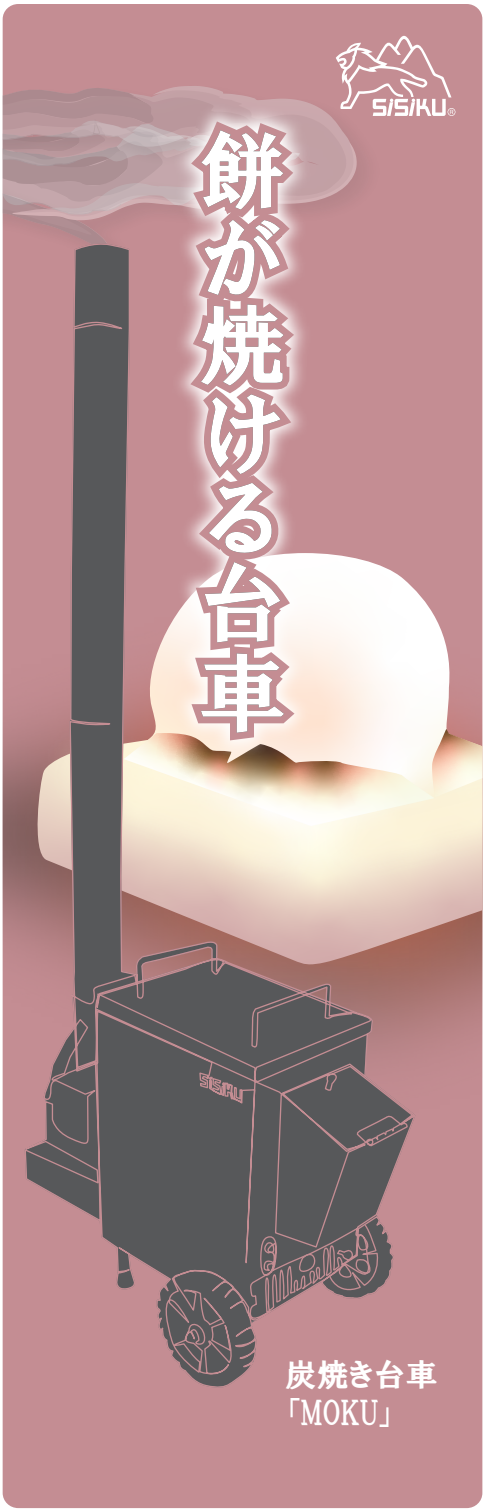
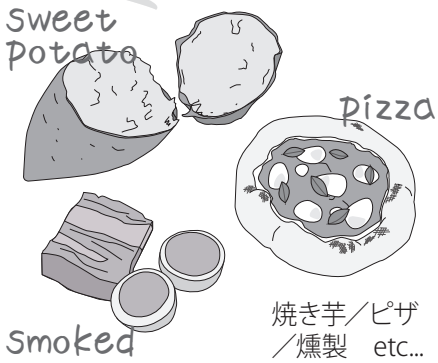


