

囲炉裏の

正しい使い方

その1



熱源は木炭のみ
マキや紙類は
燃やさないで!

なべ料理や
煙が出ない
串焼きはOK

BBQなど煙が
出る調理は
屋外（お庭）で
BBQコンロを
使いましょう。



次に使う方のために
匂いが残る調理も
控えましょう。

外出時・退室時には消火確認を

囲炉裏の

正しい使い方 その2

- ① 十分な換気を!
- ② 煙を出さない!
- ③ 適度な火力で!

OK



炭火は囲炉裏の
中央にまとめて
適度な火力で

NG



煙が出るものは
燃やさない!!

NG



火床を広げ
すぎない!!

NG



囲炉裏の端に
火床を寄せない!!

囲炉裏の内壁が破損したり
桹木を焦がす原因になります。

退室時には「消し炭缶」でお片付け!!

消し炭缶

正しい使い方

外出時・退室時には消火確認を



少量ずつ
水に浸して
消火してね。

水蒸気の
噴出に注意!!

缶が熱くなります。
使用後はフタをして
土間のかまど前に
戻してください。

火に直接水を
かけるのはNG!!

大量の水蒸気や
火種が飛散し
大変危険です。

