

美味しいごはんの炊き方

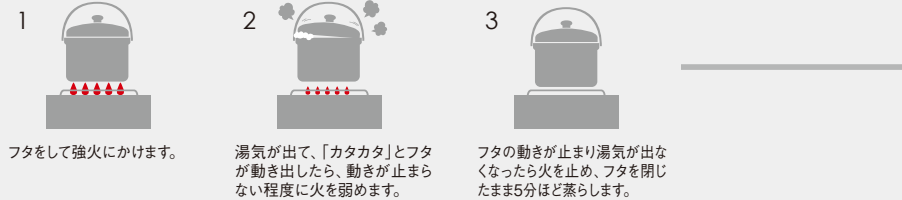
焚き火・炭火で

ファイアグリル
UFタフグリル
薪グリルシリーズ
焚き火ベース 等



バーナーで

US-DII
US-1900シリーズ 等



※使用のお米やバーナー(熱源)によって、カタカタしない場合があります。
※ライスクッカーの内側の目盛は目安になります。精度が必要な場合は計量カップ等をご使用ください。



完成

フタが動いて火加減のタイミングをお知らせ！
※炊飯量が少なくフタがカタカタ動かない場合があります。



美味しいごはんの炊き方 動画公開中

取扱説明書

この製品は屋外で調理することを前提に開発された商品です。
ご使用になる前にこの取扱説明書をよくお読みの上、大切に保管してください。

お使いいただく前に

- ハンドルやツマミ等に大きなぐつきやひび割れ等の不具合がないことをご確認ください。
- 初めてご使用になる時は、食器用中性洗剤をつけてスポンジ等でよく洗ってください。

△安全にお使いいただく為に

- 空炊きは絶対にしないでください。
- 空炊きは本体の損傷や変形、変色、ハンドルやツマミの破損やヤケド、火災の原因になります。
- 加熱調理中や直後は、本体やハンドルが熱くなり、ヤケドの危険がありますので十分ご注意ください。特に幼児の手に触れることのないようにご注意ください。
- フライパンを使用する場合、ハンドルをしっかりとし、ぐつきのないことを確認してからご使用ください。
- コンロやガスバーナーに載せる時、中央部に載せて安定した状態でご使用ください。
- 炎が鍋・フライパンの底面からはみ出さないように使用してください。
- 調理物の吹きこぼれにより、火が消える場合がありますので加熱調理中はそばを離れないようにしてください。吹きこぼれ防止の為、水量と火力を調整し適量にて使用してください。
- 加熱直後に注ぐと熱湯及び食材等が飛び散る場合があります、ヤケドの危険があります。火を止めてしばらくしてから注ぐようにしてください。
- ハンドルや取付部にゆるみやぐつきが生じたり、ツマミのひび割れ、変形等生じましたら使用しないでください。
- 電子レンジやオーブンで使用しないでください。損傷の原因になります。

永くお使いいただく為に

- 金属製の鋭利なナイフやフォークをお使いの時は、キズをつけないようにご注意ください。キズをつけますと腐蝕の原因になります。
- 収納する時や固いものの中に入れる時は、あて布等をしてフッ素樹脂加工を保護してください。
- 腐蝕防止の為、長時間調理物を保存しないでください。
- フッ素樹脂加工が施されているフライパンには木製か竹製、耐熱ナイロン製の調理器具をご使用ください(フッ素樹脂を傷つけない為)。

- フライパンにはフッ素樹脂加工を施してありますが、こびつく場合がありますので、**油を敷いて中火以下**でご使用ください。

お手入れ・保管について

- 使用後は食器用洗剤を付けて、スポンジ等で洗い、速やかに水気を拭き取ってください。お手入れが不十分ですとサビの恐れがあります。
- 調理物の長時間の保存はサビの原因になります。調理後は速やかに他の容器に移してください。また、塩分や酸等を含んだ汚れを付着したまま放置したり、湿気の多い場所での保管はサビの発生原因となります。
- こびつき等を落とす場合は金属製の固いものを使用しないでください。熱湯に浸してこびつきを柔らかくしてから取り除いてください。

アフターサービス

アフターサービスには万全の体制を期しておりますので部品の紛失による補充、また修理が必要になった時は、お買い求めの販売店にご依頼ください。

△直火専用 (IH非対応)

△フッ素樹脂加工がはがれ、こびつきます！

以下のご使用方法ではフッ素樹脂加工がはがれますので、絶対に行わないでください。



強火でのフライパンのご使用
空炊き
調理前の強火での予熱



炎が中央に集束するタイプのバーナーをご使用の場合、特にご注意ください。

サイズ／収納時:約φ21.5×17.5cm
総重量／約2.3kg

※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、お支払いの点がございましたら購入店までご連絡ください。

株式会社 新越ワークス

UNIFLAME 事業部

本社：〒959-0223 新潟県燕市田中町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



ダンボール箱
袋

No.660256
fan5 duo



MADE IN JAPAN

オールインワンクッカー

fan5 duo

オールインワン

全てのクッカーがひとつに
スタッキングでき、コンパクトに収納できる



スタッキング状態

ライスクッカーとフライパンに
お手入れが簡単なフッ素樹脂加工を採用

1 メッシュバスケット

麺類の茹で上げや水切り、洗いに活躍する大鍋の内径に合わせたサイズのステンレス製メッシュバスケット。

サイズ／直径:約20cm・深さ:約10cm
材質／ステンレス鋼

5 フライパン

フッ素加工

少し小さい直径でも、深さのあるフッ素加工のフライパンは、2mm厚のアルミニウム製で、抜群の熱伝導。大鍋のフタも使え、デリケートな料理もOK。ハンドルの取付部もガッチリしたアルミダイキャスト製。

サイズ／直径:約21cm・深さ:約4.8cm
材質／アルミニウム(板厚約2mm)・フッ素加工

2 ライスクッカーミニDX

フッ素加工

1〜3合炊きのミニサイズのライスクッカーは吹きこぼれを防ぐ独自の形状と水加減の目盛りが付いた、フッ素加工を施した1.5mm厚のアルミニウム製。

サイズ／直径:約16.5cm・深さ:約9.3cm
材質／本体:アルミニウム・フッ素加工・フタ:ステンレス鋼
満水容量／約1.8ℓ
炊量／1〜3合

メッシュケース

水切り抜群のメッシュ収納ケース。

材質／ポリエステル



3 ステンレス片手鍋

0.5mm厚のステンレスに丈夫な折り畳みハンドル。スープ等もたっぷり作れる1.8ℓの容量。

サイズ／直径:約17.5cm・深さ:約7.7cm
材質／ステンレス鋼
満水容量／約1.8ℓ

4 ステンレス大鍋

ハードな使用に耐える0.8mm厚のステンレス製の鍋。4.3ℓの容量は、多量の麺類の茹で上げも可能。

サイズ／直径:約21.5cm・深さ:約12.5cm
材質／ステンレス鋼
満水容量／約4.3ℓ

熱くなりにくい天然木のツマミ

フタを安全に持ち上げられるよう、ツマミには熱が伝わりにくく木の温かみを感じられる天然木を採用。木の質感を重視し、丁寧に磨き仕上を施しています。



重いフタ ※ライスクッカーミニDX

ライスクッカー内部に軽く圧力を与えるための重量を持ったフタ。このフタの動きが難しい火加減のタイミングを教えます。