



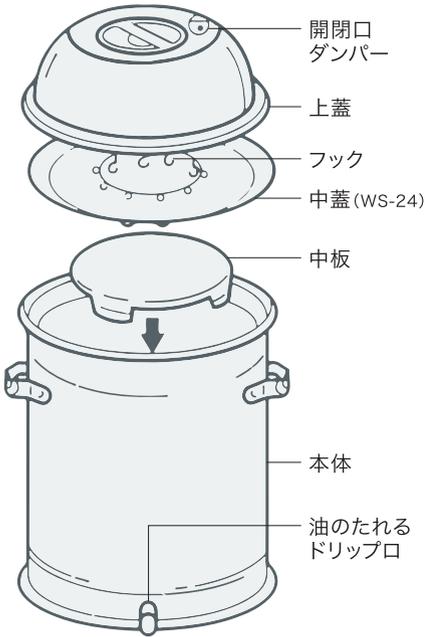
マルチオーブン

MULTI OVEN COOKING BOOK

本製品を安全に、末長くお使いいただくために、
ご使用になる前に必ずお読みください。
この説明書は、お使いになる方がいつでも見ることができるよう
大切に保管してください。

WAKUJI

各部の名称



材質：オールステンレス

型 式	WS-24	WL-33
種 類	家庭用	業務用
サイズ 直径 × 高さ	24cm×43cm	33cm×66cm
現品重量	2.0kg	6.0kg
中蓋形状		

付属品



スモーク皿



チップス

特 徴

- マルチオープンは、ロースト、熱クン、温クン、冷クンの4つの使い方ができる万能調理器です。
- チップを上手にいぶすスモーク皿もついて便利。だから、温クン、冷クンが手軽にできて、お手入れも簡単です。
- ステンレスの特徴を最大限に生かして熱効率抜群。だから、ローストも本格的に調理できます。しかも耐久性に優れ、洗いやすくなっています。
- 中板で均一な低温熱分布を実現。だから、今まで高温加熱処理によって損なわれていた水分を、平均90%以上保つことができるようになりました。
- 場所を取らないコンパクトサイズ。だから屋内は勿論、アウトドア用として持ち運びも便利です。

ご使用上の注意

※ご注意ください…安全装置付きのコンロ（ガス台）では使用できません。

- スモーク皿を使わない場合は、ガスコンロのゴトクは外して本体を、ガスコンロに直に置いてください

（ ロースト、熱クンはスモーク皿を使用しません。
スモーク皿は温クン、冷クンの時のみ使用します。）

- ガスコンロの上に製品をセットした後、ドリップ口の前に小皿等を置いて下さい。

- 本体底の穴の中に中板をかぶせるように入れて下さい。

- 家庭用ガスコンロ、カセットコンロ、練炭（煉炭）、固形燃料など熱源が真中にくるように置いてください。

- 炎が中に入る火力でご使用しないでください。

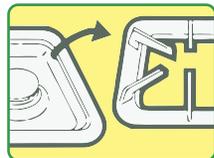
* 下部わきの小穴からのぞいて、本体底より炎が上らない程度が目安です。

* 熱効率が良い構造ですので、とろ火以下でご使用ください。

- 調理により上蓋の開閉口を調整してください。

* 肉・魚等を焼く場合は、上蓋の開閉口を開けて少々煙が出る程度でご使用ください。

- 中板が汚れやすいので、アルミ箔をかぶせてご使用ください。お手入れが簡単です。



1

ローストの作り方

(調味料の作り方は、11、12ページをごらん下さい)

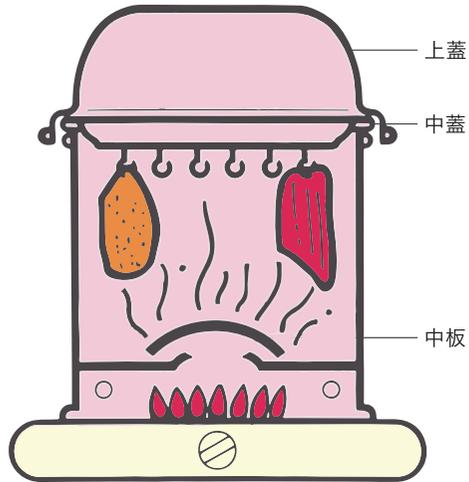
燻煙をかけずに(チップを使わずに)、熱するとオーブンロースターとして使用できます。吊し焼きにすることで、直接素材を火に当てて焼くよりも、肉汁が蒸発したり繊維が収縮したりして固くなるのを防ぎます。

