



天然石の本格派 大谷石窯 カリカリノ



ピザはカリカリ、
パンはこんがり。
天然石窯ならではの
最高の味わい。

簡単 組み立て式
解体・移動可能

栃木産天然大谷石製
国内製造品

大型ピザ対応
最大直径32cm



ピザ
Pizza



パン
Bread

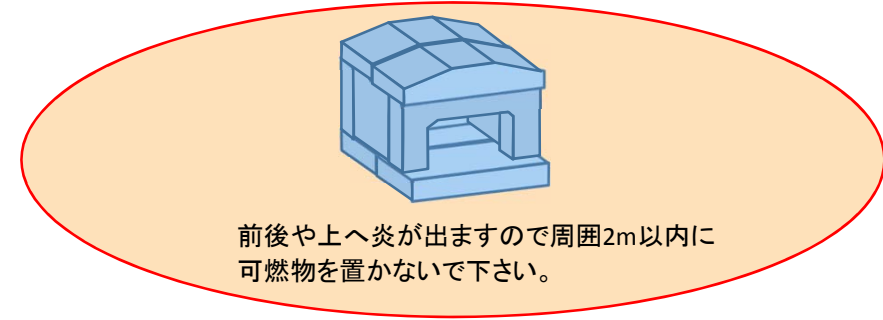


ポテト
Potato



※画像はイメージです

使用上の注意



前後や上へ炎が出ますので周囲2m以内に
可燃物を置かないで下さい。

- 重量物のため、組み立て・解体作業は必ず2人以上で行って下さい。
作業を行う際は手袋をご使用下さい。
- 火気の使用が禁止されている場所では使用しないで下さい。
- 周囲約2mには燃えやすい物を置かないで下さい。周囲に飛び火しないよう風向きにご注意下さい
- 万一、使用時に飛び火した場合などに備え、水を汲み置るか消火器をご用意下さい。
- 地盤の緩い場所や水平でない場所には設置しないで下さい。
- ご使用前に、全てのパーツがあるかご確認下さい。パーツが不足している場合は
ご使用を中止して下さい。
- 窯のパーツに水分を含んだ状態で加熱すると破裂・破損する可能性があります。
ご使用前は必ずパーツを十分乾燥させてからご使用下さい。
- 雨の日で雨が直接本体に当たる場合は破損する可能性がありますので使用を中止して下さい。
- 強風時の使用は大変危険ですので使用を中止して下さい。
- 食材を調理する場合は直置きでなく、アルミ箔などのご使用をお勧めします。
- ガソリン、灯油、アルコールなどを着火剤や燃料として絶対に使用しないで下さい。
- 市販の着火剤を使用する場合は必ず薪などに適したものをご利用下さい。
- 使用中の窯本体の移動は大変危険ですのでおやめ下さい。
- 使用後は自然に冷めるまで待ち、十分冷めてから解体など行って下さい。熱い状態で窯に
水をかけると破損や水蒸気による事故を起こす可能性がありますので水で急冷しないで下さい。
- 気温・湿度の変化の激しい場所で保管すると割れたり亀裂が生じる場合がございます。
- お子様だけのご利用はおやめ下さい。
- 窯の表面も熱くなりますので、やけどなどのケガに十分ご注意下さい。
- 本来の用途以外に使用しないで下さい。

