

アウトドアオーブン

取扱説明書



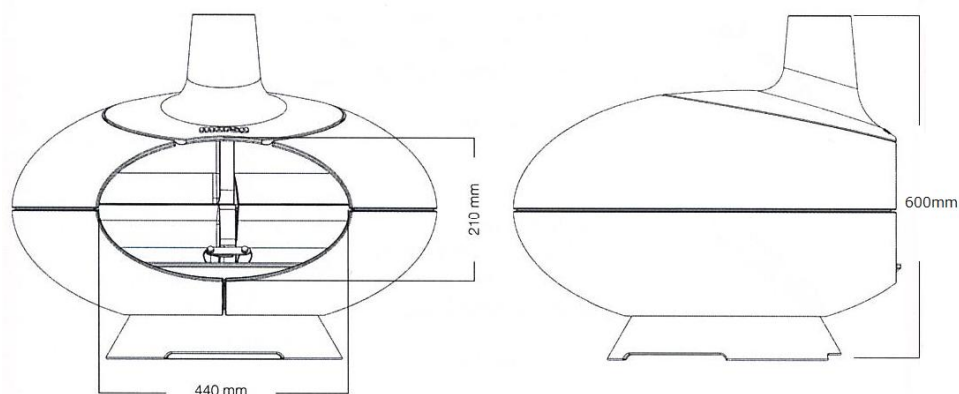
この度は「morso LIVING」シリーズのアウトドアオーブンをお買い上げいただき、誠にありがとうございます。サクサクしたピザやパンなどの調理を存分にお楽しみください。

アウトドアオーブンは数多くの実績を持つデンマーク人デザイナー、Klaus Rath 氏によってデザインされました。充実に満ち溢れた食生活、ユニークなデザインやオリジナリティ、経験を共有する、といったことなどに価値を見出すご家族にとっては、このアウトドアオーブンは理想的な選択と言えるでしょう。

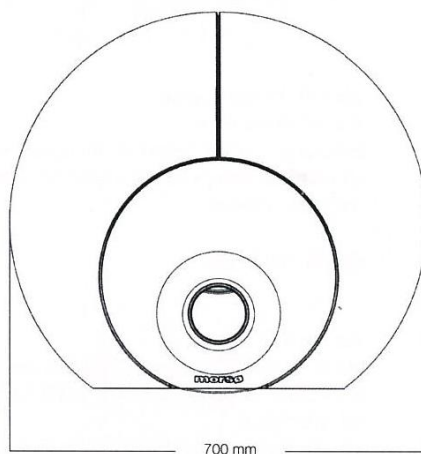
アウトドアオーブンの形状は内装と外装の両面から考案され、その美しいラインやシンプルでありながらも機能的なデザインは、従来の morso ストーブのスタイルを継承しています。内装は伝統的なイタリアンピザのオーブンを踏襲し、横長で天井が低くなっています。料理をする際火を脇によけることによって、天井から効果的に輻射熱を得られるように設計されています。外装はシンプルで特徴的な形状で、たき火の様に地面に置いたままで使用したり、ベンチやテーブルなどの上に置いて調理に使用したりすることができます。

アウトドアオーブンは対候性塗装を施された鋳物でできており、正しい使用方法とメンテナンスを行えば、末永くお使いいただくことが可能です。160年間の鋳物生産の経験と、徹底した生産管理によって、アウトドアオーブンの品質は保たれています。

morso LIVING のライフスタイルを存分にご堪能ください。



TOTAL WEIGHT 96 KG



目次

内容

目次.....	4
1 使用場所.....	6
2 梱包内容.....	6
3 組立	7
4 焚きつけのコツ.....	8
5 安全上の注意.....	8
6 ピザ焼き.....	9
7 灰と熾火の処理.....	9
8 メンテナンス.....	10
9 アクセサリー.....	10

1 使用場所

- ・当オーブンは、可燃性の壁や素材から 1m 以上離して使用してください。
- ・当オーブンはアウトドア用製品です。建物の庇の下や、低く垂れている枝の下などでは使用しないでください。
- ・当オーブンは平らで、不燃性で、水平な面の上で使用してください。