脂肪分を抜いて旨みだけを残した美味しい料理をお楽しみください。

使用方法

- ①ゴトクをはずしたガスコンロの上に熱源が真中に来るように本体をのせて中央の穴に中板をセットします。
- ②フックにかけた素材を中蓋に吊しセットします。
- ③上蓋をして、加熱してください。

*ガスコンロのゴトクは外します。



*ガスコンロのゴトクは外します。

ローストビーフ

チップなし

加熱時間: 約40~60分

A. 和風

材料 (3~4人分)

- 牛もも肉 500g

作り方 ①牛もも肉を塊のままマルチオープンに吊し、弱火で約40分~1時間焼いて、しょうゆと洋がらしをつけてお召しあがりください。



B. 洋風

材料 (3~4人分)

- 牛もも肉 500g
- 塩味ベース調味料 大さじ2杯
- ブランデー またはウイスキー 大さじ2杯

作り方 ①牛もも肉をかたまりのままビニール袋に入れ、調味料、お酒を加えてからませます。
②そのまま冷蔵庫に約30分ほど置いて調味液がしみ込んだら袋から取り出し、マルチオープンに吊して弱火で約40分~1時間焼いてできあがりです。
③温かいままでも、また冷蔵庫で冷やしてコールドビーフとしても美味しく頂けます。

ローストチキン

チップなし

加熱時間:約60分

材料 (3~4人分)

- 鶏肉または合鴨の肉(ももか胸肉)500g
- しょうゆ味ベース調味液 大さじ2杯

作り方

- ①ビニール袋に肉と調味液を入れ、よくからませます。
- ②マルチオープンに吊して弱火で約1時間焼いてできあがりです



チャーシュー

チップなし

加熱時間:約60分

材料 (3~4人分)

- 豚もも肉 500g
- しょうゆ味ベース調味液 大さじ2杯

作り方

- ①ビニール袋に肉と調味液を入れ、よくからませます。
- ②そのまま冷蔵庫に約1時間、冷蔵庫に置いて、調味液がしみ込んだらビニール袋から取りだしマルチオープンに吊して弱火で約1時間焼いてできあがりです



焼きいも

チップなし

加熱時間:約60分

材料 (3~4人分)

- さつまいも(300g程度)を4本くらい

作り方

- ①さつまいもは皮つきのまま、中程まで通るように、フックを差し込んで、マルチオープンにセットします。
- ②上蓋の開閉口ダンパーを閉じて、約40~50分、やや強めの中火で焼いてできあがりです。

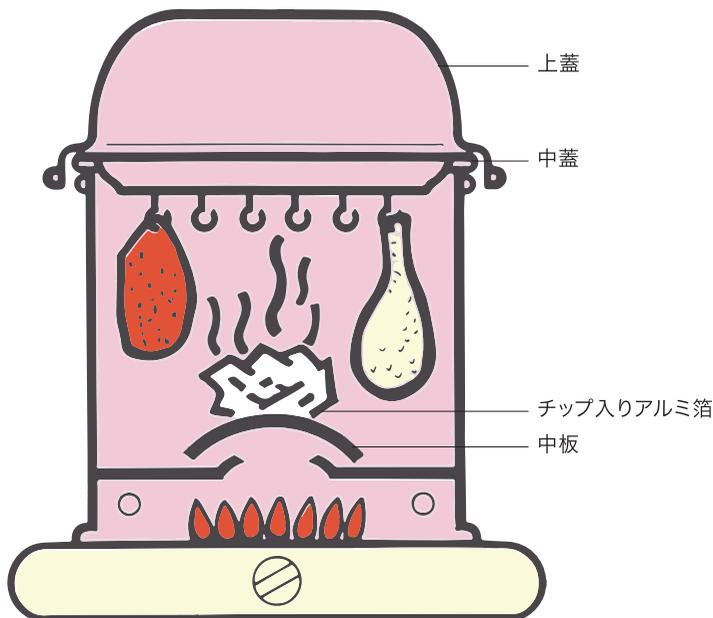


2 熱クンの作り方

熱クン法は、約30分～1時間、高い熱を加えながら煙をあてていぶし焼く方法です。熱クンはかなり高い温度が必要です。使用前に本体を温めておいてからチップを発煙してください。

