

STEAM COOKER

KOLME

産学共同研究開発
アウトドア用スチームクッカー

UNIFLAME
~We want to make friends with nature~

お使いいただく前に

- ハンドル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。

△安全にお使いいただくために

- 空焚きはしないでください。空焚きは本体の破損や変形、変色、金具の破損やヤケド、火災の原因になります。
- ハンドルが熱くなる可能性があるため付けたまま加熱はお控えください。
- 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。吹きこぼれやシリコンが硬化する恐れがあります。
- ハンドルの固定金具などにゆるみやぐらつきが生じたり、変形などが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、ご自身で修理・改造して使用することは危険ですので止めてください。
- 電子レンジやオープンで使用しないでください。破損の原因になります。

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。キズをつけますとアルミの塗装の剥げや腐蝕の原因になります。

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、アルミの塗装の剥げや腐蝕の原因になります。

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損失による補充、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。



収納ケース付き

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

ダンボール



品質表示
材質／蓋・内蓋・外鍋：アルミニウム
シリコン蓋：シリコンゴム
(耐熱温度 約200℃)
ハンドル：ステンレス鋼
重量／約310g
サイズ／約φ11.5×12×15.5cm

No.667118
スチームクッカー KOLME



MADE IN JAPAN

収納ケースのみMADE IN CHINA

※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。

KOLMEスチームクッカーは
スチームによる缶詰の温め、アルファ米、汁物を
同時に調理することができます。



スチーム用の水を外鍋のメモリに合わせて約210ml注ぎます。



内鍋のメモリに合わせて約150mlの水を注いだ後アルファ米約100グラムを入れます。
※アルファ米を入れ、よく混ぜてください。



シリコン蓋を内鍋にはめ、外鍋にセットします。
※シリコン蓋の取り付け時に内鍋の穴の位置に合わせてセットしてください。



缶詰をシリコン蓋に乗せ、蓋をします。



ガスバーナーを使って約5分間火にかけます。
※この際、スチームクッカーの底からはみ出ない程度の火の大きさで加熱します。火が大きすぎると、シリコンが硬化する恐れがあります。



約5分後火を止め、専用ハンドルを使いバーナーから降ろします。
※専用ハンドルは固定の金具をU字の方向にスライドさせ、二股になっている方を各鍋と蓋のハンドル用金具に差し込んだ後、固定の金具を二股の方にスライドさせて固定してお使いください。



さらに約5分間蓋を開けずに蒸らします。蒸らした後、専用のハンドルを使って蓋を外し、中の缶詰を取り出します。

※缶詰は熱くなっていますので、気を付けてください。



アルファ米が入っている内鍋を取り出す際は専用ハンドルを使ってシリコン蓋ごと取り出します。



外鍋のスチーム用のお湯でスープやおみそ汁などの汁物をお作りいただけます。

水の量や調理時間はアルファ米の種類によって異なります。