炭焼き台車「MOKU」

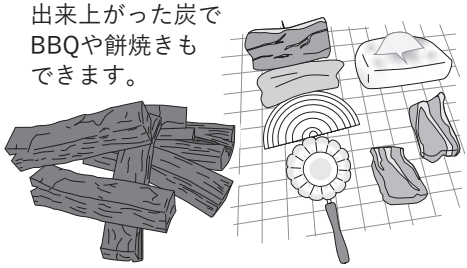
Moku Moku Mokku

燃焼時間が調理時間に



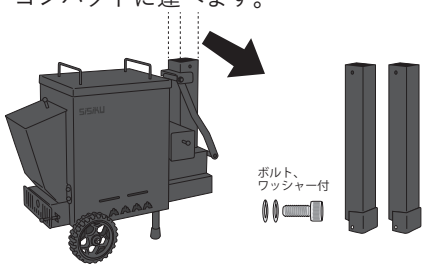
炭の完成後も

出来上がった炭でBBQや餅焼きもできます。



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。

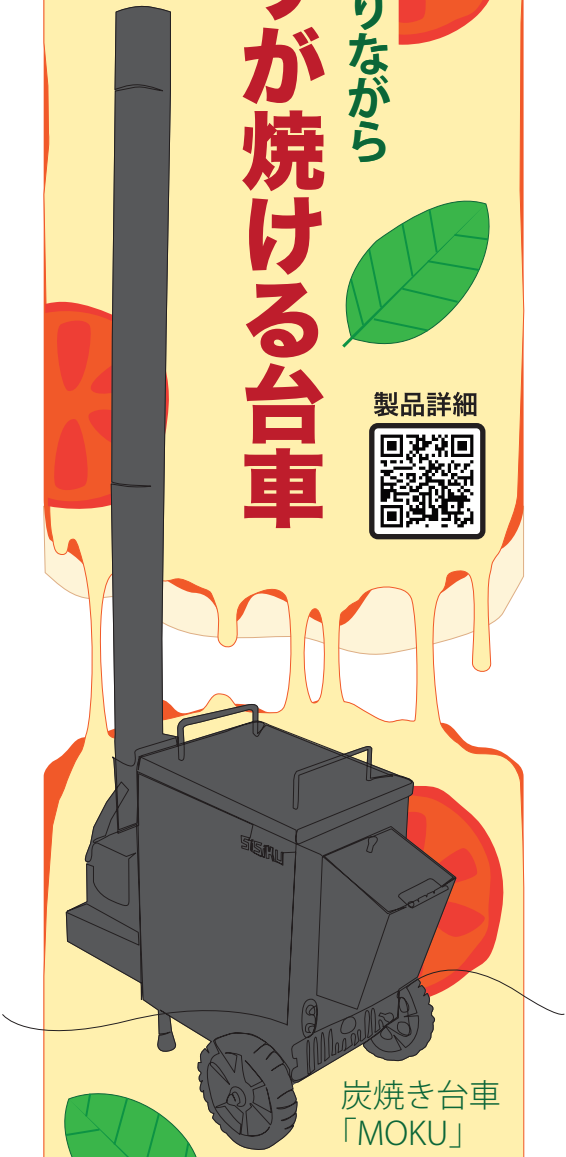


※ 製品改善上、予告なくデザインや仕様等を変更する場合がございます。

炭を作りながら

ピザが焼ける台車

製品詳細



炭焼き台車
「MOKU」

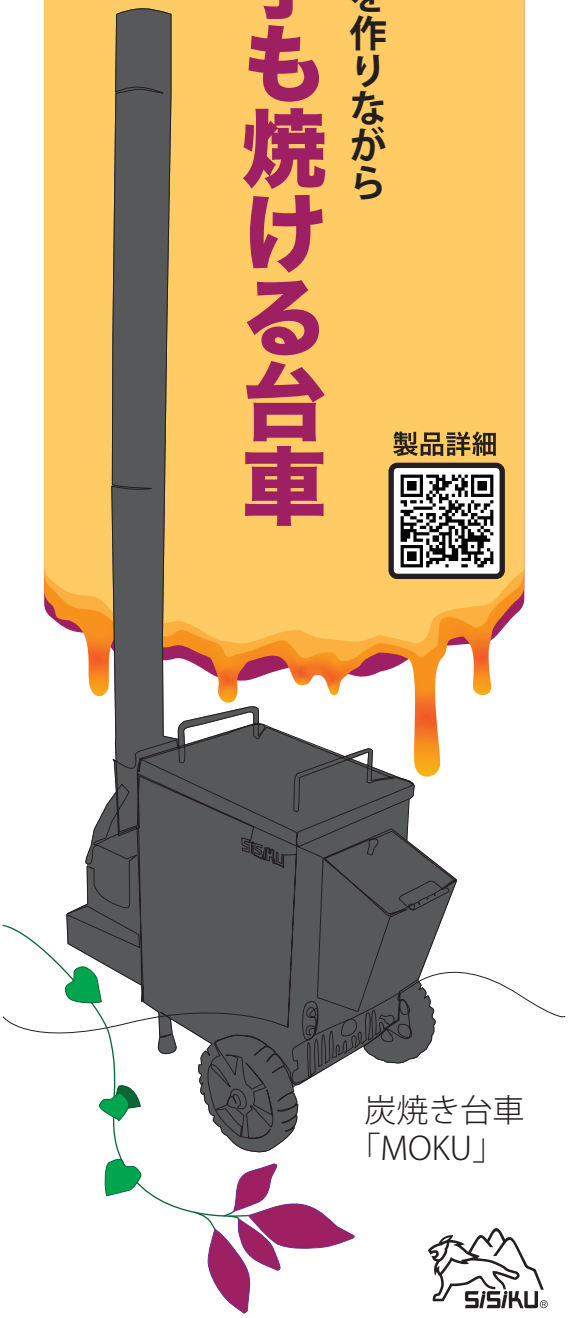
SISIKU®

＼Hello!／

炭を作りながら

芋も焼ける台車

製品詳細

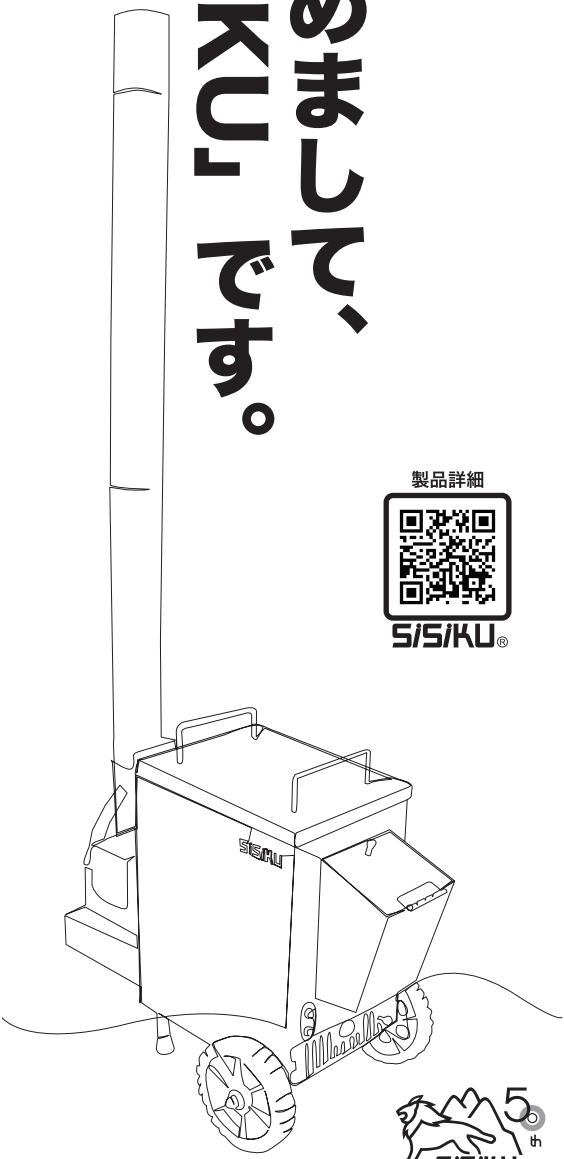


炭焼き台車
「MOKU」

SISIKU®

Hello!

はじめまして、「MOKU」です。



製品詳細

SiSiKU®

50th SiSiKU®

"おわけさまでブランド50周年"

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℃
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

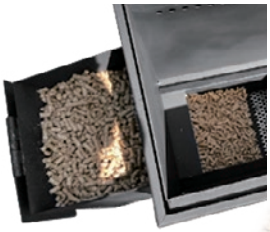
SISIKU炭焼き台車「MOKU」

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。［2023年4月］

シシクSISIKUアドクライス株式会社
SISIKU ADDKREIS CORPORATION
《営業本部》石川県金沢市長土塀 1-16-15 丸昌ビル
TEL：076-234-0449 FAX：076-224-0449
H P：https://www.sisiku.com

HPはこちら

炭焼き台車
Moku Moku Mokku

2022年 石川県デザイン展 出展 ©SISIKU ADDKREIS CORPORATION