

ご使用上の注意 ※お使いになる前に、よくお読みになり充分に理解してください。

1. ご使用になる前に
●ご使用前は、食器用洗剤でよく洗って乾燥させてください。

2. 長くお使いいただくために
●鍋の中に長時間料理を保存しないでください。
●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。
●ライスクッカー、フライパンの内面はフッ素樹脂加工されています。キッチンツールは、木製又は樹脂製のものをお使いください。

■サイズ/収納時:約φ21.5×17.5cm
■総重量/約2.4kg

ダンボール箱

ライスクッカーミニDXでの美味い炊き方

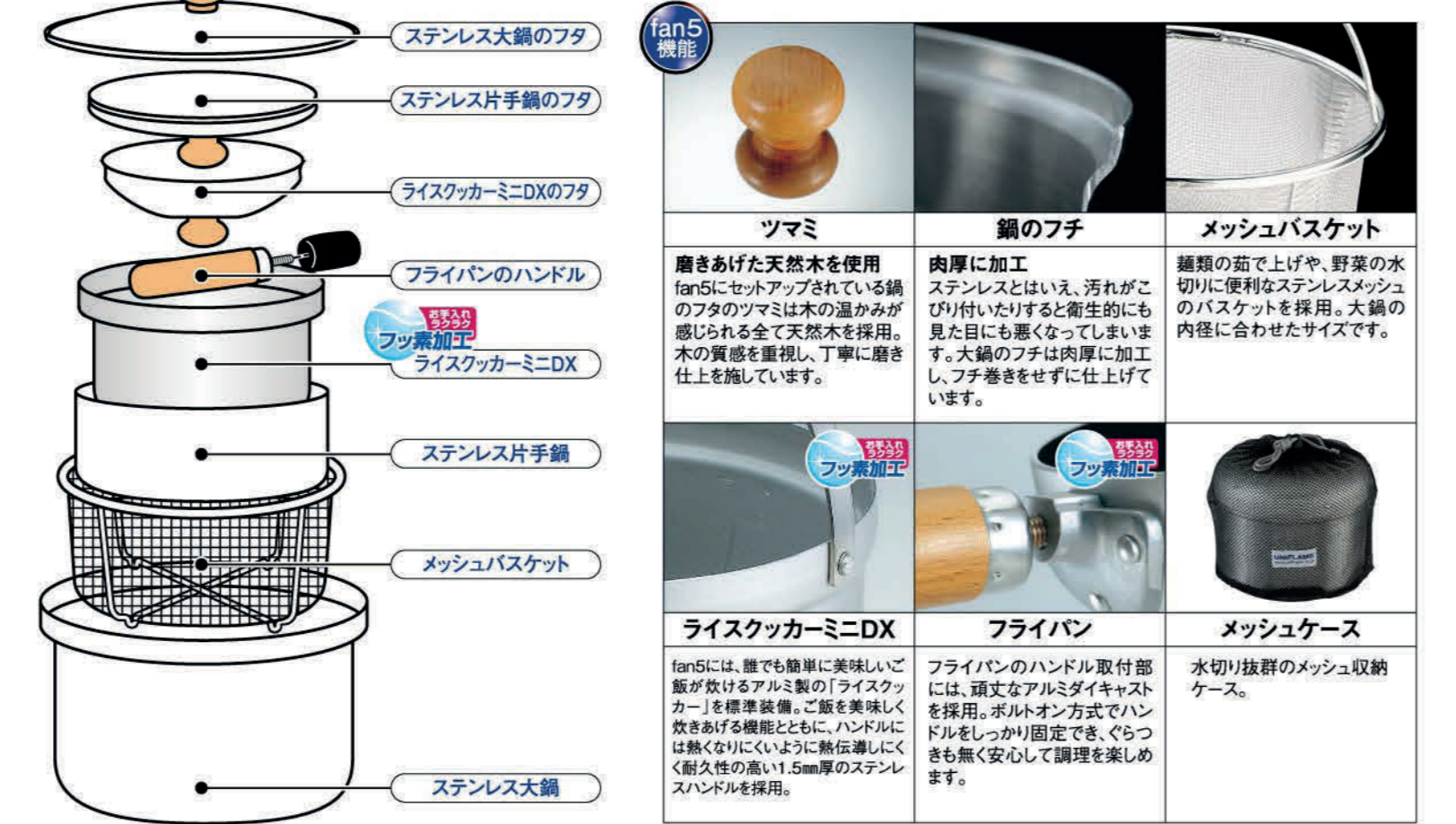


3. 安全のためのご注意
●取手の部分が熱くなる場合があります。ヤケドに注意してください。
●緑まで水を満たした状態で使用しないでください。
●フライパンを使用する場合、ハンドルをしっかりとネジ込んでグラツキの無いことを確認してからご使用ください。

4. お使いになった後は
●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。
●大鍋・片手鍋には、ステンレス鋼を使用していますが、水質や不純物などによりサビのような赤い斑点ができることがあります。このような場合、温めた酢を入れ、約30分後にナイロンたわし等できれいに洗ってからご使用ください。

株式会社 新越ワークス
UNIFLAME 事業部
本社: 〒959-0223 新潟県南蒲田市中町1011
TEL (0256) 63-9851 FAX (0256) 63-6553
*販売店についてのお問い合わせ先
東京営業所: 〒110-0074 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
No.660256 fan5 duo
4 989083 660256
MADE IN JAPAN

UNIFLAME ファンゴー デュオ
~We want to make friends with nature~
fan5 duo



ツمامミ 磨きあげた天然木を使用 fan5にセットアップされている鍋のフタのツمامミは木の温かみを感じられる全て天然木を採用。木の質感を重視し、丁寧に磨き仕上げを施しています。	鍋のフチ 肉厚に加工 ステンレスとはいえ、汚れがこびり付いたりすると衛生的にも見た目にも悪くなってしまいます。大鍋のフチは肉厚に加工し、フチ巻きをせずに仕上げています。	メッシュバスケット 種類の茹で上げや、野菜の水切りに便利なステンレスメッシュのバスケットを採用。大鍋の内径に合わせたサイズです。
