

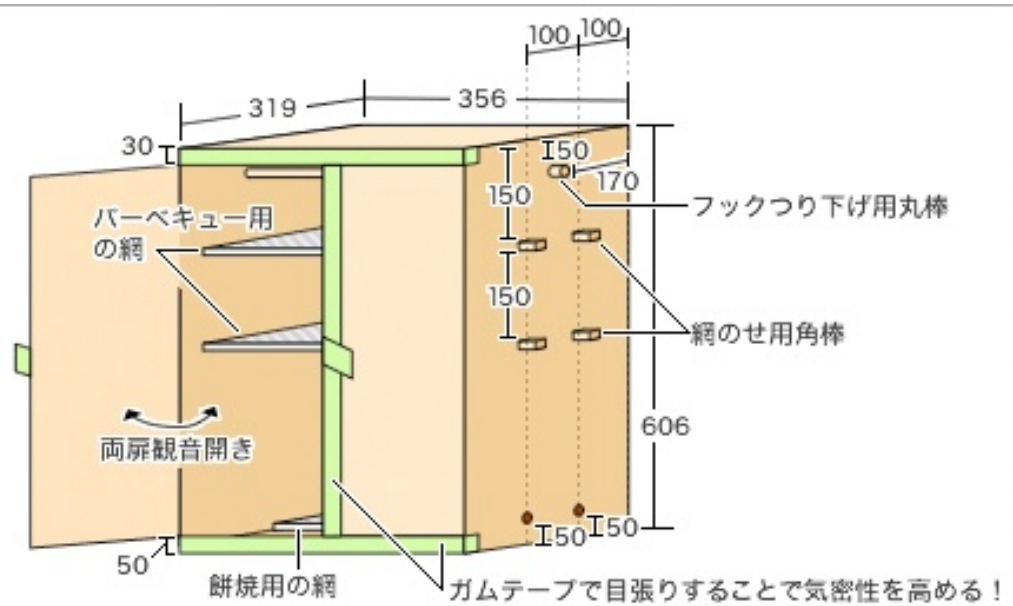
# 段ボール燻製器作り方

準備するもの！

1. BBQ 網(段ボールより小さいもの)
2. 段ボール
3. 木の棒(網を支える用。無ければ網を支えられればなんでも OK)

## 段ボール燻製器

### 燻製器段ボール設計図



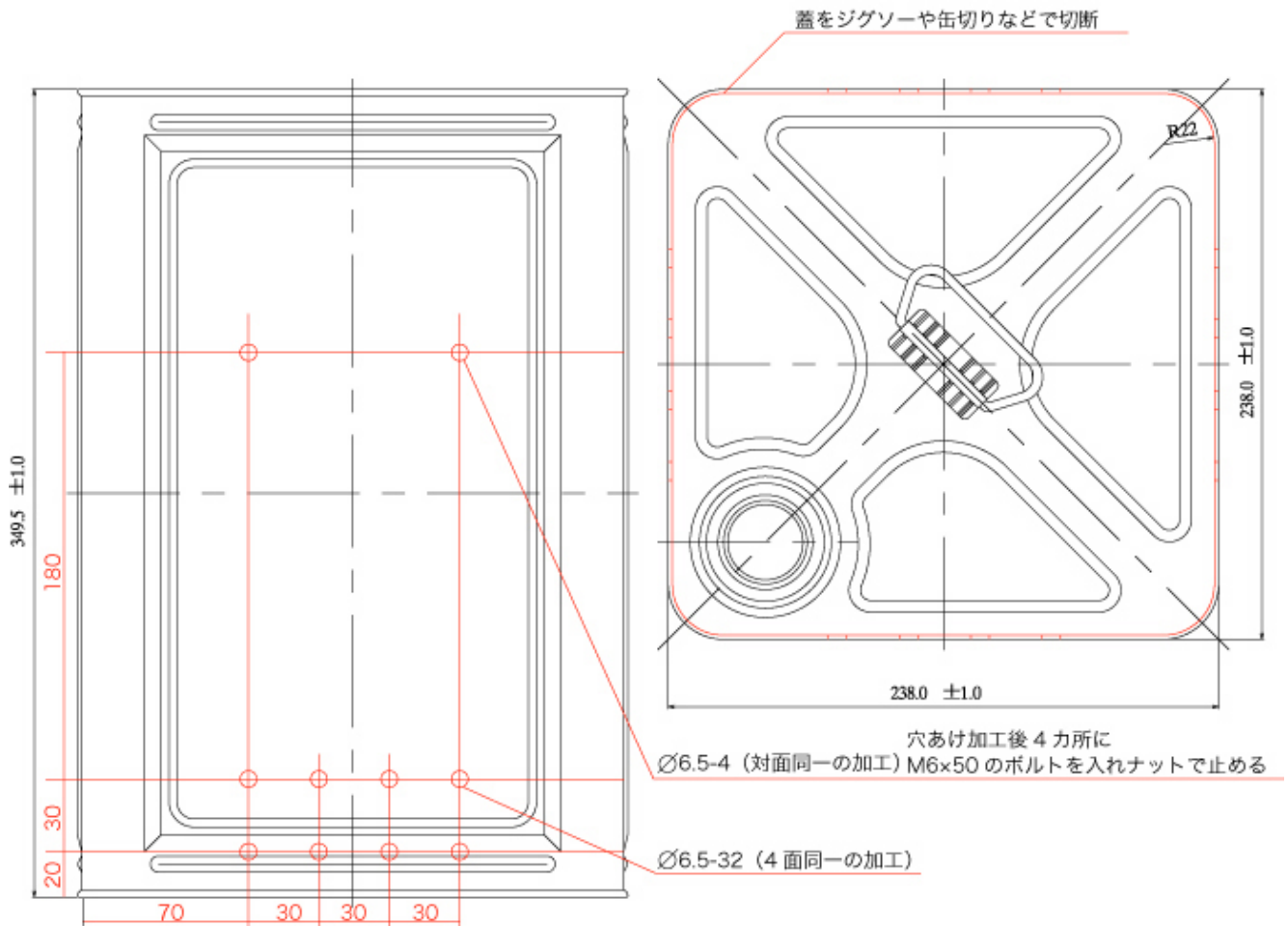
下のパレットで、

スモークウッドで燻す

本格的スモークも出来るぞ



## Ø6.5 のドリルだけを使って一斗缶をスモーカーに加工！



上記の設計図を参考に一斗缶でスモーカー作り！

### ■ 準備するもの！

1. 一斗缶…1個 (中をよく洗う)
2. 電動ドリル
3. ドリル 6.5mm…1本
4. ジグソー若しくは缶切り・皮スキ (一斗缶の蓋をカット)
5. M6×50 程度のボルトとナット…4セット
6. 22mm 角位の角型の網

## 斗缶スモーカー完成

図面とは少々異なりますが完成写真です



上から見た図



蓋をカットした後はバリが出ますのでハンマーで叩くかヤスリでバリ取りをする



網は 22mm 角が丁度いいのですが大きい物しか無い場合は角を曲げて使用

蓋はそのまま流用出来ますがアルミホイルなどでも OK !

## 一斗缶スモーカーの使い方

スモークチップやスモークウッドは鉄製の皿の上もしくは小さい鍋などの上に乗せるか無ければアルミホイルの上でも充分可能！ 空気の通りが悪くスモークウッドが消えてしまう場合は最初のうちは空気穴より風を送るかそれでもダメな場合は空気穴を金切りバサミやジグソーでさらに大きく開ける

また熱燻などコンロや電気コンロを使用する場合はコンロの上に一斗缶を乗せて使用

(その際火の扱いには充分注意)