

ちびパン



ちびパンをより一層楽しめる 周辺グッズ (別売品)

ちびパン リッド No.666388



ちびパンの料理の幅が広がります。
熱を無駄にしないから早く火が通る。
できあがった料理が冷めにくくなる。

ちびパンケース カーキグリーン No.661345



ちびパンの収納・運搬に。
丈夫な10号帆布製。
通気性の良いメッシュカバー付。

ちびパン レザーハンドル No.666449



レザーハンドルカバーシリーズ
抜け止めの革ヒモが付いた
安全設計。

ちびパン シリコンハンドル レッド No.666418



シリコン製ハンドルカバーで
熱くなりにくい!
滑りにくく調理もしやすくなります。

ちびパン シリコンハンドル ブルー No.666432



シリコン製ハンドルカバーで
熱くなりにくい!
滑りにくく調理もしやすくなります。

ちびパン シリコンハンドル ブラック No.666425



シリコン製ハンドルカバーで
熱くなりにくい!
滑りにくく調理もしやすくなります。

シリコンバズルシート (カーキグリーン) No.661871



4分割できるシリコン製鍋敷き。
使用するサイズに合わせて
追加して連結できる。

シリコンバズルシート (ベージュ) No.661888



4分割できるシリコン製鍋敷き。
使用するサイズに合わせて
追加して連結できる。

※このラインナップ商品は予告なく変更する場合があります。詳しくはユニフレームホームページをご覧ください。

△ ご注意

- 調理中や調理後しばらくは本体・ハンドルが熱くなっています。やけどの危険がありますので、絶対に素手で触れず、鍋つかみ等を用いてください。特に、お子様の手に触れることのないようにご注意ください。
- ご使用中にハンドルがぐらついてきた場合はただちに使用をお止めください。脱落による事故の原因になります。
- 調理中は絶対にそばを離れないでください。火災の危険があります。
- 本製品は調理器具です。調理以外の目的には使用しないでください。
- 調理後は料理を保存しないでください。サビの発生原因となりますので、他の容器に移してください。
- 熱した直後に水をかけないでください。蒸気によるやけどの危険性があります。

ご使用方法

カラ焼き

本品は黒皮皮膜の上にクリアラッカー焼付塗装を施してあります。ご使用前に本体をカラ焼きして、煙がおさまったら、野菜クズ等を食用油で炒めてからご使用ください。本品の表面にはクリアラッカー塗装のこすれがあり、傷のように見えますが、本体の傷ではありません。カラ焼きをすれば、傷のようなものはなくなります。
※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・摩耗していきませんが、衛生上問題はありません。

お手入れ

ご使用後はよく洗ってから(食器用洗剤で洗えます)、火にかけてカラ焼きをして完全に水気を取っておいてください。
※長期間ご使用にならない場合は、食用油を表面・底面に塗って保管してください。

サイズ/約φ163×35mm
材質/本体:黒皮鉄板1.6mm厚
クリアラッカー焼付塗装
ハンドル:スチール
本体重量/約390g

株式会社 **新越ワークス**

UNIFLAME 事業部

本社:〒959-0223 新潟県高田市新1011
TEL(0256)63-9851 FAX(0256)63-6553

★飛騨についてのお問い合わせ先
東京営業所:〒110-8074 東京都千代田区九段南4-3-13
TEL(03)3264-6311 FAX(03)3264-6310

ユニフレーム 検索

www.uniflame.co.jp

※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。

ダンボール



No.666357
ちびパン



4 989083 666357

MADE IN JAPAN