仕様

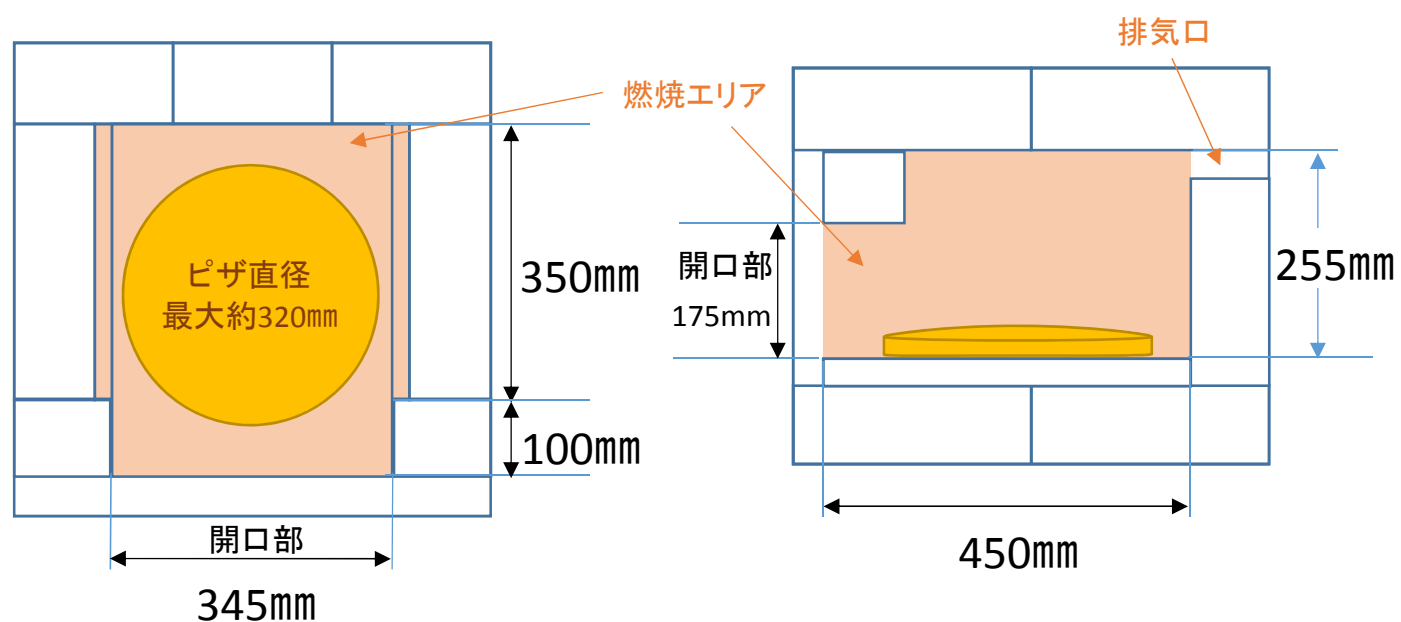
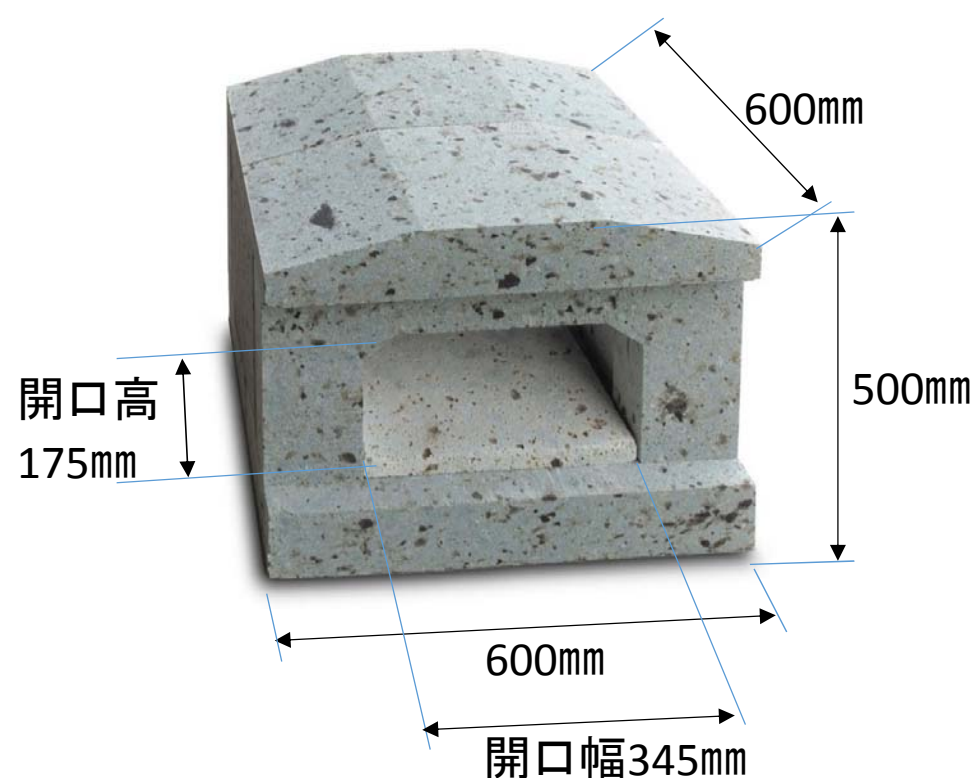
本体サイズ： W600×D600×H500mm

