



このたびは、フォールディングスモーカーFS-500をお求めいただきまして、誠にありがとうございました。

- この商品を安全に正しく使用していただくために、お使いになる前に、この取扱説明書「ご使用上の注意」をよくお読みになり十分に理解してください。
- お読みになったあとは、いつも手元においてご使用ください。

小さい物をスモークするのに  
便利なバスケット。

小さいナッツ類や  
ソーセージなどをまとめて  
スモークするのに向いています。



No.666012  
スモーカーバスケット

サイズ/約20.8×16.3×4.5(高さ)cm  
材質/ステンレス鋼  
重量/約150g

北海道産山桜100%の  
薫りの高さを味わう。

含水率15~20%で管理した高品質ウッドチップ。



**燻製用チップ「桜」について**  
燻製の原木には様々な種類があり、それらの中でも「桜」は最もポピュラーで香りが強く、初心者から上級者まで幅広い層にお使いいただける樹種となっております。加えて本製品は含水率を15~20%に設定して管理しており、さらに香りづけがしやすくなっております。

No.665466  
北海道フレーバーチップ 桜

サイズ/約30cm  
材質/北海道産 山桜100%(含水率15%~20%)  
重量/約380g前後  
内容量/約1,800ml

ピートを添加した  
桜の燻製ブロック。

使いやすい3分割仕様。



**ピートについて**  
ピートとは泥炭のことで、ウイスキーの香り付けにも使われています。本製品は北海道産スモーカーピートを配合し、より深みのある香りや味に仕上がるプレミアムスモークウッドです。燻製作りやバーベキューの香り付けに最適です。

No.665985  
北海道フレーバーウッド 桜&ピート

サイズ/包装サイズ:約27×6×3(高さ)cm  
材質/ピート入り桜ウッド  
重量/1本約180g(約60g×3)

スモーカーの強い臭いを  
閉じ込めて、汚れも封じる。

丈夫なターポリン。しっかり留めるバックル。



No.666173  
フォールディングスモーカーケース

サイズ/約80(最長)×27×8.5(厚さ)cm  
材質/ターポリン  
重量/約320g  
生産国/中国

温度管理の必需品。

測定温度は「0~220℃」まで幅広く測定可能。



No.665954  
スモーカー温度計

サイズ/全長:約13cm(目盛り部:約Φ3.4cm)  
材質/本体:ステンレス鋼、目盛り部:ガラス・バイメタル  
温度計測範囲/0~220℃

お手持ちのスモーカーにプラスして  
さらに便利に。



No.740071  
スモークフック

サイズ/S:約4×3.7cm、L:約4×4.8cm  
材質/ステンレス鋼  
重量/約45g(総重量)  
セット内容/S×5・L×5

スタイリッシュで軽量ながら、  
ハイパワーと高強度を実現!



No.610305  
ツインバーナーUS-1900  
No.610350  
ツインバーナーUS-1900  
ブラック LTD

サイズ/使用時:約54×32.5×29cm(ゴトク面)  
収納時:約54×32.5×11.5cm  
材質/本体ボディ:アルミニウム(ブラックは耐熱塗装)、ゴトク:スチール、バーナー:スチール、汁受け:ステンレス鋼、スタンド:スチール(ブラックは耐熱塗装)、火力調節つまみ:アルミニウム  
重量/約3.9kg  
最大火力/プレミアムガス:3,900kcal/h×2  
レギュラーガス:3,000kcal/h×2  
燃焼時間(最大火力時)/プレミアムガス:約45分  
レギュラーガス:約55分  
点火方式/圧電点火  
耐荷重/約15kg

分離型でスモーカーとの  
相性も抜群!



No.610107  
テーブルトップバーナーUS-DII

サイズ/約20×20×9(高さ)cm  
(ホースの長さ約35cm)  
材質/バーナー:スチール、汁受け・ゴトク:ステンレス鋼  
重量/約880g  
セット内容/収納ケース  
最大火力/プレミアムガス:3,900kcal/h  
レギュラーガス:3,000kcal/h  
燃焼時間(最大火力時)/プレミアムガス:約45分  
レギュラーガス:約55分  
点火方式/圧電点火  
耐荷重/約15kg

軽量、コンパクト、  
パッキング性に優れた  
分離型シングルバーナー。



No.610077  
セパレートバーナーUS-S

サイズ/収納時:約12.5×13×7.5(高さ)cm  
(ホースの長さ約35cm)  
材質/バーナー:スチール、ゴトク:ステンレス鋼  
重量/約450g  
セット内容/収納ケース  
最大火力/プレミアムガス:3,000kcal/h  
レギュラーガス:2,400kcal/h  
燃焼時間(最大火力時)/プレミアムガス:約80分  
レギュラーガス:約100分  
点火方式/圧電点火  
耐荷重/約5kg