使用方法

- ①ゴトクをはずしたガスコンロの上に熱源が真中にくるように本体をのせて中央の穴に中板をセットします。
- ②チップは、軽くもんだアルミ箔で包みこむようにし、中板の上に置いてください。
- ③フックにかけた素材を中蓋に吊し、上蓋をして火をつけチップをいぶします。



*ガスコンロのゴトクは外します。

スモークドスペアリブ

チップ 約100g

燻煙時間:約60分

材料 (3~4人分)

- 豚の骨付き(または骨なし)バラ肉 500g
- 塩味ベース調味液 大さじ1杯

作り方

- ①骨のそばの血やよごれはていねいに取り除いてください。
- ②調味液をまぶし、よくもみ込みます。
- ③肉を調味料を入れた容器に移し、冷蔵庫で約1時間寝かせ味をしみ込ませます。
- ④チップを入れたアルミ箔を中板の上に置き、肉をマルチオープンに吊します。
- ⑤中火で2、3分火をかけ、煙が出はじめたら弱火にして約1時間燻煙します。肉が茶色になったら火を止めます。上蓋をはずし、そのまま冷ますとより一層美味しくなります。

*火を止めた直後は、多少香りが強く感じられますが20~30分するとなくなります。(まるやかになります)



溪流魚

チップ 約100g

燻煙時間:約60分

材料 (3~4人分)

- アユ、イワナ 小型のもの3匹くらい
- 粗塩 小さじ2杯

作り方

- ①魚をさばいて腹ワタをだして水洗いします。
- ②まないたの上で、小さじ2杯くらいの粗塩をよくすり込んで吸水シートにくるみ、冷蔵庫で2~3時間ほど寝かせます。
- ③吸水シートから取りだし、ボールに入れて流水で魚の表面のぬめり、腹の中などをきれいに洗い流します。
- ④次に、水気をふきとった魚を1~2時間乾かします。
- ⑤チップの入ったアルミ箔を中板のせて魚をマルチオープンに吊し、中火にかけます。2~3分で煙が出たら弱火に絞って約30分煙をあてます。
- ⑥表面がアメ色になったら火を止め、上蓋をはずしそのまま約1~2時間吊してからできあがりです。

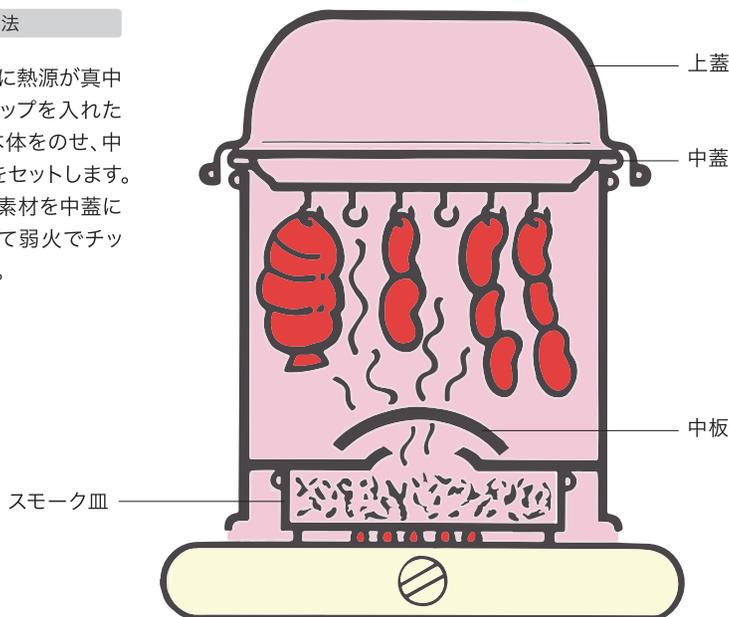


3 温クンの作り方

温クン法は、約1～3時間かけて、素材を乾かしながらいぶす方法です。オガクズ状態のオガチップを使うと便利です。

使用方法

- ①ガスコンロの上に熱源が真中へくるようにチップを入れたスモーク皿と本体をのせ、中央の穴に中板をセットします。
- ②フックにかけた素材を中蓋に吊し、上蓋をして弱火でチップをいぶします。



