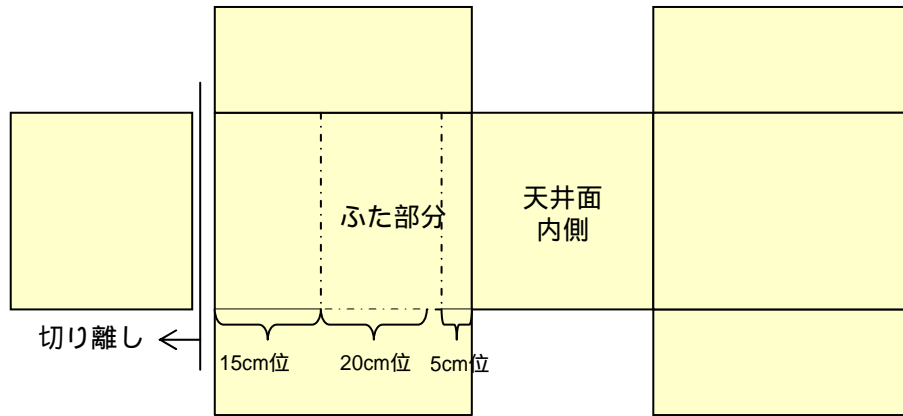
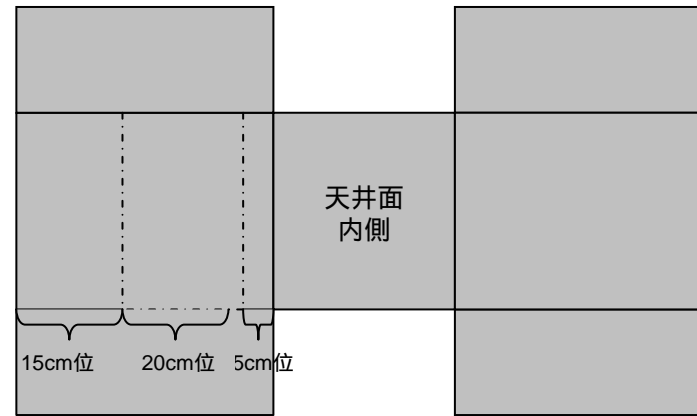


ダンボールを開きます。

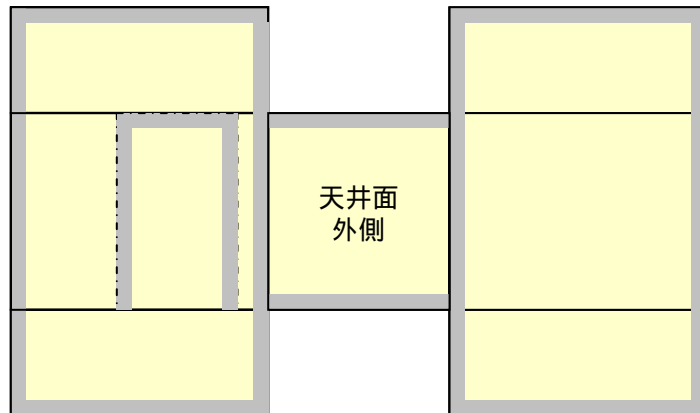


内側面になる面にアルミホイルを全体的に貼ります。  
ダンボールに糊を塗って貼り付けます。化学性のものは避けてくださ

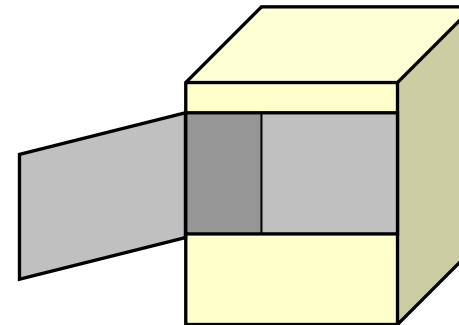


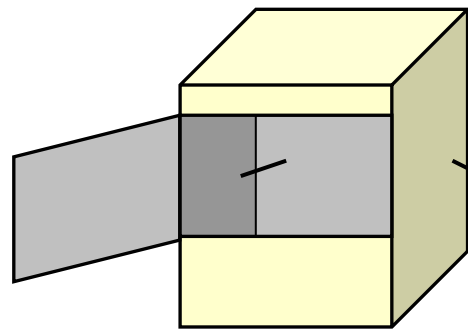
..... 切り込み線

ひっくり返すとこんな感じになります。アルミホイルを裏面でとめます。

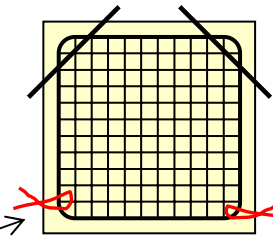


組み立てます。周りをガムテープで固定します。  
あまりガムテープを多用しないようにしてください。  
熱で臭くなることがあります。



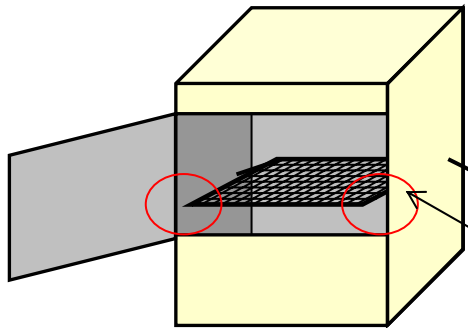


網を敷くために金串をさします。

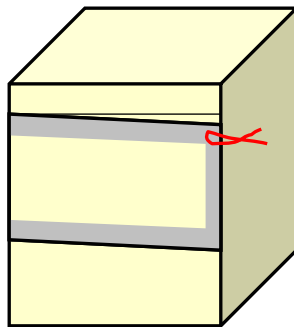


上から見たところ

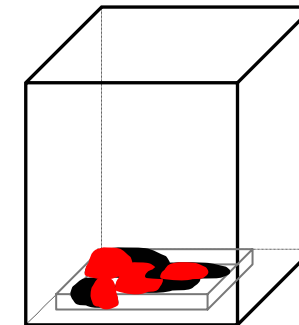
○ 印の部分は針金で留めます。



きりや千枚通しで針金を通る小さい穴を開けます。  
網を奥の金串部分に乗せた状態で平らになるよう工夫して針金で固定します。



ふたを閉めた際にふたがきっちり閉まるよう針金などで固定できるように工夫してください。



4個程度の炭を乗せたトレイの上から完成したダンボールオープン1号！  
を乗せます。これでは150～200 くらいになります。  
これでプレヒートしてあとは手作りピザを乗せてください。  
火力などは手作りの良さで感と、経験で判断できますのでがんばって楽しんでください。  
網の上に何も載せないときは炭からダンボールオープンはずしてください！燃えますよ！！  
私は最初は火力が強すぎてピザの裏が焦げました。  
でも、これもすべて手作りの良さかもしれません。  
ピザは金網に直接乗せるのはNGです。  
家庭のトースターオープンなどのアルミトレイを使うと良いでしょう！  
では、健闘を祈ります！焦げませんように！