庫内サイズ： W345×D450×H175mm

総重量： 約216kg

材質： 大谷石（自然石）

2015/10/02版



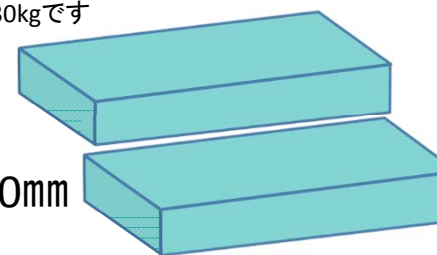
構成部品

ご購入後は全てのパーツ(合計11点)が揃っているかご確認下さい。

※最も重いパーツは約30kgです

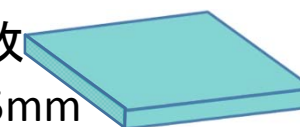
底板×2枚

100×300×600mm



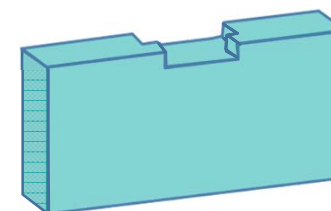
調理板×1枚

45×345×445mm



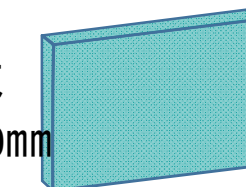
後板×1枚

100×300×600mm



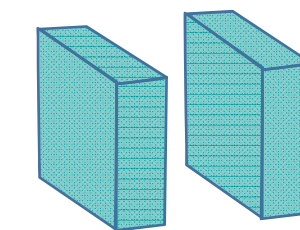
前フタ×1枚

40×298×400mm



横板×2枚

100×300×350mm



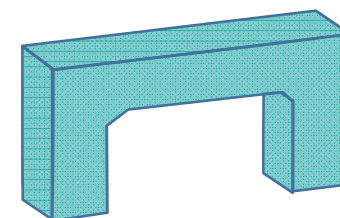
排気口フタ×1枚

50×70×175mm



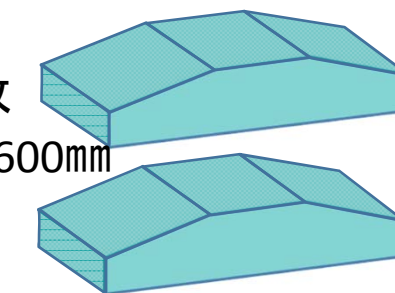
前板×1枚

100×300×600mm



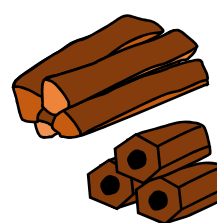
天板×2枚

100×300×600mm



別途必要なもの

※本キットには含まれていません。



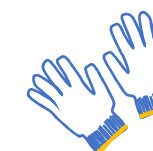
薪またはオガライト

ピザ5枚を焼くのに薪なら約3束、オガライトなら約10kgが目安です。

※炭では十分に温度が上がりません。



着火剤



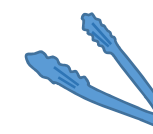
手袋



うちわ



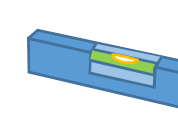
ピザピール



火ばさみ



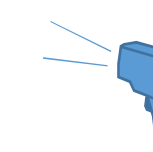
灰かき棒



水平器



消火用バケツ



温度計



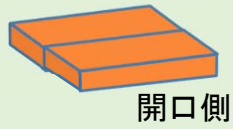
水のくみ置き

(飛び火時の非常消火用)

