

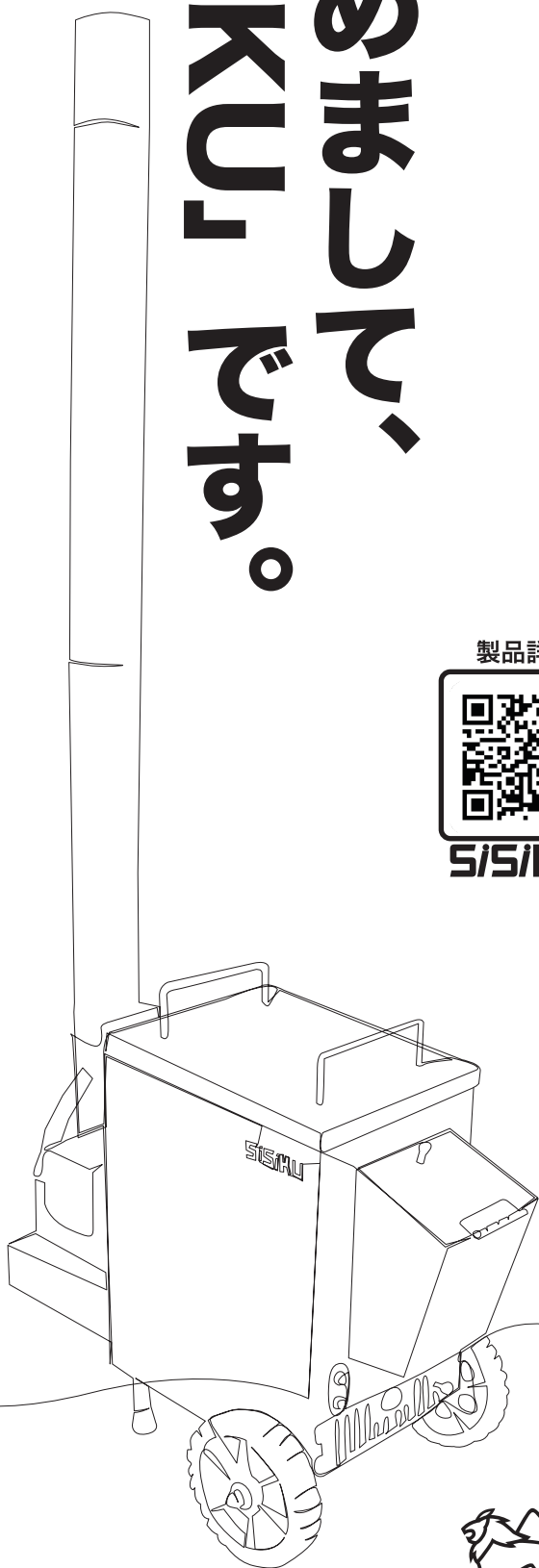
Hello!

はじめても、
「MOKU」です。

製品詳細



SISIKU®



SISIKU®

炭を焼く余熱で
ピザや焼き芋、

燻製などが楽しめます！



◆ 調理内容	調理時間 (目安)
ピザ	5~10分
焼きいも (細)	40~50分
焼きいも (太)	90分
ジャガイモ (小)	30分
燻製	50~60分



出来上がった炭で
BBQもできます♪



◆ 製品仕様

型番	MOKU
幅	360 mm
奥行	670 mm
本体高さ (取っ手含)	550 mm
持ち手高さ	480 mm
全高 (煙突高さ)	1620 mm
自重	36 kg
炭材投入箱容量	15 l
1回の燃料使用量	~10 kg
窯内温度	700°C
出来上がり量	3~4 kg
燃焼時間	4~6時間

< 燃焼時間と燃料量 >

- 角材など硬く個体の大きいもの
燃焼時間：長 / 燃料：~10kg程
- 丸木や竹箸のような細いもの
燃焼時間：短 / 燃料：~6kg程



SISIKU 炭焼き台車「MOKU」

もくもくもっく

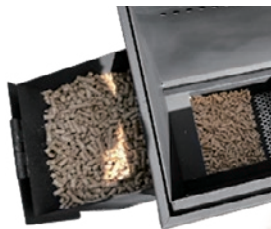
炭を作りながら
調理も楽しめる！

● 組み立て式煙突

煙突は2つに分かれるので
コンパクトに運べます。



● 燃料投入口



使用燃料ペレット

端材などを細かく砕いて、
円筒状に加工した燃料です。
※燃料は付きません。



● 炭材投入箱

5cm角、長さ20cmの木を
20本程度入れられます。

【投入例】



※ 製品改善上、予告なくデザインや仕様等を変更する場合がございます。何卒ご了承ください。[2023年4月]

シク SISIKU アドクライス株式会社
SISIKU ADDKREIS CORPORATION

《営業本部》石川県金沢市長土堀 1-16-15 丸昌ビル
TEL : 076-234-0449 FAX : 076-224-0449
HP : <https://www.sisiku.com>



HPはこちら





炭焼き台車
Moku Moku Mokku

