

オプション品(別売)

No.661505 羽釜袋 3合

バリッとコシのある風合いの10号帆布を使用した専用ケース



No.661529 羽釜袋 5合

バリッとコシのある風合いの10号帆布を使用した専用ケース



No.662212 FDしゃもじ

折りたたみ仕様で携帯性抜群! キャンプ羽釜内に収納できます



※オプション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。

No.660218 キャンプ羽釜 3合炊き

材質/本体:アルミ铸造
フタ・ツル:ステンレス鋼
つまみ:天然木
サイズ/約φ206×(高さ)150mm
(内径φ149)
重量/約1.35kg
炊飯量/3合炊き
満水容量/約1.8L

No.660201 キャンプ羽釜 5合炊き

材質/本体:アルミ铸造
フタ・ツル:ステンレス鋼
つまみ:天然木
サイズ/約φ226×(高さ)165mm
(内径φ168)
重量/約1.75kg
炊飯量/5合炊き
満水容量/約2.8L

MADE IN JAPAN

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

ユニフレーム

検索

 www.uniflame.co.jp

UNIFLAME 
~We want to make friends with nature~ 日本製

3合炊き 5合炊き
660218 660201

キャンプ羽釜 共通取扱説明書

この度は、「UNIFLAME キャンプ羽釜シリーズ」をお買い上げいただき、ありがとうございます。この商品を安全に正しく使用していただくために、ご使用前にこの取扱説明書をよくお読みになり正しくお使いください。お読みになったあとは、大切に保管してください。



※写真は5合炊きです。

※製品改良の為、予告なく仕様を変更する場合があります。
※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。

炊き方(ガス火で調理する場合)

- ①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。)
- ②フタをして火に掛けます。(最初は強火)
- ③湯気が出て、吹きこぼれはじめたら、吹きこぼれない程度に火を弱め、20分ほど加熱します。
※必ず吹きこぼれますので調理中は絶対にそばを離れないでください。
- ④火を止め、フタを閉じたまま5分ほど蒸らして完成です。

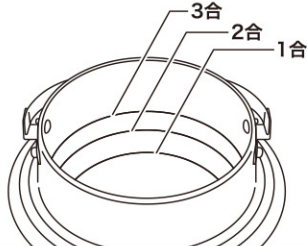
❗ 強火に注意 焚き火・炭火で調理する場合

焚き火・炭火で調理する場合は、上記の炊き方を参考に火力を調節し、調理してください。

水位の目安

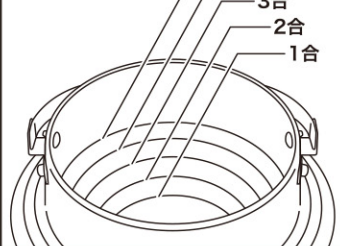
3合炊き

白米用水位線



5合炊き

白米用水位線



※水位線は目安です。お米の炊き上がり具合によって、水量を調節してください。

ご使用上の注意

- 本製品はキャンプ用調理器具です。それ以外の用途に使用しないでください。
- ご使用中にツルやフタ・つまみがぐらついた場合、そのままご使用になりますと脱落による事故の原因になりますのでご使用を中止してください。
- 空炊きをしないでください。**変形ややけど、火災の原因になります。
- 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。
- 本体の縁まで水等を満たした状態で使用しないでください。
- ストーブの上で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。
- 調理中、調理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があります。
- 調理直後に水をかけて急冷しないでください。変形する場合があります。
- 初めて使用する際には、食器用洗剤等でよく洗ってから使用してください。
- 使用中または使用直後は熱くなっています。やけどの危険がありますので、絶対に素手で触れずに、キャンプグローブ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。
- 小さなお子様の手の届かない場所に保管してください。
- 使用中に内面が黒く変色する場合があります。これは調理の際の加熱によってアルミニウムと水が反応したものにミネラル分などが付着することで発生するものです。人体や健康には無害ですが、気になる場合は水の中にレモンの輪切り、りんごの皮を入れて煮沸すると除去できます。
- 使用中に内面に白いブツブツが発生する場合があります。これは水道水の塩素、ミネラル分がアルミニウムと反応して発生するものです。人体や健康に無害なものです。腐食のきっかけになります。無理に取り除かず、米の研ぎ汁を入れて10～15分ほど煮沸すると腐食が進行しにくくなります。
- IH調理器(電磁調理器)には使用できません。

お手入れについて

- 使用後は食器用洗剤等をスポンジに付けてよく洗い、水気を拭き取ってから保管してください。
- みがき粉やたわしで洗うと傷がつく場合があります。
- 水気や汚れが付着したままや、異種金属と接触させたまま放置しないでください。また湿気の多い場所で保管しないでください。サビの発生原因となります。
- こげつきは、水やお湯に十分に浸して柔らかくしてから取り除いてください。