

ドラム缶防災かまどセット

大型炊出し用(防災、祭事兼用)
燃料は、LPガス、炭、薪など!
年中使用可能です

最大10升

200人前

ドラム缶を、再利用したエコな製品です

かまど太郎



キャスター付



専用蒸籠(せいろ)



炭、薪の使用時



後面



側面



かまど本体価格 78,000円 (税別)

- 羽釜(アルミ製) 32,000円(税別)
- 木蓋(45cm径) 10,000円(税別)
- LPガス用鋳物コンロ 25,000円(税別)
(3連種火付)



LPガス用鋳物コンロ
(3連種火付)

防災かまどセット価格 145,000円 (税別)

別売 : 蒸籠(せいろ) 18,000円(税別)

- 応用例
- ① ご飯炊き出し用(災害時、イベントなど)
 - ② 汁物、煮物、甘酒など
 - ③ 焼物(焼き魚、焼肉、餅)
 - ④ 揚げ物、炒め物
 - ⑤ 冬時の暖房用(上釜を外し利用)

※焼物の時は別網を、揚げ物などはフライパンなど使用下さい

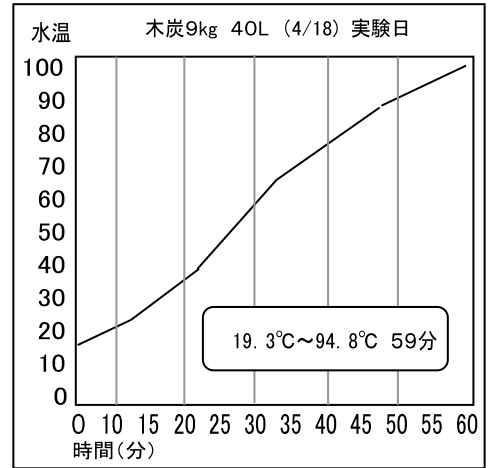
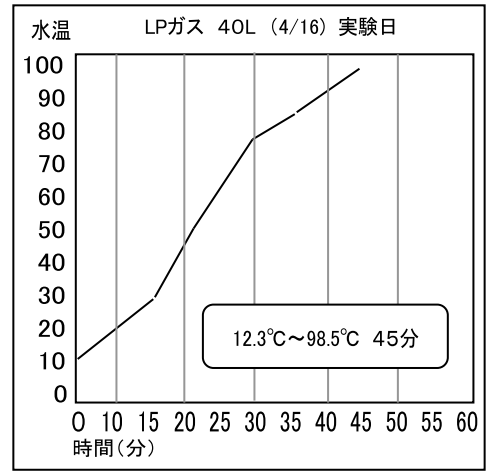
製品仕様

- ◇内容量 42L(羽釜)
- ◇サイズ 高さ55.5cm×直系58.5cm
- ◇重量 20.6kg(本体)
- ◇炊飯 10升(羽釜)

発売元:株式会社エコ環境プロジェクト 0776-54-3385

製造元:小倉鉄工株式会社 福井県福井市高木中央1丁目3104-1

ドラム缶防災かまど「かまど太郎」 特徴



※木炭は、バーベキューなどに使用するもの(100円/kg)です薪の場合も、木炭とほぼ同じような結果になりました。外気温は、16度~18度です蓋は、しない状態で羽釜にて実験しています。

美味しいご飯の炊き方(5升)約100杯分

- 1, お米を研ぐ** ザルなどを使用して濁りがなくなるまで洗います、必ず水で洗米して下さい
- 2, お米と水の割合** 羽釜に洗った米を入れます... **お米 1** : **水 1.2**
5升(7.5kg) 9ℓ(9.0kg)
- 3, 水に浸す** 夏場 30分 冬場 60分 春・秋場 45分
- 4, お米を炊く(LPガス)**
 - ①かまどに火を入れる...ガス3連を全て開けて、火力をMAXにする **約15分**
 - ②蓋の脇から蒸気が出始める(夏場と冬場で時間が異なります) **約5分**
 - ③吹きこぼれ具合を見て...ガス2連(内側と外側)にする **約10分**
 - ④弱火にして、焦げた匂いが少なくなるようになれば消火する **約5分**
 - ⑤蒸らす...蒸らし中に蓋は絶対に開けないで下さい **約15分**



完成