

⚠️「バーベキュー木炭」の着火方法

製品には万全を期しておりますが、天然の木材を使用した製品であるため木炭の保管状況やご使用環境、着火方法において木炭が着火しにくい場合がございます。容易に着火できる着火方法を下記に記載させていただきましたのでご参考いただければ幸いです。

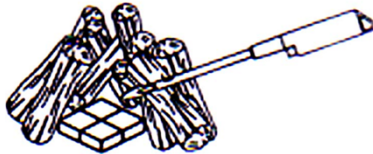
簡単な着火方法①：一番バーベキュー木炭を着火しやすい方法は、別売されているバーベキュー木炭用の火起こし器を使用して着火を実施すれば、煙突効果にて容易に着火を行うことができます。



左記のような市販されている煙突効果型の火起こし器を使用すれば容易に着火を行うことができます。

簡単な着火方法②：①バーベキューコンロ・炭入れ・シチリンなどの燃料容器に適量の着火剤を置き(塗り)ます。下記の図のように着火剤の周囲や上に木炭を組むように置き、着火用ライターで点火する。

⚠️ 下記の図のように着火剤の周囲や上に組むように置き、着火用ライターで点火してください。



⚠️ 着火剤を木炭に塗り付けて点火しただけでは着火いたしません。着火剤を下に置き(塗り)木炭をその周囲と上になるように組んでから点火してください。(できるだけ空気が回るように空間があるとより着火)

※重要※ ⇒ 初期点火時は木炭を必ず組んで置く！

※着火剤各種



市販されている着火剤を使用して着火する方法がバーベキュー木炭では一番容易に点火できる方法であります。

② 燃烧している着火剤が消えかけ、木炭に着火が確認されたら、ウチワもしくは火吹き竹、送風機にて風を送り、木炭を更によく燃焼させます。(できれば別売の送風機にて風を送るとより着火状況や燃焼状況が良くなり、短時間で火が回るので容易に早く調理を実施することができます)



別売の送風機で火起こしを行うと火の回りが非常に早くなり、短時間で火を起こすことができ、早く調理を行うことができます。

※送風機各種



⚠️ 着火剤燃焼後にそのまま放置していると、**木炭に着火せずに立ち消えて消火してしまう場合**がありますので、弊社では木炭に着火したら**送風機での火起こし**を行うことを推奨いたします。

③ 木炭の全体が燃焼しましたら燃焼容器全体に木炭を均等に置いて調理を開始してください。

⚠️ 木炭の火起こしの最中に木炭が跳ねるなどの状況が発生する場合があります。木炭の火起こしの際は、お子様が近くに来ないように厳重に注意してください。また、燃えやすいものを周囲に置かないよう、厳重に注意してください。