

ピザ釜の完成を祝して別荘の人に声をかけピザパーティーを昼から行いました、参加人数は8名。

火入れは蒔ストーブの着火後の蒔燃焼と要領は同じ。缶を予めガンガンに熱する為上段挿入棒は外しておいて芝材を多用する。その後の蒔燃焼は容易。

ピザ焼き時間は余熱、加熱の時間にもよるが平均15分くらいで食べごろに仕上がります。

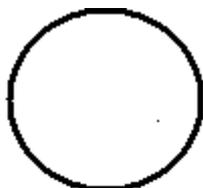
後は グラタンも。その後はスモークも。 自作の味は格別。今回はワインと共に近隣の多数の皆様よりの持ち込みと合せ、時間の経つのも忘れて談笑出来ました。



<釜にピザを入れます>

See You Again.....

<釜完成の設計図披露>



ドラム缶直径 600mm

高さ 900mm

上段、中段 に着脱する鉄筋(13mm)を4本ずつ差し込む
(上段用は加熱後差し込む為長い方が良い)

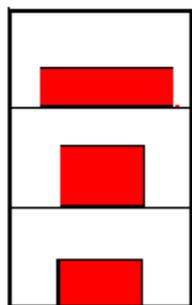
中段 には蒔燃焼床網(鉄筋コンクリート基礎用網)

ピザ鉄板「415×560(取手込み605)」mm

上段鉄板挿入口 巾440mm h:120mm

中断 蒔挿入口 巾300mm h:200mm

下段空気供給口 巾300mm h:150mm
(灰出し)



<ピザとサラダとグラタン>



<高原でのピザパーティー>

清水高原 A地区 標高 1200m
白樺の木の向こうには、安曇野、筑摩野の盆地在眼下に望める展望場所がある。