(500度まで対応の放射温度計が便利です)

組み立て手順

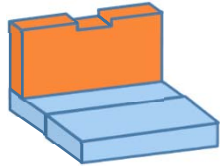
① 底板
× 2枚



底板を置きます。
開口側に対して平行となるよう設置して下さい。



② 後板

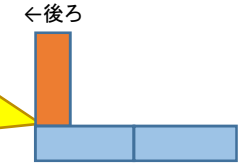


後板を底板の一番後ろへ置きます。
排気口の広い方を外向きにして下さい。

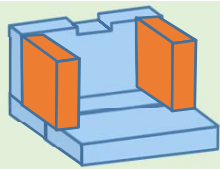


広い方が
後ろ

最後部へ
ぴったり合
わせる



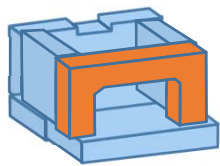
③ 横板
× 2枚



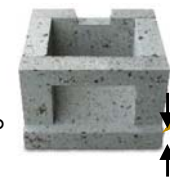
横板を置きます。
後板と同じ高さになります。



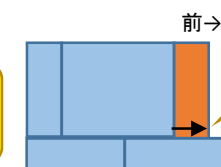
④ 前板



前板を置きます。
底板の手前はフタを載せる約5cmのスペースができます。

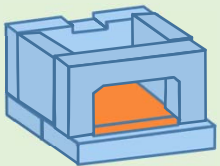


スペース
約5cm

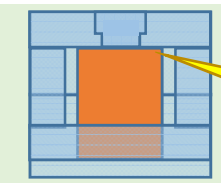


スペース
約5cm

⑤ 調理板

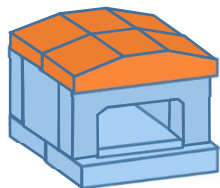


調理板を手前から一番奥まで差し込みます。
上から見て斜めになっていないか確認します。

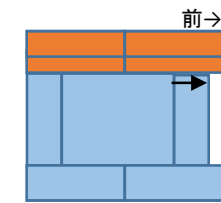


後板に付くまで入れる

⑥ 天板
× 2枚

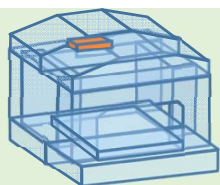


天板を一番後ろの位置に合わせて置きます。
一番手前はフタを置くための約5cmの「ひさし」となります。



ひさし
約5cm

⑦ 排気口
フタ

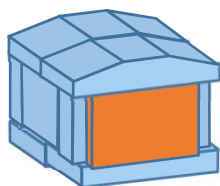


裏の排気口フタを入れます。手で着脱するため、
フタは数センチ外側へ出ている状態となります。

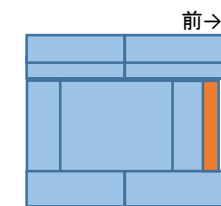


数センチ
外へ出ます

⑧ 前フタ



前フタを置きます。



天板と底板の
間に収まります。

① 加熱（約2時間）



前フタは外しておきます。排気口フタも外しておきます。

燃料を入れ、着火します。

十分に蓄熱すると内部壁面温度は500度前後まで上がります
窯内部の温度を上げるために、約2時間しっかり燃焼を続けます。
燃料を追加しながら、手前や排気口から炎が出る程度の状態を維持して下さい。

