

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らつきやひび割れなど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。

フライパンのシーズニングについて

- フライパンには黒皮鉄板の上にクリアラッカー焼付塗装を施してあります。ご使用前に本体を空焼きして、煙がおさまったら野菜クズ等を食用油で炒めて(シーズニング)からご使用ください。
- ※クリアラッカー焼付塗装は食品衛生法に適合する表面塗装です。使用を重ねるうちに塗膜は徐々に剥離・摩耗していきますが、衛生上問題はありません。

△安全にお使いいただく為に

- フライパンのシーズニングを除き、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。
- 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。また隣接するコンロ、バーナーがある場合、炎がハンドルにあたらぬように向きを調整してください。
- 火にかける時はハンドルは起こしてご使用ください。また、ハンドルが倒れて使用すると過熱し、ヤケドの危険性があります。また、ハンドルが損傷して事故の原因になります。
- 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。炎によりハンドル部分が過熱されて危険です。
- 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など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らつきが生じたり、ツマミのひび割れ、変形など生じましたら使用しないでください。ヤケドの危険があります。また、ご自分で修理・改造して使用することは危険ですのでお止めください。
- 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。

材質/ライスクッカー・アルミクッカー:アルミニウム・アルマイト加工
フライパン:黒皮鉄板(クリアラッカー焼付塗装)
兼用フタ・ハンドル:ステンレス鋼
ツマミ:フェノール樹脂

※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。



ごはんクッカープラス



4 989083 667613
MADE IN JAPAN
収納ケースのみMADE IN CHINA

長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際は、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を中に入れる時は、あて布などをして保護してください。
- 腐蝕防止の為、長時間(目安としては一昼夜以上)調理物を保存しないでください。

お手入れについて

- ご使用後は、食器用中性洗剤をつけてスポンジ等で洗い十分に水気を切って乾燥させてから保管してください。
- ※スチールたわし、クレンザー、土砂等で洗わないでください。表面をキズつけ腐蝕の原因になります。

その他ご注意いただきたい点について(アルミ鍋)

- ご使用中に内面が黒くなる場合がありますが、水質によるもので人体には無害です。そのまま、ご使用になってさしつかえありません。
- どうしても落としたい時は、クレンザーやスチールたわしでできれいに除けます。ただそのままにしておくと、すぐ黒変化しますので、米のとぎ汁を入れて10~15分ほど煮沸します。そうすると黒変化がおこりにくくなります。
- ご使用中に内面に白いブツブツができることがあります。腐蝕のはじまりですが、人体には無害です。そのままご使用になってさしつかえありません。無理して取るようなことをしないで、米のとぎ汁を入れて10~15分ほど煮沸してください。腐蝕の進行が防げます。

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。

別売の山フライパン17cmと重ねて収納できます。

※スタッキングする場合、フライパンのフッ素樹脂加工にキズが付くおそれがあります。あて布等を間に挟んで保護することをお勧めします。



山フライパン17cm 山フライパン17cm
収納時 No.667651

山フライパン17cm深型はライスクッカーのハンドルが干渉するためスタッキングできません。

株式会社 新越ワークス

UNIFLAME 事業部

本社:〒959-0223 新潟県高田市中野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 検索
www.uniflame.co.jp



UNIFLAME
YAMA Series

Gohan Cooker Plus

★Made from Aluminium(Alumite processing)

★Made from Black skin griddle(Frypan)

★Rice Cooker and Aluminium Cooker with Scale for Ricecook inside

★Size stowed(about):Diameter 16.5cm×Height 11.4cm

★Total Weight:about 770g

★with Mesh sack

	Diameter	Depth	Capacity	Weight
Rice Cooker	about 15.5cm	about 9.1cm	about 1.8ℓ	about 250g
Aluminium Cooker	about 14.3cm	about 6.8cm	about 1.1ℓ	about 161g
Frypan	about 14.3cm	about 3.5cm	—	about 248g

※Lid:about 111g



UNIFLAME
YAMA Series



日本製

ごはんクッカープラス

Gohan Cooker Plus



STORAGE CASE
収納ケース付



UNIFLAME
YAMA Series

Gohan Cooker Plus

ごはんクッカープラス

★アルミニウム・アルマイト加工

★フライパンは黒皮鉄板

★ライスクッカーとアルミクッカーの内側に炊飯目盛付

★収納時サイズ 直径 約16.5cm×高さ 11.4cm

★総重量 約770g

★収納ケース付

内容	直径	深さ	満水容量	炊量(米)	重量
ライスクッカー	約15.5cm	約9.1cm	約1.8ℓ	約3合	約250g
アルミクッカー	約14.3cm	約6.8cm	約1.1ℓ	約1合	約161g
フライパン	約14.3cm	約3.5cm	—	—	約248g

※フタ:約111g