チップについて

一般的に、冷クン・温クンにはオガクズ状のオガチップ、熱クンにはペレット状のチップを利用すると、温度管理が楽です。

燻製の独特な香りや風味をかもしだすチップにも色々種類があります。

通常、サクラ・ミカン・メスキート(マメ科)などの香りの強い果実系がクセを押さえる役目をするので肉種に合い、ナラ・ブナ・オニグルミなどは、繊細な味を残しておく魚類向きといわれますが、あくまで基本ですから、自分の好みを見つけ色々お楽しみください。

カキ

チップ 約100g

燻煙時間:約120分

※貝類は、フックにかけずにザルに入れて燻煙します。

材料 (3~4人分)

- 生食用カキ 300~400g
- 粗塩 大さじ1杯
- 白ワイン(清酒) 大さじ2杯
- 直径24cmのステンレス製のザル



作り方

- ①新鮮なカキを選び、傷つけないようによく洗います。
- ②フライパンに500ccくらいの水、塩大さじ1杯、ワインを入れ火にかけます。沸騰したらカキを入れ弱火で、4、5分煮ます。縁が縮みはじめたらザルに取り上げて水気をきります。
- ③天日で2~3時間しっかり乾かした後、ザルごとカキを本体にはめ込み弱火で約1時間燻煙します。
- ④燻煙が終了したら、風通しのよい場所で1~2時間陰干しするとでき上がりです。

スモークドベーコン

チップ約200~300g

燻煙時間:約120~130分

材料 (3~4人分)

- 豚バラ肉 500g
- ソミュール 1ℓ
- 粗塩 大さじ3杯



作り方

最初にパストラミーの作り方A~Eまでを行います。(10ページ参照)

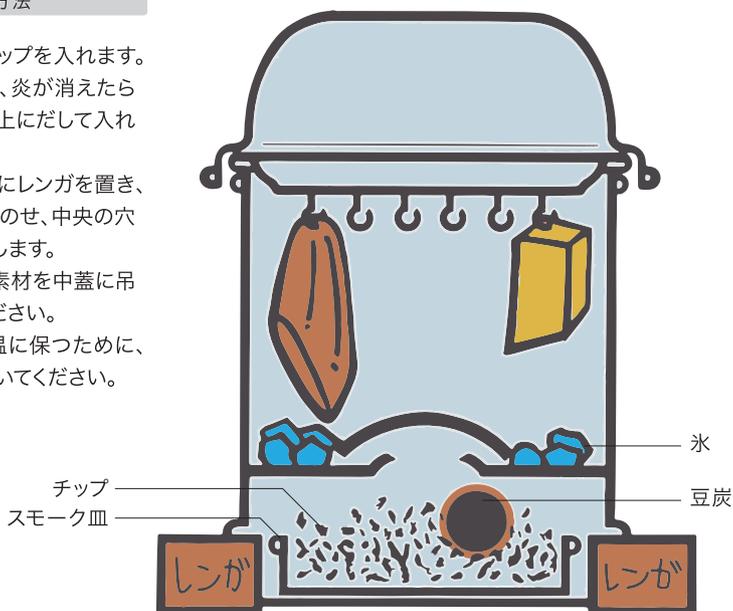
- ①肉に残った水気をふき取り、日の当たらない風通しのよい場所で2時間ほど風乾します。肉の表面が“ベタツ”としてきたら完了です。
- ②風乾した肉をマルチオープンに吊し中火にかけチップから煙が出たらトロ火にして2~3時間燻煙します。
- ③燻煙後、上蓋を取り、1時間ほどそのままにします。保存はビニール袋に入れて冷蔵庫に入れてください。

4 冷クンの作り方

冷クン法は、約1～2時間、素材に熱を伝えず煙だけをあてる方法です。

使用方法

- ①スモーク皿にチップを入れます。
- ②豆炭に火をつけ、炎が消えたら火元をチップの上にだして入れます。
- ③スモーク皿の脇にレンガを置き、その上に本体をのせ、中央の穴に中板をセットします。
- ④フックにかけた素材を中蓋に吊し上蓋をしてください。
- ⑤本体内部を低温に保つために、まわりに氷を置いてください。



スモークドチーズ

チップ 約100g

燻煙時間: 約30～60分

材料 (3～4人分)

- プロセスチーズ 1本
- 直径24cmのステンレス製のザル

- 作り方 ①1本そのままザルに入れ、約30分～1時間燻煙をかけてできあがりです。



スモークドサーモン

チップ約200~300g

燻煙時間:約180分

材料 (3~4人分)

