

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

- ハンドルやツツミに大きなぐらつき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。
- 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。
- ハンドルや取付部にゆるみやぐらつき、変形等が生じましたら使用しないでください。
- 電子レンジやオープ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

- フッ素樹脂加工が施されている為、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)。
- 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。

お手入れ・保管について

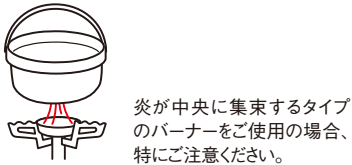
- 使用後は食器用洗剤を付けて、スポンジ等で洗い、速やかに水気を拭き取ってください。お手入れが不十分ですとサビの恐れがあります。
- 調理物の長時間の保存はサビの原因になります。調理後は速やかに他の容器に移してください。また、塩分や酸等を含んだ汚れを付着したまま放置したり、湿気の多い場所での保管はサビの発生原因となります。
- こげつき等を落とす場合は金属製の固いものを使用しないでください。熱湯に浸してこげつきを柔らかくしてから取り除いてください。

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。

⚠ フッ素樹脂加工がはがれ、こげつきます！

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。



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
ツツミ:天然木

重量／約770g
満水容量／約3.2ℓ
適正炊飯量／2～5合

【別売】 収納ケース
No.661529
羽釜袋 5合



おすすめしゃもじ
No.662212
FDしゃもじ



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は
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.660089
fanライスクッカー-DX



MADE IN JAPAN

美味しいごはんの炊き方

準備:お米を研ぎ、目盛に合わせて水加減をします。
(30分ほど浸けておくと、より一層美味しく炊き上がります。)

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

1



強火の焚き火や炭火を用意し、fanライスクッカー-DXを載せます。

2



湯気が出て、「カタカタ」とフタが動き出したら弱火にします。

3



弱火に調整し、湯気が出なくなるまで弱火にかけます。

4



湯気がおさまったら火からおろし、5分ほど蒸らします。



完成

フタが動いて火加減のタイミングをお知らせ！
※炊飯量が少ないと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

※使用するお米やバーナー(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。