

オプション

あると便利な小物たちをご紹介します！



スコップ

希望小売価格
(税込) **9,200** 円

ピザや料理の出し入れがスムーズ。お皿が落ちない工夫あり。
材質：ステンレス・チーク材



パーラー

希望小売価格
(税込) **9,000** 円

ピザを回すときに使います。
材質：ステンレス・チーク材



灰だし棒

希望小売価格
(税込) **8,000** 円

窯に残った灰をかき出します。
材質：ステンレス・チーク材



蓋

希望小売価格
(税込) **12,000** 円

窯の温度を調整したり、窯を使わない時の汚れ防止としても便利。
材質：ステンレス・チーク材



温度計

希望小売価格
(税込) **2,500** 円

窯内の温度を測る時に。300℃まで。
材質：ステンレス(ケース)・強化ガラス(レンズ)



五徳

希望小売価格
(税込) **6,500** 円

網を載せて使用します。魚や肉を焼く時に便利！
材質：ステンレス



テフロンシート

希望小売価格
(税込) **2,200** 円

ピザの敷き紙。耐高熱性で、洗えば何度でも使用可能です。
材質：ガラス繊維テフロン加工

豪快に **新** で遊べる石窯クロスドーム

CROSS DOME

取扱説明書

薪専用 石窯クロスドーム



部品の確認



- A ベース板 (前)
- B ベース板 (後)
- C 中板 (左)
- D 中板 (右)
- E 中板 (前)
- F ドーム (左)
- G ドーム (右)
- H ゲート (後)
- I ゲート (前)
- J 煙突
- K タイルキット

コンクリートパーツ×9、煙突×1



「タイルキット」

(全てキット容器の中に同梱されています)

耐熱パテ×3、タイル×42枚、ヘラ、容器、ゲージ、マスキングテープ、スポンジ

※タイルはアンティーク仕様商品です。

※調整用に2分割タイルを入れてます。

※★枠は耐火パテの袋の中身です。

(耐火パテ・説明書・ゴム手袋・ヘラ)

組み立て方

※架台は別売りです。



1 ベース板 A・B を置きます。



2 中板 C・D を載せ、ドーム F を置きます。



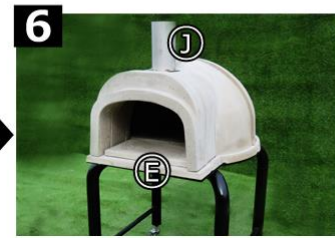
3 もう一方のドーム G を置きます。



4 ゲート H をドームの面に合わせて置きます。



5 ゲート I を置きます。



6 中板 E を置き煙突 J を載せます。(煙突は接着しない)

注意

以下の事に注意して石窯を設置して下さい。

- 可燃性のものは近くに置かないでください。
- 石窯の底部も高温になりますので、木製の設置台などのご使用は絶対に避けてください。
- ※組立て時に指を挟まないようにご注意ください。
- ※組立ての際には右画像のようになるべく隙間がないようにしてください。

なるべく隙間がないようにするのがPOINT!



タイルの貼り方

タイル貼りは付属のタイルキットを使って仕上げます。



1 「タイルキット」



2 容器にパテ2袋を入れ、水を加え混ぜます。残り1袋は調整用です。



3 まずはマスキングします。パテを団子状に丸め、凹にヘラで伸ばしながら塗ります。



4 ゲージを使ってパテが均一な厚みになるよう合わせます。



5 タイル裏にもパテを塗って1枚ずつ貼っていきます。



6 中央からタイルを貼り、最後に2分割タイルで調整します。



7 はみ出たパテを濡れたスポンジでふき取り、マスキングを剥がせば完成です。※1日は乾燥させてください。



※完成イメージ

火のおこし方



1 小さな木切れに着火します。



2 中央に小高く積んでいきます。



3 少しずつ大きな薪を入れていきます。



4 大きな薪が燃えるようになったら片側に寄せて調理スペースを作ります。

注意

商品の性質上、コンクリートは多少のクラック（ひび）が入りますが、性能は問題ありません。前もってご了承ください。

- ※ご購入後1年以内で使用不能になった場合は、パーツ交換させていただきます。
- ※使用したクロスドームを分解して移動すると破損する恐れがあります。
- ※凍害の恐れがある地域では防水カバー・屋根の設置などをご対応ください。
- ※下記の事象は保証の対象にはなりません。
 - ・使用後のクラック・分解・移動・凍害による破損
- ※使用時は外側も高温になります。直接触らないようにご注意ください。