- 塩漬けた紅ザケ 1尾(1kg前後のもの)
- 塩 少々

作り方

- ①サケは水洗いしたら3枚におろし、甘いようなら塩をふり冷蔵庫に一晚おくか、塩がききすぎていたら、ため水に1~2時間漬けて塩を抜きます。
- ②水気をふきとり風乾ネットやザルを利用して身を横にして風乾します。
- ③2~3時間後、身がしまったらマルチオープンに吊るして約3時間燻煙します。
- ④燻煙後、保存をよくするために食品用の薬用アルコールをひと吹きして放置しておきます。
- ⑤その後、約1時間ほど再度風乾して、最後に小骨をていねいに抜いてできあがりです。



パストラミー

(香辛料つきスモークドビーフ)

チップ約100~300g

燻煙時間:約60~120分

材料 (3~4人分)

- 牛もも肉 500g
- ソミュール液 1ℓ
- 粗塩 大さじ2杯
- オレガノ 大さじ3杯
- 粗びきこしょう 小さじ2杯
- 大きめのビニール袋 2枚

作り方

- ①肉についている脂肪を2、3mm残し切り取り、粗塩を肉全体にまんべんなくすり込みます。
 - ②肉をビニール袋に入れ口を閉じ、容器に入れて重し(水を入れた容器など)をかけます。冷蔵庫にそのまま一晩置いて血抜きをしてください。
 - ③翌日、塩を洗い流し、水を切っておきます。
 - ④大ぶりのビニール袋にソミュール液、肉を入れ空気を抜いて袋の口を閉じます。そのまま容器に入れて冷蔵庫に置き、2日に一度くらい袋を反転させながら一週間熟成させます。
 - ⑤熟成後、袋から取り出しボールに移して細めの水で1~2時間漬けます。塩味の濃さに応じて塩抜きの時間を調整します。一般的には、肉の端を少し切って食べてみて多少甘味を感じるくらいがちょうど良いです。
- ①大きめのビニール袋を用意し、肉、粗びきこしょう、オレガノを入れてまんべんなくまぶします。
 - ②マルチオープンに吊るして1~2時間燻煙をかけます。
 - ③燻煙が終わったら、食品用の薬用アルコールをひと吹きし、吸水シートに包んで冷蔵庫に1~2時間置いてできあがりです。



調味料の作り方

おいしくするための下ごしらえ

おいしい燻製の成功の秘訣は、燻煙までの手順をていねいにすることです。

1 塩漬け

塩水と香味野菜を煮立てた液(ソミュール液)に、素材を漬け込み塩分を浸透させることにより味付けをし、保存性を高めます。

ソミュール液の作り方

(用意するもの) 素材500gに対して

- 水 1ℓ
 - 粗塩 150～200g(お好みの加減を見つけてください。)
 - 生タマゴ(濃度を調べるためのもの) 1個
 - ブーケガルニ(香味野菜の束)1束
(パセリの茎 5～6本、セロリ1本、ローリエ 4～5枚)
- ※ブーケガルニが用意できない場合は、ブラックペッパー、ホワイトペッパー等の香辛料でもよい。
- 黒こしょう(種子状) 5～6粒

作り方

- ①底の深い容器に水を入れます。
- ②粗塩を100gほど入れ、かき混ぜたら生タマゴを浮かせ、真ん中あたりにくるように粗塩を入れながら濃度を調節します。
- ③この塩水を強火で沸騰させます。
- ④沸騰したらブーケガルニと黒こしょうを5～6粒入れ弱火で5～6分煮立て火を止めます。
- ⑤そのまま冷やし、ブーケガルニを取り出すと香りの高いソミュール液ができます。

2 塩抜き

塩漬けにより内部にしみ込ませた塩分の味を整え、表面の余分な塩を落とします。

- ①素材の表面のぬめりをよく水で洗い流し、容器に水を溜めて素材を入れ、1～2時間弱い水を蛇口から流しておきます。
- ②時間は素材・季節によって違います。塩抜きができていないかは、素材の端を少し切って食べてみて少し甘いくらいがちょうど良いできあがりです。

3 風乾

塩抜きした素材は水分を含んでいるので、乾燥させます。

(風乾ネットに入れ吊るしたり、吸水シートに入れ冷蔵庫内に2～3時間入れておきます。)

- ①直射日光を避け、砂やホコリが付きにくい場所で自然に乾かします。
- ②風乾時間は、外気温、素材の大きさによって違いますが、小型のもので1～2時間、大型のもので2～3時間からひと晩程度が目安です。表面の水分がなくなり、しんなりと乾燥していればできあがりです。