ご使用上の注意



警告

誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示します。



注意

誤った取り扱いをすると、人が重傷を負ったり物的損害の発生が想定される内容を示します。



警告

●この器具は屋外専用です。狭い空間や換気の悪い場所でのご使用は、酸欠や一酸化炭素中毒事故の危険または火災の危険があります。

一酸化炭素中毒



注意

ご使用場所について

- 燃えやすい物から、周囲は50cm以上離し上部は何もない所で使用してください。
- 転倒のおそれのない平坦な場所、または器具に設置してください。
- 強風の時には絶対に使用しないでください。転倒による事故、火災のおそれがあります。

火災



離して使用  
平坦な場所



警告

●小型のコンロやカセットコンロを使用し、カセットボンベ部分の上に本体がかぶっているとカセットボンベが過熱して爆発する危険があります。また、本体内部には絶対にコンロを入れて使用しないでください。

爆発



注意

●環境に悪影響を及ぼしますので、ご使用後のチップの残がいは地面に捨てないでください。

環境



注意

- ご使用時及びご使用直後は(皿を移動したり、チップの入れ替え作業をする時)グローブを用い、絶対に素手で触らないでください。ヤケドのおそれがあります。
- 火がついたまま持ち運ばないでください。
- ご使用中、ご使用直後は本体が高温になるため、触れないでください。
- ご使用の際は、特にお子様にご注意ください。

ヤケド



接触禁止



注意

●本製品の端面はバリ取り処理を施しておりますが、組立・お手入れの際は、手を傷つけないよう注意して行ってください。



注意

●ご使用中は器具のそばを離れないでください。



※製品改良のため、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。

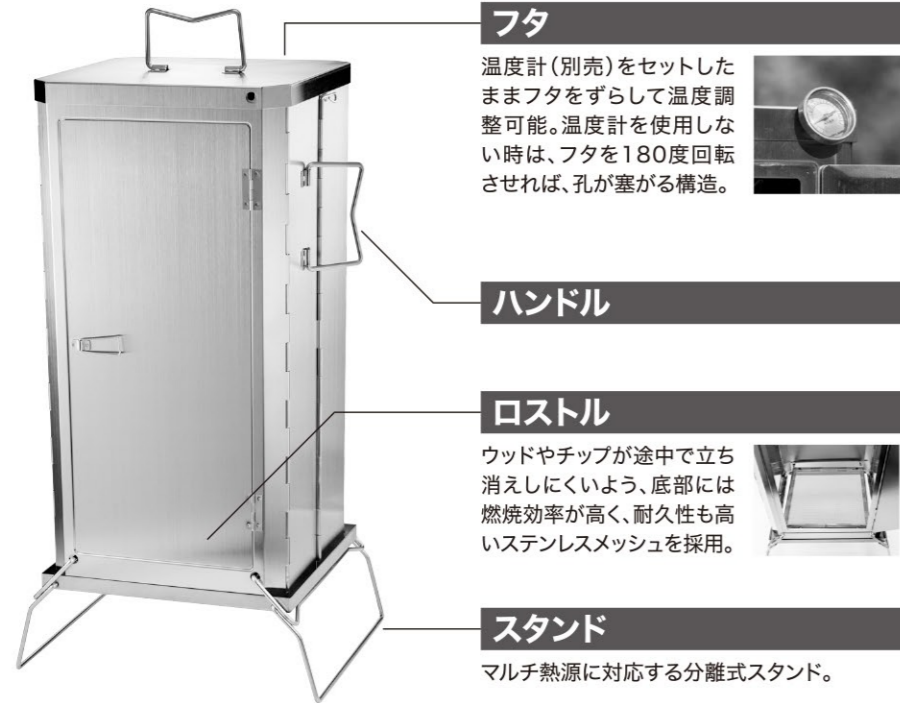
株式会社 **新越ワークス**  
**UNIFLAME 事業部**

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  
[www.uniflame.co.jp](http://www.uniflame.co.jp)