2 梱包内容

当オーブンの重量は約 96kg です。開梱や組み立ての際ははげを防ぐため、お二人で作業することをお勧めします。

梱包内容は以下の通りです。



台座：エナメル塗装仕上の鋳物
7.3kg



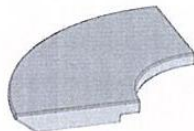
ベース：エナメル塗装仕上げの
鋳物 35.8kg



トップ：エナメル塗装仕上の
鋳物 39.5kg



センターストーン：セラミックタイル
3.7kg



サイドストーン (3ピース)
:セラミックタイル2.5kg(7.5kg)



リアストーン：セラミックタイル
2.5kg

当オーブンは、青白いマーキングが付いている事があります。これは生産工程でつけられたもので、特に異常を示すものではありません。見つけた場合は、調理用油で取り除いて下さい。

3 組立

- 

1. 台座を平らな（組立後は移動が難しくなりますので、できればそのまま設置できる）場所に置きます。組立後の直径は75cm、それからさらに可燃物まで1mの距離が必要になりますこと、ご注意ください。
- 

2. その上にベースを置きます。開口方向をお決めください。
- 

3. 次に、センターストーンをベース中央の3か所の突起の上に載せます。
- 

4. その上にリアストーンを載せます。中心部はセンターストーンの上に、外周部はベースの支持部に左右均等に載せてください。
- 

5. そして、3枚のサイドストーンで残りの外周部を埋めていきます。この際、隙間ができないようにストーン同士の間隔が均等になるように調整して下さい。
- 

6. 最後にトップを載せます。トップが歪んで載っていないか、ベースに均一に接地しているかをご確認ください。

4 焚きつけのコツ

理想的な炎を演出するためには、いかに良好な熾火をつくるかが重要です。その熾火を素早くつくるために、1~2kgの乾いた焚きつけ材を井桁状に積み重ね、2~4片の着火剤で着火します。火勢を強めるため、ふいごの機能を持つアッシュスクレイパー（別売）で息を吹き付けると効果的です。焚きつけ材に十分火が燃え移ったら、それを炉内の中央にあるセンターストーンの上にならし、その上に薪を追加します。この薪は十分に細かく割ったものの方がより燃えやすいです。（パラフィン系の着火剤をご使用になる場合は、小割の薪の上に着火剤を置いて点火すると、ストーンにパラフィンの成分が溶着するのを防ぐことができます。）

ストーン一面全体に十分な熾火ができるまで上記作業を繰り返してください。熾火が残っている時はいつでも追加の薪を燃焼させることができます。作業中の火傷を防ぐために、ファイヤートングやグローブを使用してください。

* 必ず乾燥した、化学処理をされていない薪を使用してください。

薪は風通しの良い軒の下などで最低でも1年、できれば2年以上風にさらして乾燥させたもの（含水率20%以下のもの）を使用してください。伐倒してからなるべく早く割ることが望ましいです。

流木は塩分を多く含んでおり、水分を多く含んだ木や塗料を含んだ木は、燃焼時に有害な煙や蒸気を排出しますので使用しないでください。またヤニを多く含んだ松などを燃やした場合も有害な煙を排出しますので、調理段階でのご使用は控えてください。

* ご使用中、特に熱を帯び始めたり冷え始める時に、乾いた音が発生することがございますが、これは金属同士の熱の膨張・収縮率の違いによって発生するもので、品質上特に欠陥ではございません。

5 安全上の注意

- ・ 炎や熾火が残っている間は、オープンから離れないでください。
- ・ ご使用後は自然消火させてください。水をかけますと、鋳物のひび割れや歪みの原因となります。
- ・ ご使用中はオープンの外側も非常に熱くなります。火傷には（特に小さなお子様やペットがいらっしゃるお宅では）十分ご注意下さい。
- ・ 可燃性の液体は使用しないでください。
- ・ ご使用中は非常に高温になります。必ずグローブを着用し、素手をオープンの中に入れるのは絶対にやめてください。
- ・ 開口部や煙突口から薪がはぜたり火の粉や炎が出てくることもございます。ご注意ください。
- ・ 鍋などの調理器具は、鋳物製やアルミ製、軟鋼製などの耐熱性の高いものをご使用ください。テフロン製やシリコン製のものは不向きです。

