

# ピザ窯の利用について

No.1

## ★持参するもの

- ・炭 9kg/1窯 (季節によって変わる)
- ・エフロン
- ・軍手
- ・クッキングシート
- ・食材
- ・ガスボンベ
- など

## ★事務室で貸し出すもの



## ★注意事項

- ・かまどを汚さない
- ・扉は壊れやすいので、外したら必ず耐火レンガの上に置く
- ・市販の着火剤は使わない
- ・右の写真のように窯の前に机を置いて使っている人以外が近づきすぎないようにする (作業台としても使えるよ)



# ピザ窯の利用について

No.2

## ★利用手順

- ・ピザ窯に煙突をとりつけてあるか確認する。
- ・ピザ窯の下の部屋に炭を約5kg、消し炭、油を含ませた木くず、を入れる。



- ・木くずに点火用バーナーで火をつけ、落ち着いたら扉を閉める。
- ・小窓からフローワーで風を送り、炭全体に火をつける。  
(火の粉が飛ぶので革手袋をしましょう。)
- ・炭の量が減ってきたら追加の炭を入れる (約2kg)
- ・上の部屋が450℃を超えれば、調理可能です。  
(炭に点火してからここまでで約1時間。)



- ・ピザパンにクッキングシートを敷き、その上にピザを乗せる。  
ピザピールを使って、上の部屋に入れ焼く。



- ・ピザ窯の後片付けは、下の部屋に残っている炭や灰を  
ペール缶に移す  
(ほうきは使わず、火ばさみや専用の掻き出し棒などで取り除く)

- ・煙突は最後に外し、T型の煙突のみかぶせる

①注ピザ窯やペール缶に水をかけて、火を消さない

②注ピザ窯を置いている棚に扉を置かない