MOKI

鍛冶屋　四代目が創った

茂木プレート　日独米中特許

俺のかまど

♪♪休日を遊び心で面白く

錆は男らしさの勲章

鉄である以上錆は付き物
使い込んだ分だけ味が出る
時には耐熱塗料でカスタマイズ OK

㊀ 炊飯　ピザ　焼き鳥
㊁ 割箸と小枝が燃料
㊂ 休日を面白く美味しく
㊃ プラモデル組立式
㊄ 教材で火育に最適









6.6kg

税別 **36,900 円**

品名　型式	「俺のかまど」　MK6K
寸　　法	W190×D328×H267
重　　さ	6.6kg　軽い
材　　質	本体：鋼板　　羽釜：アルミ・木
	煙突：ステンレス 100φ×50㎝
燃　　料	割箸　小枝　ボール紙　炭
付　属　品	1 合羽釜　スパナ　煙突

オプション

耐熱スプレー 300ml

黒	アース	赤
1,500	2,000	3,100 円



販売店

製造

茂木プレート
株式会社 モキ製作所

長野県千曲市内川 96　18号沿
☎ 026 275 2116　FAX 026 275 2169
ストーブ工場　　千曲市上徳間

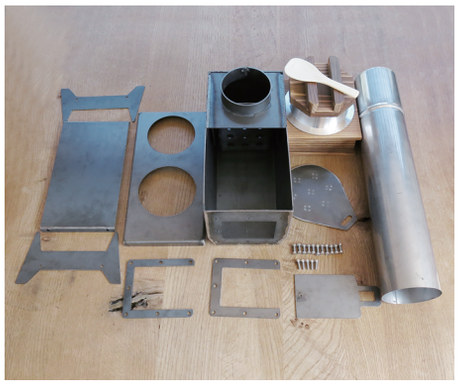
毎月第2土曜日　実演会

201911

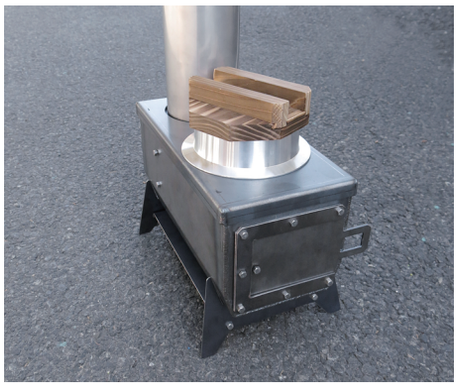
セット内容



箱詰めの状態でお手元に届きます

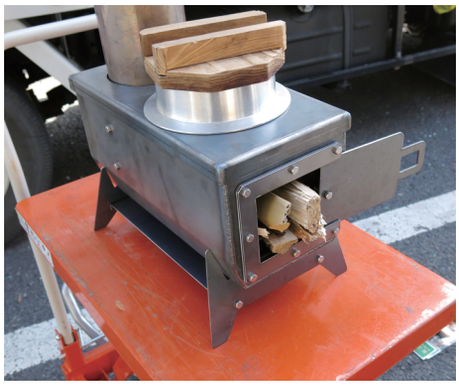


中身を出しすべての部品が
ある事を確認して下さい



取扱説明書の組み立て図通り
組み立てると完成します

かまどでご飯を炊こう



羽釜をセットし
薪を入れ、着火用の
ボール紙を入れ火を付けます



湯気が出てから
約 12 分待ちます
※少々お焦げを楽しむなら
　1 分追加します



ふっくらご飯の出来上がり！
※1 合羽釜　米 1 カップに
　対して水 2 カップ目安

天板を外していろいろ焼こう



十分におき火を作り
網を置いたり
天板をはずして使用します



網を置く場合、焼きたい物を
網の上にのせ焼きます



天板をはずす場合、焼きたい物を
串に刺し橋をかけるように
のせ焼きます

※天板蓋・煙突・羽釜の取り外しは必ず耐熱グローブをお使い下さい
※煙突の縁や本体の角などでケガをしないよう取り扱いに十分ご注意下さい

公式HPからも閲覧が可能です
右記のQRコードからご覧下さい

https://moki-ss.co.jp