ユニフレイム ホームページ



## 各部の名称・機能



### フタ

温度計(別売)をセットしたままフタをずらして温度調整可能。温度計を使用しない時は、フタを180度回転させれば、孔が塞がる構造。



### ハンドル

### ロストル

ウッドやチップが途中で立ち消えしにくいよう、底部には燃焼効率がよく、耐久性も高いステンレスメッシュを採用。



### スタンド

マルチ熱源に対応する分離式スタンド。

本体に貼ってあります「青色」のフィルムは、表面保護用です。ご使用前に剥がしてからお使いください。

## 付属品

付属品はスペアパーツをご用意しております。

### 棚網×4



### ロストル



### フックL×5



### フックS×5



棚網に引っ掛けてご使用ください。

### 汁受皿



### チップ皿



本品の収納・携帯には別売の「フォールディングスモーカーケース」がございます。

## 組立方法 収納は逆の手順で



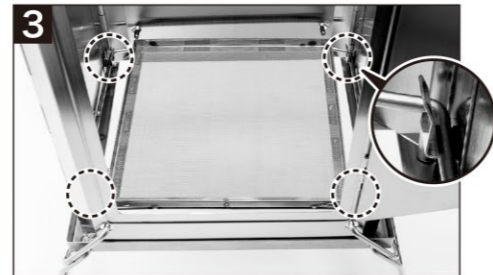
### 1 スタンドの取付

分離型のバーナーや電熱器を使用する場合や冷燻・温燻で熱源を用いない場合、スタンドの脚を開いて使用します。



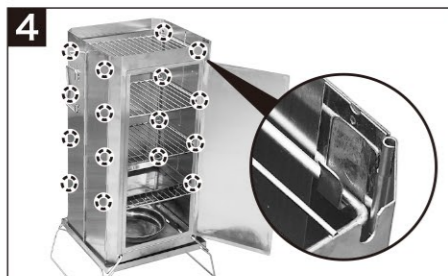
### 2 本体開き

スタンドの上に本体を立てて、スタンド・ワイヤー部に本体の穴を差し込みながら、四角形に開きます。



### 3 ロストルの取付

扉を開けて、ロストルをはめ込みます。ロストルは線材フレーム部を本体の左右方向の金具にセットします。



### 4 棚網の位置

棚網をそれぞれ側面の金具にはめ込みます。棚網の位置・枚数は料理に合わせてセットします。「汁受皿」は下部の棚網にのせて、水滴や水分の熱源への落下を防ぎます。



### 5 フタの取付

フタに空いている孔は温度計を差し込む孔です。孔の空いている面を本体前方にセットすると、温度計を差し込み、反対にセットすると孔は塞がります。

### 注意

それぞれの部品がしっかり固定され、ガタツキや歪みが無いことを確認してください。

### Point

本体の左右にあるワイヤーを上を外すと分解でき、洗いです。



紛失しないようにご注意ください。

## 使用方法

### ●冷燻・温燻で熱源を用いない場合

1. 下ごしらえした食材を棚網やフックを使用して、本体の中にセットします。
2. スモークウッドをバーナーやトーチで着火し、チップ皿の上に置きます。



### ●温燻・熱燻で熱源を用いる場合

1. 下ごしらえした食材を棚網やフックを使用して、本体の中にセットします。
2. チップまたはスモークウッドをチップ皿の上に置きます。
3. 熱源にセットし、点火します。
4. 扉を開け、チップやスモークウッドが燃え上がらない程度に火力を調節します。



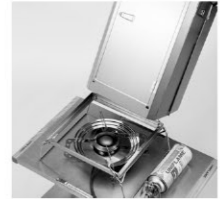
### 注意

2バーナー等にのせる場合は、スモーカーがしっかり安定していることを確認してください。



### 注意

分離型のガスバーナーを熱源とする場合、カセットボンベは離してご使用ください。



### ●温度調整

フタを持ち上げてスライドさせることで、上部から熱気を逃がし、温度調整が可能です。

### ●オープンとしての使用

燻煙材を使わずに、オープン調理に使用される場合は次の点にご注意ください。

- 過大な熱をかけた場合、本体が変色したり、変形することがあります。
- 使用後に、水をかけたりして急に冷やすと変形することがあります。

### ●燻煙材の種類と特徴

#### 冷燻法

15℃～30℃の低温で1～数週間燻煙します。長時間の塩漬けと風乾による熟成が必要な上、外気温15℃以下の気象条件が必要です。保存性が高く、香りの良い燻製が出来上がります。

#### 温燻法

50℃～80℃の温度で1～6時間以上燻煙します。もっとも一般的で、初心者の人でも様々な食材の風味と煙の香りが楽しめます。ソーセージ、ハム、魚貝類、卵等に適しています。

#### 熱燻法

90℃～140℃の高温で30分～3、4時間燻煙します。手早く一気に行う調理法は、スペアリブやチキン等の肉類や魚類に適しています。

### ●燻煙材の種類と特徴

- ナラ**: 比較的香りが強く、くせのある食材に。タンニンが多く、色付きが良い。
- リンゴ**: 甘くソフトな香りで、鶏のササミなどあっさりとした味わいの素材に最適。
- クルミ**: 特に香り高く、どんな素材にも合う。くせがないので、ブレンドにも。
- サクラ**: 強めの香りで肉類に最適。日本で最も親しまれている燻煙材。
- ヒッコリー**: 欧米で最もポピュラーな燻煙材。ハム・ベーコンの他に魚にも。

燻煙材は市販のスモークチップ・スモークウッドをご利用ください。当社の「北海道フレーバーウッド 桜&ピート」「北海道フレーバーチップ 桜」もおおすすめです。

No.665961  
北海道  
フレーバー  
チップ 桜

No.665985  
北海道フレーバーウッド  
桜&ピート

### 品質表示

材質/ステンレス鋼  
サイズ/スタンド使用時: 約32×26.5×60(高さ)cm  
収納時: 約26.5×50×10(高さ)cm  
重量/約5.7kg

MADE IN JAPAN