6 ピザ焼き

ピザを焼くためにはストーンはかなりの熱が必要です。またオーブン内部の温度を上げるための炎も必要になります。ストーン全体をまんべんなく温めるために、4「焚きつけのコツ」をご参照ください。

ストーンの外周 2/3 に熾火を広げ、そこに定期的によく乾いた小割の薪をくべることによって、よりよい状態の炎を燃やすことができます。小割の薪は薄く割ることによってすぐに炎を上げて燃えます。

使用時の天候やどれだけの薪を焚くかによって違いはありますが、30分～60分ほどでオーブンはピザを焼くのに適した温度になります。そのときのストーンの最適な温度は250～300℃ぐらいで、オーブン内の温度は500℃以上が好ましいです。

- ・オーブンの準備ができましたら、ストーンの中心部分をアッシュスクレイパーなどできれいにしてください。morso LIVING 純正のアッシュスクレイパーをご使用の場合は、柄の手元にあるパイプ部分から息を吹き付けて灰をきれいに吹き飛ばしてください。
- ・次にピザをリアストーンの上に直接置き、数分間ほど置きます。
- ・数分後、オリジナルのピザの出来上がりです。

7 灰と熾火の処理

- ・灰や熾火を取り除く際は、金属製のシャベルを使用してください。
- ・取り除いた灰や熾火は、蓋がしっかりと密閉する金属製のバケツの中に入れてください。また、そのバケツも表面が不燃性で可燃性のものから常に距離を置いて保管してください。
- ・冷えた灰は庭や畑で肥料として使用したり、ごみとして処分してください。

8 メンテナンス

当製品は対候性塗装を施された鋳物でできていますが、錆の発生を防ぐために定期的にクッキングオイルなどの植物性調理用油を表面に塗ってください。鋳物は多孔質なため、油がなじみやすくなっています。

ストーンの掃除は、石が熱を帯びているうちに硬い銅製のブラシを使用するのがいいでしょう。ストーン上に見られる黒い痕は煤や灰の粒子で、細菌などではありません。このような黒い痕を全く付着させないようにすることはできませんが、良く乾いた、細い薪を多めに使用することによって最小限に抑えることは可能です。

鋳物部分は冷えている時に薄い石鹼水などで洗うことができます。水道水で洗うとカルキの痕が残る可能性がありますので、塩分やミネラル成分を含まない真水をお使いいただくことをお勧めします。使用后、ストーンの表面に小さなひびが現れる事がありますが、それらはほんのわずかなもので、健康面や安全面で影響を及ぼすものではありません。

9 アクセサリー



アッシュスクレイパー (P/N 523753)

オープン炉内に溜まった燐火を均したり、細かく砕いたりできます。また柄は吹管になっているため火を燐す際の「火吹き竹」としても使用できます。



ファイヤートング (P/N523754)

オープン内部にくべられた薪や燐火を動かすのに最も適した長さの上品な火ばさみです。



ピザピール (P/N523755)

アウトドアオープンの炉内にピザやパンなどを出し入れするのに使用する、本格的なピールです。軽いウォールナット材なので、使い勝手の良さが自慢です。



アウトドアテーブル (P/N523751)

スチール製粉体塗装仕上げのその洒落たデザインは、円形のアウトドアオープンと見事にマッチ。テーブル下の広々とした空間は薪、新鮮な食材などを楽々と収納できます。また、頑丈なゴム製車輪で容易に移動させることができ、側面にある便利な3つのフックは台所用品や用具を吊るすことが可能です。



トスカーナグリル (P/N523752)

エナメル塗装を施した焼き網火格子です。くっきりと鮮やかな網目模様のついた野菜などを焼き上げることができます。