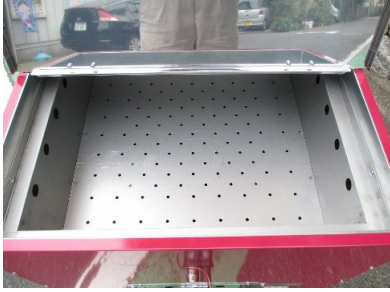


いもランドの使い方



焼成室に焼き石が入っていない状態です。



付属の焼き石を専用袋から出し焼成室に入れて下さい。



ガスコンロとプロパンガスをセットしてチャッカマンでガスに火を点けて下さい。最初に焼き石を40分～50分位空炊きして下さい。空炊き中は必ず蓋をしめて下さい。開けっ放しだと石が跳ねる恐れがあります。



さつまいもは直に石の上に置くより、アルミホイルで包んで焼いた方が美味しくできあがります。上の写真は6本ですが、通常は焼き石の上にさつまいもを並べて下さい。本数はさつまいもの大きさにより異なりますが、15本～20本がベストです。ふたをして片面25分～30分位焼き



片面25分～30分位したらさつまいもを手を持ち、軟らかさを確認して下さい。その時にはやけどしないように軍手等をはめて下さい。ひっくり返して更に25分～30分焼いて下さい。



初回の焼き上がりは焼き石が温まる時間を入れて100分～120分位かかりますが、2回目以降は50分～60分で焼き上がります。焼き上がりましたら串を刺して抵抗なく突き刺されればできあがりです。



美味しそうにできあがりました。できあがった焼きいもは保温室に入れましょう。

石焼きいもの終了

- ①焼き石は熱いので冷ましてから所定の専用袋に入れて下さい。
- ②ガスコンロも熱いので冷ましてから本体からはずして下さい。
- ③焼成室及び保温室も熱いので冷ましてからゴミ等がありましたら取り除いて