《石窯の使用方法》

H27.9.28

さあ！美味しい
ピザを焼こう♪

1．扉の開け方

事務所より、扉のキーを借りて開けます

（※解錠後はキーを事務所にすぐ返却してください）

1)左扉は穴にストッパーを挿入

2)右扉は棒をパイプ穴に挿入

3)鍵は鍵穴に掛ける(紛失防止)

2．燃料・道具の準備

1)燃料について

食べ物を焼くので、用意された薪以外は使用しないで下さい。

１回分：薪 15 本、枯れ枝、新聞紙４枚

※１回分の量は事前に準備してあります。

2)窯内の五徳を２人で引き出す

3)道具類(窯下の収納 BOX にあります)

3. 着火準備

1)ボンベの切りかきに合わせる

2)右に回しバーナーをセットする

3)丸めた新聞紙の上に小枝を矢倉(やぐら)風に組む

*扉近くにセットした方が着火しやすい

*パチパチ火花が飛ぶ場合があるので、保護面を着用

4) バーナ着火方法

①黒いツマミを右に回す

②赤いボタンを押して着火

③消す時はツマミを左に回す

5) 新聞に火を付け、小枝に燃え移ったら、薪を 2~3 回に分けて追加し良く燃やします。

6)薪がある程度燃えたら、窯の温度を安定させる。燃えやすいよう扉を半開きにします。

7)レーザー温度計の使い方

①初期表示
（温度計の引き金を引くと電源が入ります。写真の表示になっています）

※(℃)表示でない場合は、
左ボタンで摂氏(℃)にする

※レーザーが出ない場合
は中央のボタンを押す

②引き金を引き、窯内部側面の温度を測る。

・窯天井が白くなってきたら、
窯内部側面約 270～300℃程度
（火を着けて 40 分～60 分が目安）

＜注意！＞
・温度計は、精密計器です。
丁寧に扱って下さい。
・レーザーは人の目に照射しないこと。

4. ピザ焼き開始

1）薪から炎が出なくなり、炭の状態になったら火かき棒で平らにならします。（炭が偏ると、その付近のピザが焦げやすくなります）五徳はゆっくり挿入し、必ず耐火用皮手袋を着用してください。

2）ピザ投入・出来あがり目安

①トレー鉄板に載せたピザ生地を、五徳にのせます。上下４列投入可能。約 10～15 分で焼きあがるので、投入してから５分程度でトレー前後を入れ替えるとムラなく焼けます。

②出来あがりの目安は、ピザが膨らみこんがり焦げる程度。火力の強さで焼きあがりが違うので、扉の覗き窓から様子をみて下さい。（高温なので耐火手袋を必ず着用！）※上段の方が早く焼けます。

3）ピザの取り出し

鉄板（トレー）は大変熱いので、必ず軍手と耐火手袋を重ねて着用して取り出します。アルミホイルを滑らせるように鉄板からおろし、テーブルに置きます。（鉄板にのせたままにしておくと誤って触り、火傷する可能性があります。また、机が焦げますので必ず鉄板は外して下さい。）

4)トレーは高温なので、触れないようフェンスに立てかけておく

※鉄板はかなり高温になるので絶対に素手で触らないで下さい！！

5.ピザの追加焼き

ピザを再投入する場合は、窯の温度が下がらないよう扉を少し開けておく。火力が落ちてる場合は、五徳の下及び両サイドに消し炭及び炭を追加し、火力が安定してから、ピザを投入します。

6. 後片付け

1)少し火力が落ちたら、燃えた炭は、そのままの状態で扉を閉める。大きな炭は炭壺（すみつぼ）に収める。

2)窯内部に絶対に水をかけない事。窯が破損します。

3)窯の周辺は、後の人が気持よく使用できるよう清掃する。(食べこぼしたピザも拾い集めて下さい)

4)生地を載せた、トレーは生地を作ったところで洗う。(ほほえみの家の水道は使用しないこと)

5)清掃が終了したら、使用した備品をリストでチェックし、収納箱に入れて窯の下にいれる。

6)最後に窯の周囲を点検し、扉を閉め、鍵を掛ける。

7)左扉ストッパー穴は専用キャップでゴミが入らないようにする。

＜取り扱い注意事項及び備品リスト＞

1.注意事項

1)窯の中やレンガは高温になりますので、子供さんには十分注意して下さい。

2)食べ物を焼きますから、用意されている薪以外は絶対に使用しないで下さい。

3)耐火レンガは水洗い出来ませんので、出来るだけ汚さないように注意しましょう。

4)食べ物以外は絶対に焼かないで下さい。

2. 備品リスト

1)ピザ焼き道具（収納箱に入れるもの）

	ピザ焼き道具	個数
1	火吹き棒	1
2	ミニ松葉かき	1
3	ミニスコップ	1
4	トング	1
5	ガスバーナー	1
6	ガスボンベ	2
7	デジタル温度計	1
8	懐中電灯	1
9	耐熱皮手袋	2
10	軍手	2
11	保護面	1

収納箱と火かき棒は、窯下に入れて下さい。

ピザは美味しく焼けましたか?残り火にお芋などを入れると焼き芋ができますよ♪

最後にもう一度食べこぼしなどが無いか確認してください。また是非ご利用ください(*^^*)♪

ピザ窯使用前後の準備・確認事項

１．貸し出し前、事前準備

①窯内薪の残炭を取り出し、残炭は火消し壺に入れる。(灰はゴミ処理する)

②着火器のボンベを倉庫から取りだし、窯下保管の道具収納箱に２本入れる。

③倉庫内のテーブルを２個、倉庫横の屋根下に立てかけておく。

(風で倒れないように、ひもで縛っておくこと)

④道具収納箱内の、デジタル温度計の設定を確認。(引き金を引くとレーザーが出る状態)

⑤ピザ生地を載せるトレーを４枚、窯内の五徳に載せておく。

⑥燃料(薪:15 本、枯れ枝、新聞紙 4～5 枚)・・・・・新聞紙は事務所より頂く

(人数が多く、追加焼きを予定されている時は、消し炭と炭を準備)

⑦窯周辺の清掃。

２．貸し出し終了後の確認と片付け

①窯内燃えカスの確認。

②道具収納箱の２本とテーブル及びトレー４枚を倉庫に戻し、保管する。

③貸し出し器具類の破損、紛失の確認。

④窯周辺清掃状態確認。

以上