焚き火鍋 26cm
TAKIBI-NABE

UNIFLAME
～We want to make friends with nature～

ステンレス製の耐久性に
優れた焚き火鍋。

焚き火で使いやすい
ファミリーサイズの鍋

収納ケースに

ダッチトート 10インチ
カーキグリーン
No.661307

フタ付きトートバック型で
焚き火鍋26cmの収納ケースとして使えます。

⚠ご使用の前に

- ●品質には万全を期していますが、万一不具合があった場合には、使用しないで、購入店や製造元・発売元にご連絡ください。
- ●ツルの取付けに破損やガタツキ等がないか安全を確認してから使用してください。異状があった場合は使用しないでください。
- ●破損等に対し、改造や応急処置等の手当をして使用することは危険ですのでやめてください。
- ●最初に使用する時は、食器用洗剤を付けてスポンジ等で十分に洗い、すすいでください。それでも黒いもの（研磨材のカスで体には無害）が付着する場合はさらに水を入れて沸騰させ、そのお湯を捨ててください。
- ●最初の洗浄後の拭き取りの際に、布巾等が黒く（研磨材のカスで体には無害）なる場合には、さらに数回洗浄してください。

⚠ご注意

- ●調理中や調理直後は鍋やツルが熱くなっています。やけどの危険がありますので素手で持たず鍋ツカミ等を使用してください。
- ●ツルがゆるんだら使用しないでください。脱落してやけどの危険があります。
- ●ツルのガタツキや木蓋の破損に対し、改造や応急処置等の手当てをして使用することは危険ですのでやめてください。
- ●空だきはしないでください。空だきは火災や本体の変形、木蓋の破損ややけどの原因になります。
- ●吹きこぼれ、煮こぼれしないように使用してください。
- ●縁まで水等を満たした状態で使用しないでください。熱湯の吹き出しにより、やけどや調理器の故障の原因となります。
- ●高所から落とす等、強い衝撃を与えないでください。破損や変形の原因となります。
- ●天ぷら等の揚げ物料理等には使用しないでください。油温が200℃以上に達すると火災の危険があります。
- ●オーブンレンジでは使用しないでください。
- ●長時間のつけ置き洗いはしないでください。サビの原因になります。
- ●調理の際は十分換気してください。
- ●臭いの強い食材を使うと、臭いが蓋に移る場合があります。
- ●焼杉は色落ちします。気になる場合は煮沸してください。

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る恐れがあります。また、白い粉状のものが付着したり、虹色に変色する場合がありますが、水道水中の微量成分が固まったり、付着したもので衛生上問題ございません。クレンザーで洗い落とすか、水に食用酢を入れ弱火で数分間煮込むと落とせます。
- ●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、本体を伏せたままでの保管はサビの発生原因となります。使用後は食器用洗剤を付けて、スポンジ等の柔らかいもので汚れを洗い落としてください。その後、十分に乾燥させて、縁の部分を上にして伏せずに保管してください。
- ●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。
- ●調理後は内容物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。
- ●サビが発生した時はスポンジにクレンザーを付けてこすり落とし、すすいでください。

材　　質	本体・ツル：ステンレス鋼 フタ：天然木
サ イ ズ	最大約φ26×12（高さ）cm （ツル外寸幅約28.5cm）
重　　量	約950g
満水容量	約4.5ℓ

※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。

No.659991
焚き火鍋26cm

4 989083 659991

MADE IN JAPAN

ダンボール箱　袋

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