

# UNIFLAME

~We want to make friends with nature~

2~5合炊



# fanライスクッカーDX



- お米と水の加減がわかりやすい目盛り付き。
- 難しい火加減のタイミングを「カタカタ」とフタの動きでお知らせ。
- ふきこぼれを防止する独自の形状。



ステンレスハンドル

ご飯を美味しく炊きあげる機能とともに、ハンドルには熱くなりにくいように熱伝導しにくく耐久性の高い2mm厚のステンレスハンドルを採用。



断面図

フッ素加工された2.0mm厚のアルミクッカーは熱伝導も良く美味しくご飯が炊き上がります。



フッ素加工  
アルマイト  
厚さ約2.0mm

# UNIFLAME

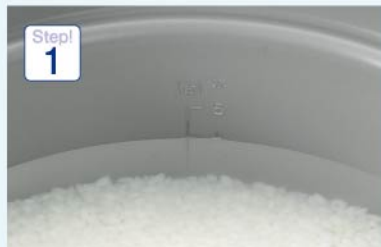
~We want to make friends with nature~

2~5合炊



# fanライスクッカーDX

## 美味心の炊き方



Step 1

お米を研ぎ、目盛りに合わせて水加減をします。(水加減をして約30分ほどおくとより美味しく炊けます)



Step 2

フタをし火に掛けます。(最初は強火)



Step 3

湯気が出て、フタが「カタカタ」と動き出したら、動きが止まらない程度に火を弱めます。  
※吹きこぼれない様注意してください。



Step 4

フタの音と動きが止まり湯気が出なくなったら火を止め、フタを閉じたまま約5分ほど蒸らして完成です。

## 家庭用品品質表示法に基づく表示

- サイズ/約φ21×11.5(高さ)cm
- 材質/本体:アルミニウム(板厚約2mm)・フッ素加工  
フタ:アルミニウム  
ハンドル:ステンレス鋼  
ツマミ:天然木
- 重量/約770g ● 満水容量/約3.2ℓ
- 適正炊飯量/2~5合

### <取扱い上の注意>

- 空だきはしないでください。
- 使用後はよく洗って乾燥させてください。
- ハンドルの部分が熱くなる場合があります。
- フチまで水等を満たした状態で使用しないでください。
- 鍋の中に長時間料理を保存しないでください。
- スチールたわし、みがき粉等を使用しないでください。
- こげつき等を落とす際はナイフ等を使用しないでください。
- 酢、重曹等の酸性又はアルカリ性のものの使用はなるべく避けてください。

※製品改良の為、予告なく仕様を変更する場合があります。ご了承ください。

★品質には万全を期しておりますが、万一商品に不具合があった場合や、お気付きの点がございましたら当社までご連絡ください。



直火専用  
(IH非対応)



No.660089  
fanライスクッカー-DX



4 989083 660089

MADE IN JAPAN

株式会社 新越ワークス

UNIFLAME 事業部

本社: 〒959-0223 新潟県高田市新1011

TEL(0256)63-9851 FAX(0256)63-6553

★商品についてのお問い合わせ先

東京営業所: 〒102-0074 東京都千代田区九段南4-3-13

TEL(03)3264-8311 FAX(03)3264-8310

ユニフレーム 検索

www.uniflame.co.jp