



長時間じゅわっと燃えて 火の付く速さこそ遅いもの、
燃焼時間が長く火力が強い点が特徴で、
高温で食材の表面をパリッと焼き上げられると、
プロの料理人に重宝されています。

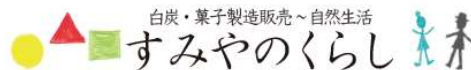
炭焚きの要

- その一、小さいものから大きいものへ
- その二、空気の通り道を作る
- その三、炭を足すときはそーっと置くように
- その四、じっと待つ

白炭の特徴

- ガスがほとんど出ず、室内の使用にも適しています。(火鉢、掘りごたつに最適)
- 火持ちがよく長持ちします。
- 1000℃前後で焼いているので硬く、くずれにくい炭です。
- 脱臭効果があります。(下駄箱、冷蔵庫、トイレ、お車)
- 調湿効果があります。(タンス、押し入れ、床下)
- 細かい炭やご使用後の砕いた炭は、植木鉢、花壇、田畑に入れれば土壌改良になります。
- 抗酸化の働きがあります。(天ぷら油に入れると油が長持ち)
- その他、煮物、ぬか漬けのぬか床、麺類を茹でる時などに使うとおいしくなります。(発酵促進/火の通りがよくなる/ミネラルが溶けだす)

生産者



すみやのくらし(宮城県七ヶ宿町)

WEBサイト

<https://sumiyanakurashi.com>

炭の焚き方

1. 着火剤を一番下に置き、その周りに炭を置く
火は真上にいくので真上にも炭を置く。

炭焚きの要

その一、小さいものから大きいものへ

着火のための炭なので、小さめの炭を使用

その二、空気の通り道を作る

空気が通るように炭を重ねる。離し過ぎるのはNG。

2. 着火剤に火をつける
3. 火が大きくなったら、炭を足す

炭焚きの要

その三、炭を足すときは置くようにそーっと

火が大きくなる前に炭を動かすと空気の通り道がなくなり
火が消えてしまう。炭を足すときはそーっと置く。

その四、じっと待つ

火の当たる場所を長く変えずにいた方が火はつきやすいもの。
1回足したら動かさずじっと待つことが重要。

※炭が湿気を含んでいると、跳ねる原因になります。跳ねる場合は、炭火のそばで少しあぶってから足してください。



炭は一度置いたら
極力いじらないことが
一番大事だよ！
炭の近くにいると
いじりたくなってしまうので、
そばで別の作業をすると
いいかもね。

■ご不明な点等ご相談は
お買い上げの販売店または、サポートセンターまでご相談ください。

サポートセンター
☎0800-919-3690 (通話料無料)
携帯電話、PHS からのお問い合わせ 022-486-3390 (通話料有料)
e-mail: support@landfield-web.com
受付時間: 10:00 ~ 12:15 / 13:15 ~ 17:00
月~金 (祝祭日・夏期・年末年始休業)