② 調理（ピザの場合約3～8分）



隅に少し残る程

内部壁面は300～350度

熱風注意！

しっかり密封

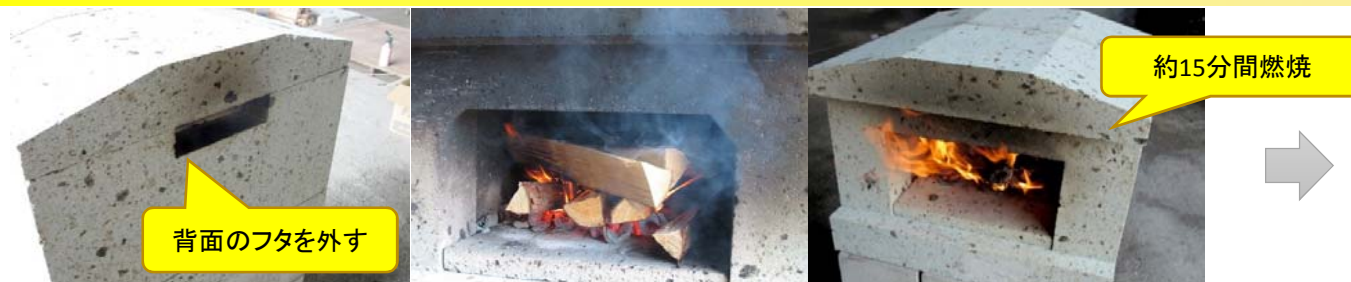
密閉して3～8分

灰かき棒などで燃料を消火バケツなどに取り除きます。十分に加熱したところで隅に少し残る程度に取り除いて下さい。
内部の壁面温度は300～350度前後になっています。熱風に注意して下さい。

排気口フタを閉めます。

ピザを入れ、熱風に注意しながら前フタをします。フタをして3～8分ほど焼き上げます。
前フタは隙間無く密閉して下さい。注意しながら前フタを外し、取り出します。
前フタが手前へ倒れないよう注意して下さい。連続して2～3枚のピザが焼けます。

