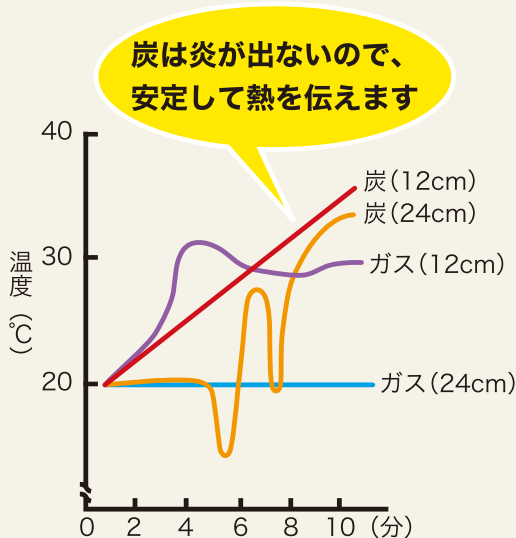


燃料としての木炭

炭本来の使い方であり、**燃烧時に煙、炎および臭気を出さず、燃烧ガスに水分が少なく、特に焼き物料理に適しています。**

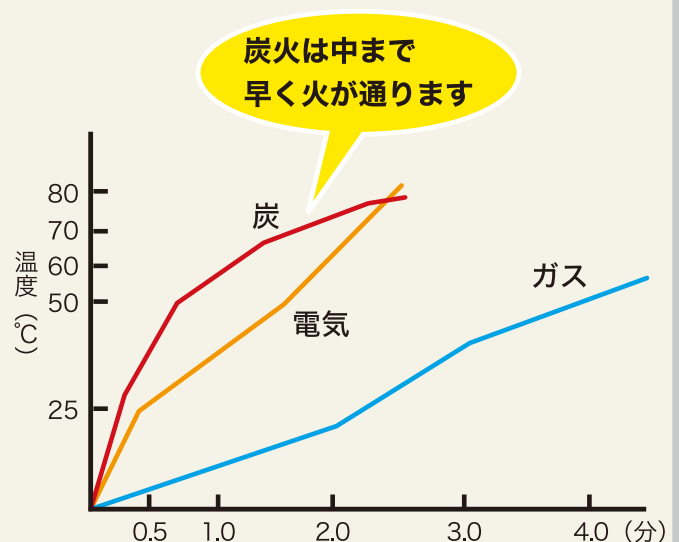
赤外線が多いので、熱が中までよく通り、調理効果が高く、うま味を逃がしません。

●炭火とプロパンガスコンロの加熱温度



※注 熱源より斜め上方(角度30度) 12cm、24cmの位置に木片(40×50×10mm)を置き、その表面を放射温度計で測定。
『炭』岸本定吉著(創森社)より

●うなぎかばやき肉身の温度 —炭火、電熱、ガス火の比較



※注 肉身の温度 60—85°Cが最適温度範囲で、70°Cが標準
『炭』岸本定吉著(創森社)より



バーベキューに！



旬の素材に！



焼き魚に！