4 燻 煙

燻製の最終段階です。素材にチップの煙をかけて仕上げます。煙が多すぎないように、チップは少しずつ加えます。

おいしくするための調味料

燻製をかける前にローストや熱クンの味つけは、「塩味ベース」か「しょうゆ味ベース」で行います。これを基本にブレンドして自分だけのオリジナルをつくってお楽しみください。

A. 塩味ベース

材 料 ●粗塩 大さじ3杯

●粗びき黒こしょう 大さじ1杯

●ガーリックパウダー(またはおろしニンニク) 大さじ1杯

●酒、しょうゆ 各大さじ1杯

●オールスパイスまたは五香粉 少々

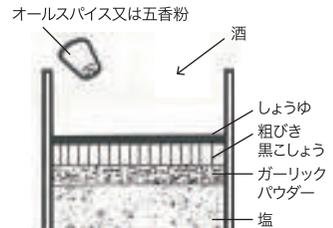
作り方 ①ガラスのコップに、材料を図1のような割合で入れます。

②大さじ1杯くらいのしょうゆを入れます。

③酒を少しずつ加えてトロリとする程度に混ぜあわせます。

④最後に、オールスパイスまたは五香粉を少々混ぜます。

※五香粉は、中華風の味と香りをつけるスパイスです。



粗塩：ガーリックパウダー：
粗びき黒こしょう
=1:1/3:1/3

図1

B. しょうゆ味ベース

材 料 ●しょうゆ 大さじ4杯

●砂糖 大さじ4杯

●粗塩 大さじ1杯

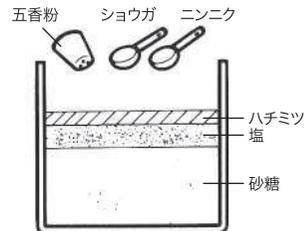
●ハチミツ 大さじ1杯

●おろしショウガ、おろしニンニク、五香粉 少々

作り方 ①ガラスのコップに、材料を図2のような割合で入れます。

②おろしニンニク、おろしショウガ、五香粉を入れます。

③最後にしょうゆを少しずつ加えてトロリとする程度に混ぜあわせます。



砂糖：粗塩：ハチミツ
=1:1/4:1/4

図2

※調味液と素材の 上手な混ぜ方

ビニール袋に調味液と素材を入れ、口を閉じて袋ごと振ったり、もんだりして馴染ませるとまんべんなく調味液がゆきわたります。

マルチオープン Q & A

- Q** 重そうな肉や魚はどうやってフックにかけるのですか？
- A** 丸ごとのチキンや大きい魚類は、フックにタコ糸をくりつけて固定してください。形をくずさずにきれいにできます。
- Q** 室内でスモーク調整をしても煙の心配はありませんか？
- A** 適量のチップを少しずつ燃やしますから、煙はほとんど素材が吸収してしまいます。換気扇の下で使用すれば心配ありません。
- Q** 温度管理はどうしたら良いですか？
- A** 一番、注意するのはチップの燃え具合です。チップが炭のようになったら、少しずつ加えて、開閉口ダンパーを開けて煙がこもらないようにしてください。
- Q** 調理の間は、つきっきりで見えていないといけない？
- A** 素材が直接火に触れないようにセットして、時々チップの煙の様子を見る程度で大丈夫です。あとは時間まで素材を返したりしなくてもできあがります。
- Q** チップはどれくらいの時間で燃えるの？
- A** 外気温や火加減で差ができますが、チップは弱火で100g約1時間くらいを目安にしてください。

取扱い上の注意

- 屋内では必ず換気扇をご使用ください。
- 不安定な状態でのご使用はお避けください。
- 指定以外の熱源（紙クズ等）をご使用しないでください。
- 加熱中のマルチオープンには素手でさわらないようにして、火傷には充分ご注意ください。特に小さなお子様にはお気をつけてください。
- ご使用中は布等をかぶせたり、開閉口・ドリップ口をふさがしないで下さい。
- 調理以外の目的でご使用しないでください。
- ご使用後は洗剤等でよく洗ってください。
- ご使用中は、弱火にして熱源の炎が本体内部まで入りこまないようにしてください。





株式会社ワクイ www.kwakui.co.jp
〒959-1276 新潟県燕市小池 3330-19
☎0256-62-5061 ✉shop@kwakui.co.jp