③ 再加熱する場合（約15分）



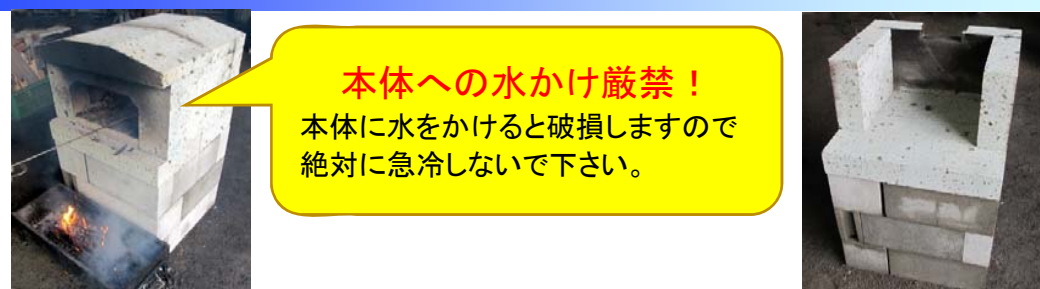
背面のフタを外す

約15分間燃焼

以後、②の調理を繰り返します。

背面の排気口フタを外し、新しい燃料を加えて15分ほど燃焼すると再度調理できる温度に上がります。

④ 消火



本体への水かけ厳禁！

本体に水をかけると破損しますので絶対に急冷しないで下さい。

燃料を消火バケツなどで消火します。
本体はそのまま半日ほど冷まします。

内部が十分冷めたことを確認してから解体して下さい。

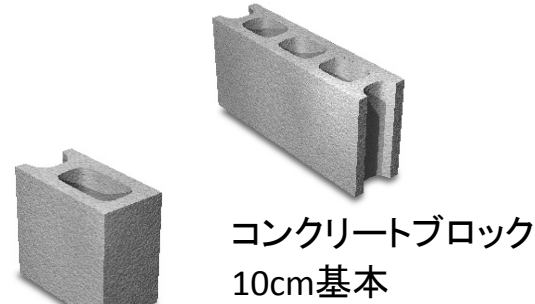
⑤ 保管

保管時は湿度・温度変化の少ない場所で保管して下さい。
雨・風・直射日光は破損や劣化の原因となります。

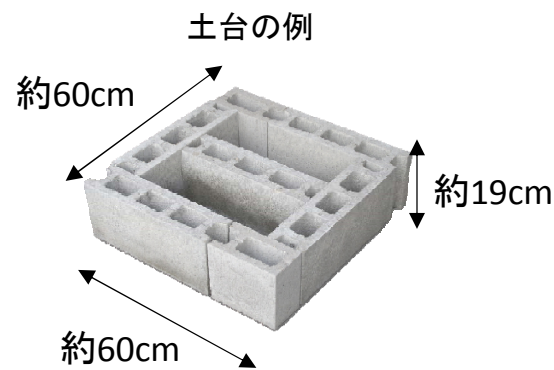
土台の設置例

※本キットには土台は含まれていません。

市販品のブロックなどを土台にしてその上に設置する場合は必ず水平で安定するように十分ご注意ください。

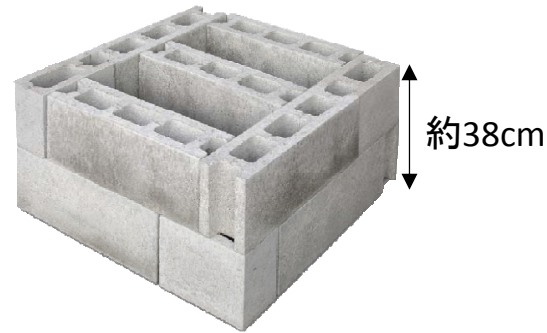


コンクリートブロック
10cm 1/2コーナー



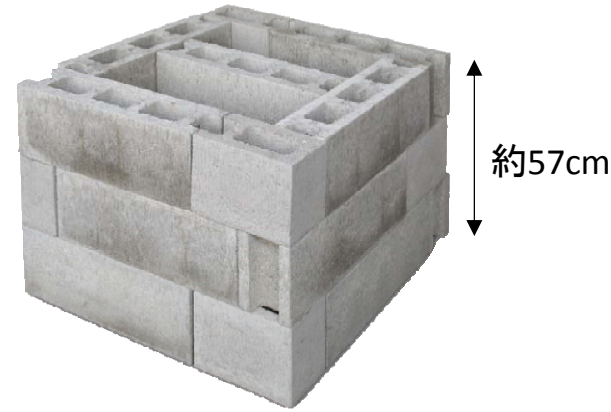
ブロック10cm基本
× 5丁

ブロック10cm 1/2コーナー
× 2丁



ブロック10cm基本
× 10丁

ブロック10cm 1/2コーナー
× 4丁



ブロック10cm基本
× 15丁

ブロック10cm 1/2コーナー
× 6丁

Q&A

Q 薪はどれぐらい必要？

A ピザ2枚程度を焼くのに約2束、ピザ5枚なら約3束です。薪の樹種により燃焼時間が変わります。スギ材は燃え尽きるのが早いので少し多めにご用意下さい。

Q 燃料を出してしまってホントに焼ける？

A 石の内部に蓄えられた熱で調理するのが石窯の特徴です。大谷石は蓄熱性が特に高く、業務用途にも用いられています。

Q 電気オーブンやガスオーブンとの味の違いは？

A 窯内部の全方向から熱が伝わるため、表面も裏も均一に焼けます。ピザなら裏までカリカリに、パンも全体がサクッと焼き上がります。

Q 炭でも焼ける？

A 炭では温度が十分に上がらず、上手く焼けません。必ず薪かオガライトをご使用下さい。薪やオガライトから出る炎は温度が非常に高く、この高い温度で窯内部を温める必要があります。

Q なかなか火が起きないんだけど？

A 薪を入れすぎると空気が少なくなり火付きが悪くなります。常に中央には空気が通る空間を作っておくとよく燃焼します。また、燃焼時は裏側の排気口のフタを外して下さい。ここが煙突の変わりとなり、空気が良く流れます。

Q フタを開けたまま焼くと？

A ピザの縁が燃料の炎で焦げたり、上面の焼き目が付かないなど、上手く焼けません。調理時は必ず背面の排気口フタと前面フタをして下さい。

Q パーツが壊れたら？

A パーツ単位でご販売可能ですので、お買い上げ店にご相談下さい。

Q ピザはそのまま入れて良い？

A シートなど無しでピザを直置きすると、ピザ生地に灰や石の粉が付いてしまいますのでお勧めできません。また、紙製のシートは燃えてしまいます。ピザ生地の下はアルミホイルを敷いて下さい。冷凍ピザなどで紙製シートがピザ生地にくっついている場合、紙製シートの下にさらにアルミホイルを敷いて調理して下さい。