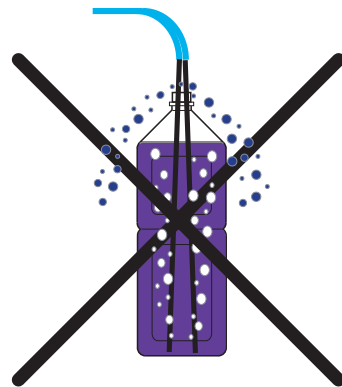


燻製容器と液量の注意点

- 醬太郎SYO-1のポンプは高圧タイプではありません。
あまり深い容器に入れると発泡し難く成ります。
- 液体量は約1リットルが確実に燻製出来ます。
- 小さい容器に液体を沢山入れると発泡時に溢れる場合があります。
- ステンレスノズルは成るべく同じ容器に2本共入れて下さい。別々に入れると時間が掛かったり燻製の仕上がり具合に差が出たりします。

【小さい容器での燻製】

1ℓのペットボトルに1ℓの液体を入れノズルを2本共に入れて燻製すると、発泡時に溢れます。



【大きい容器での燻製】

2ℓのペットボトルに1ℓ液体を入れ、ノズルを2本共に入れて燻製する。

