

炭焼きグリル専用オガ炭 火のおこし方

画像、内容は大きさに合わせて作成しております。
炭焼きグリル小の場合はインナーのサイズに合わせて炭を割り置いてください。

※初めに必ず本体に水を入れてください。



○炭の置き方



6～7cmの長さに炭を割り、インナーの中心に1本立てて置きます。

中心の炭に立てかけるように10cm程の炭を4本置きます。

○火の付け方



1. 中心の炭の穴に向け、バーナーの炎を10分程当て続けます。
同じ場所に当て続けるのがコツ。

2. 中心の炭に画像くらいの火が着いたらバーナーを止めます。

3. てっぺんに横向きに炭を乗せ20分程待ちます。
火吹き棒やうちわなどで優しくあおぐと早く火が回ります。
※灰が飛ぶのでお気をつけください。



4. てっぺんの炭まで火が回り、画像くらいになったらOKです。

5. インナーに入るように炭を平らにならし網を置いたら準備完了です。