

この焼き鳥器シリーズのお勧めシーン

ガス焼き鳥は学園祭や文化祭のイベント・行事で学生にも人気です。また、自治会などの町内会の祭りでも大活躍できます。パイプの本数が大きくなるほど火力にも余裕が出てくるので、回転数が多い飲食店様やイベントで使用される方は強力焼き鳥器やパイプの本数が多い焼き鳥器(三本～四本以上)をお求めください。※二本パイプの焼き鳥器は家庭でゆっくり焼く方にお勧めです。

焼き鳥器ご使用時の注意点

■器具(全面の銘板)に表示してあるガスグループ以外のガスでは使用しないで下さい。例えばLPガス仕様の物は都市ガスを使うことは出来ません。

各部の名称

焼き鳥器の上部、水平に2本の棒がありますが、こちらは「角棒」といいます。

「角棒」を支えている、左右の部品を「やぐら」といいます。

火の近くにある三角の板を「加熱板(三角板)」といっています。

焼き鳥器下部にある引出しを「汁受皿」といいます。

器具の設置について

■周囲に可燃物が無いことを確認。■換気がよい環境を選ぶ。

■水平で安定している設置場所。■風が吹き込まない場所。

■落下物の危険がない場所。■水や熱がかからない環境。

防火措置

■設置場所の側面および背面に木製のような可燃性の壁(ステンレス板や薄いタイルなどの不燃材を可燃性の壁に直接張り付けた物を含む)から15cm以上また、背面は30cm以上離してお使い下さい。(伝熱により長年の間に可燃物が炭化し、火災になることがありますので、必ずお守りください。)

■可燃性の壁から側面15cm、背面30cm以上離れられない所に設置する場合は不燃性の防熱板厚さ6～10mmの不燃ボードで壁面を保護して下さい。

焼き鳥器の説明図

焼き鳥器のご使用方法

最初にガス器具のコックが完全に閉まっているか確認し、ガスの元栓を開いてください。

ご使用前の準備

- ・器具のコックが(閉)になっているのを確かめてください。
- ・ゴム管をホースエンドに接続します。(必ず安全バンドを付けてください)
- ・汁受皿には必ず水を十分に入れてください。
- ・加熱板をバーナーの上にのせて下さい。
- ・ガスの元栓をあける。
- ・マッチをすって加熱板の間に差し込み器具にコックを開けて点火します。
- ・コックの先にある空気調節板を回してバーナーの燃え方が安定した状態にします。
- ・ご使用中は汁受皿の水が蒸発して少なくなります。水を補給して下さい。

点検

■器具のまわりに燃えやすいものはありませんか。

■ゴム管が古くなってひび割れしたり、折れたりしていませんか。またゴム管がガス接続口に十分に落とし込まれていますか。

■バーナーパイプの切り込み部分にタレなどが詰まっていませんか。

■バーナーカバー・汁受皿などにタレ・脂等がこびりついていませんか。正しくセットされていますか。

お手入れ

■器具の上部・加熱板・汁受皿など非常によごれますから、ワイヤーブラシ等で掃除手入れをして下さい。

■バーナーからの炎が不揃いになった時はワイヤーブラシ等で掃除して下さい。

■足ゴムはゴムの性質上脂や熱に長時間触れたりすると老化して、もろくなり機器の転倒につながります(やけど・火災)足ゴムの老化を見つけた時は交換をして下さい。