

How to Yakiimo!



1 材料・備品を確認する

ご注文のお客様には、[こちらの状態](#)→
にてフロントでお渡しいたします。

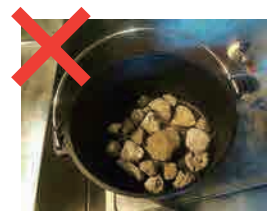
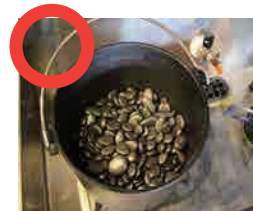


2 サツマイモを入れる

サツマイモを軽く洗い
そのままダッチオーブン内に入れます。



! 備え付け以外の石を使わないでください。
燃烧中に割れて飛び散り、ケガや事故の
原因となります。



3 ダッチオーブンをセットする

コンロ（かまど）のうえに
ダッチオーブンをセットします。



4

サツマイモを焼く **強火で5分**

蓋を閉じて、強火で5分サツマイモを焼きます。



5

そのまま、**中火で25分**

約5分たったら中火にして、
そのまま25分焼き続けます。



6

蓋を開け、サツマイモを裏返し **中火で25分**

フタを開けサツマイモを裏返し、さらに中火で焼きます。
*蓋を開ける際はリッドリフターを必ず使いましょう！



ダッチオーブンはとても熱くなります。
絶対に素手でさわらないでください。



7

焼き具合の確認

皮にしわが寄り、柔らかくなっていたら完成です。



8

焼き芋の出来上がり♪

皆さまどうぞおいしくお召し上がりください。



ダッチオーブンは温度が下がるまでコンロにそのまま
放置してください。
水などをかけて急激に冷やすと、ダッチオーブンの
破損に繋がります。

