



ご使用上の注意

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。
● 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。

■サイズ/収納時:約φ23×19.5(高さ)cm
■総重量/約3kg



株式会社 新越ワークス
UNIFLAME 事業部
本社:〒959-0223 新潟県南蒲原市田中1011
TEL:0256-63-9851 FAX:0256-63-6553
東京営業所:〒102-0074 東京都千代田区千代田4-3-13
TEL:03-3264-8311 FAX:03-3264-8310
ユニフレイム 検索
www.uniflame.co.jp

No.660232
fan5 DX
4 989083 660232
MADE IN JAPAN

ライスクッカーDXでの美味しう炊き方

Step1 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)

Step2 フタをし火に掛けます。(最初は強火)

Step3 湯気が出て、フタが「カタカタ」と動き出したら、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。

Step4

UNIFLAME

~We want to make friends with nature~

fan5 DX

ファンゴー デラックス

日本製

ステンレス大鍋のフタ
ステンレス片手鍋のフタ
ライスクッカーDXのフタ
フライパンのハンドル
ステンレス片手鍋
ライスクッカーDX
メッシュバスケット
ステンレス大鍋

ツマミ 磨きあげた天然木を使用 fan5にセットアップされている 鍋のフタのツマミは木の温かみ が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。fan5の鍋のフチは肉厚 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 麺類の茹で上げや、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 合うサイズです。
ライスクッカー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 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。	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

~We want to make friends with nature~

fan5 DX

ファンゴー デラックス

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

~We want to make friends with nature~

fan5 DX

ファンゴー デラックス

① メッシュバスケット
麺類の茹で上げや水切り、
洗い物に活躍する大鍋の
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。

② ライスクッカーDX
難しい火加減のタイミングを
フタの動きで知らせ、誰でも
上手にご飯が炊けるライ
スクッカーは、フッ素加工の2mm
厚のアルミニウムで、こびり
つかずお手入れも簡単。

③ フライパン
拭き取るだけで、連続調理
のでき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。

④ ステンレス大鍋
ハードな使用に耐える1mm
厚のステンレス製の鍋。
5.5ℓの容量は、多量の麺
類の茹で上げも可能。

⑤ ステンレス片手鍋
1mm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2ℓの容量。

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21	約10	—	—	ステンレス鋼
②ライスクッカーDX	約21	約11.5	約3.2	2~5	本体:アルミニウム・フッ素加工 フタ:アルミニウム
③フライパン	約22.5	約 5	—	—	アルミニウム(板厚約2mm) フッ素加工

内 容	直径(cm)	深さ(cm)	満水容量(ℓ)	炊量(合)	材 質
④ステンレス大鍋	約23	約14.5	約5.5	—	ステンレス鋼
⑤ステンレス片手鍋	約17	約 9	約2	—	ステンレス鋼

総重量 約3kg