

ライスクッカーminiDX



- 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。
- 吹きこぼれを軽減する独自の形状。

※炊飯目盛りは3合炊きまでついていますが、3合炊く時には少々吹きこぼれる場合があります。



ステンレスハンドル

ご飯を美味しく炊き上げる機能とともに、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1.5mm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1.5mm

ライスクッカーminiDX

美味しめ炊き方



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)



フタを火に掛けます。(最初は強火)



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。



フタの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φ16.5×9.3(高さ)cm
- 材質／本体:アルミニウム(板厚約1.5mm)・フッ素加工
フタ・ハンドル:ステンレス鋼
ツミミ:天然木
- 重量／約415g ● 満水容量／約1.8ℓ
- 適正炊飯量／1~3合

※炊飯目盛りは3合炊きまでついていますが、3合炊く時には少々吹きこぼれる場合があります。

<取扱い上の注意>

- 空炊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。
- こぼ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。

No.660331
ライスクッカーミニDX



MADE IN JAPAN

株式会社 **新越ワークス**

UNIFLAME 事業部

本社：〒959-0223 新潟県燕市田中新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

ユニフレイム



直火専用
(IH非対応)