ライスクッカーミニDX fan5には、誰でも簡単に美味しいご飯が炊けるアルミ製の「ライスクッカー」を標準装備。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くいように熱伝導しにくく耐久性の高い1.5mm厚のステンレスハンドルを採用。	フライパン フライパンのハンドル取付部には、頑丈なアルミダイキャストを採用。ボルトオン方式でハンドルをしっかりと固定でき、ぐらつきも無く安心して調理を楽しめます。	メッシュケース 水切り抜群のメッシュ収納ケース。

UNIFLAME

UNIFLAME ファンゴー デュオ
~We want to make friends with nature~
fan5 duo

炊・焼・茹・揚・蒸・炒・煮
これ一つでできるオールインワンクッカー



オールインワン
全てがひとつにスタッキングでき
収納ケースに収まります

直火専用 (IH非対応)

UNIFLAME ファンゴー デュオ
~We want to make friends with nature~
fan5 duo



内容	直径 (cm)	深さ (cm)	満水容量 (ℓ)	炊量 (合)	材質
①メッシュバスケット	約20	約10	—	—	ステンレス鋼
②ライスクッカーミニDX	約16.5	約 9.3	約1.8	1~3	本体:アルミニウム・フッ素加工 フタ:ステンレス鋼
③ステンレス片手鍋	約17.5	約 7.7	約1.8	—	ステンレス鋼
④ステンレス大鍋	約21.5	約12.5	約4.3	—	ステンレス鋼
⑤フライパン	約21	約 4.8	—	—	アルミニウム (板厚約2mm) フッ素加工

総重量 約2.4kg

- 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。
- 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大鍋。4.3ℓの容量は、多量の種類の茹で上げも可能。
- ⑤ フライパン
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。大鍋のフタも使い、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。