



鍛冶屋 四代目が創った
日独米中 特許

「俺」のかまど

組立式無煙かまど

プラモデル感覚で
自分で組立られます

錆は男らしさの勲章

鉄である以上錆は付き物
使い込んだ分だけ味が出る
時には耐熱塗料でカスタマイズOK

仕様・用途は無限大

炊飯 BBQ 焼き鳥だってお手の物
俺流で新しい自分を探し出せ



税別 **36,900 円**

オプション

耐熱スプレー 300ml
税別 1,350 円



品名 型式	「俺のかまど」 MK6K
寸 法	W190×D328×H267
重 さ	6.6kg 軽い
材 質	本体：鋼板 羽釜：アルミ・木 煙突：ステンレス 100φ×500
燃 料	割箸 小枝 ポール紙 炭
付 属 品	羽釜セット 煙突 スパナ

製造 長野県千曲市内川96-18号沿
(株)モキ製作所
<http://moki-ss.co.jp>

販売 足寄郡足寄町西町6丁目1番地79
マルショウ技研株式会社
電話 0156-25-3110 FAX 0156-25-3863
<http://ashoro.co.jp>

セット内容



箱詰めの状態でお手元に届きます



中身を出しすべての部品がある事を確認して下さい



取扱説明書の組み立て図通り組み立てると完成します

かまどでご飯を炊こう



羽釜をセットし薪を入れ、着火用のボール紙を入れ火を付けます



湯気が出てから約12分待ちます
※少々お焦げを楽しむなら1分追加します



ふっくらご飯の出来上がり！
※1合羽釜 米1カップに対して水2カップ目安

天板を外していろいろ焼こう



十分におき火を作り網を置いたり天板をはずして使用します



網を置く場合、焼きたい物を網の上ののせ焼きます



天板をはずす場合、焼きたい物を串に刺し橋をかけるようにのせ焼きます

※天板蓋・煙突・羽釜の取り外しは必ず耐熱グローブをお使い下さい
※煙突の縁や本体の角などでケガをしないよう取り扱いに十分ご注意下さい