃焼効果が高い時は、空気調節を
閉じ、燃焼BOXの方向を変える等、空気を
出来るだけ取り込まないように、ご使用下さい。

※火は下から上に上がりますので、炭は必ず
着火した方を下向きにして置いて下さい。

※炭を継ぎ足すときも残火の上に重なるように
置きますと着火します。バランス良く置いて
入れて下さい。



【卓上炭火焼きコンロ】取扱説明書

■ご使用になる前に必ずお読み下さい。また、この取扱説明書は保管して下さい。■

『卓上炭火焼きコンロ』

※業界初！特許取得済の炭火焼き器です！

※業務用からご家庭まで、幅広い分野で簡単手軽に炭火焼の味を楽しめます！

※本体に触れても熱くならないので、お子様も安心！火傷もしません！

※底面も熱が伝わりにくいので、テーブルや台等そのままどこでも置けます！

※軽量で、持ち運びや稼働も大変楽です！

※オールステンレス製品ですので、丈夫で長持ちします！

※燃焼BOXと本体部分に分かれているので、お手入れや掃除も楽です！

※損傷・劣化等で燃焼BOX・本体のみの交換やご注文もできます！

< 正しい使い方 >

1. 火おこし器で炭に火をつけてから、燃焼BOX中央部に炭を入れ、金網を（五徳を使用の場合は、その上に鉄板、鍋等を）のせます。
※この時、火は下から上に上がりますので、炭は着火した方を下向きにして置いて下さい。
2. 燃焼BOX内の角槽と空気調整スライドトレイには、必ず水を十分に入れてご使用下さい。ご使用中も、水は補充して切らさないようにして下さい。
3. 食材を金網の上へのせ、お好みの焼き加減で料理をお楽しみ下さい。
4. 空気調整はスライドトレイの開閉でできます。また燃焼BOXを本体の上に置く事によっても、空気調節が可能です。
5. 使用后、炭火の残量が多い場合は、火消し壺や水を使用して消して下さい。
6. 使用した炭は天日干しで完全に乾燥させれば、再利用でき最後まで使えます。
7. 燃焼BOXは洗えます。本体部分は出来るだけ丸洗いしないで下さい。
中性洗剤を薄めた液を柔らかい布につけ、汚れを拭き取った後、乾いた布でよく拭いて下さい。

『卓上炭火焼コンロ』を安全にお使いいただくための注意とお願い

※ご使用になる前に、必ずよくお読みください。

【ご使用上の注意】

- 網が傷みますので、先に火おこし器で炭に火を点けてから、燃焼 BOX に入れて下さい。燃焼 BOX は、直接ガスコンロ等の直火にかけないで下さい。
- 燃焼 BOX 内・本体の上部、熱源及び熱気孔付近、また焼き面の金網等は非常に熱くなりますので、直接手を触れないよう、火傷にはご注意ください。
- 着火した炭は高温で危険ですので、直接素手で触れないようにして下さい。
- 炭を入れた燃焼 BOX のみの移動は、落下、落火の危険性があります。両手でバランス良く支え、取扱いには十分に気を付けて、持ち運び下さい。
- 炭に火をおこす時には、むやみに顔を近づけないよう、ご注意ください。
- 使用中、使用後の炭は大変熱くなっておりますので、ご注意ください。
- 炭は、樹皮がパチパチと火花を散らす場合がありますので、ご注意ください。
- 炭からでた煙や灰は、目や喉を傷める恐れがありますので、ご注意ください。
- 炭は完全に鎮火しきるまで、火が消えない事があります。ご注意ください。

【 警 告 】

- 長時間の使用時には、燃焼 BOX の角槽やスライドトレイの水の補充を十分にし、切らさないようにしてご注意ください。
- ご家庭でのご使用やお子様がいらっしゃる場合は、十分に取扱いにはご注意ください。
- 閉め切った部屋でのご使用はしないで下さい。
- 室内での暖房器具としてのご使用はしないで下さい。
- 換気は十分に行ってください。
- 炭は火をおこす時に、急激な加熱によって炭内部の木炭ガスや水蒸気が膨張し、勢いよく爆（は）ぜることがありますので、ご注意ください。
- 火を消した直後の炭は水蒸気が上がり、とても熱くなっておりますのでご注意ください。
- 燃焼 BOX の上部をふさがないで下さい。
- その他、不適切不当なご使用は大変危険ですので、取扱説明書に従って安全にご使用下さい。

(製造元：株式会社 三幸厨房)