

焚き火・炭火での美味しいご飯の炊き方

- お米を研ぎ、目盛りに合わせて水加減をします。ライスコッカーを載せます。
- 湯気が出て、「カタカタ」とフタが動き出したら弱火にします。
- 弱火に調整し、湯気が出なくなるまで弱火にかけます。
- 湯気がおさまったら火からおろし、5分ほど蒸らします。

●使用するお米やバーナー(熱源)によって、カタカタしない場合があります。 ●ライスコッカーの内側の目盛は目安になります。精度が必要な場合は計量カップ等をご使用ください。

バーナーでの美味しいご飯の炊き方

- お米を研ぎ、目盛りに合わせて水加減をします。ライスコッカーを載せます。
- 湯気が出て、「カタカタ」とフタが動き出したら、動きが止まらない程度に火を弱めます。
- フタの動きが止まり湯気が出なくなったら火を止め、フタを閉じたまま5分ほど蒸らします。

▲ご使用前に

- 品質には万全を期していますが、万が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。
- 破損等に対し、改造や応急処置等の手当て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。

▲ご注意

- 調理中や調理直後は鍋や取手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。
- フライパンを使用する場合、ハンドルをしっかりとねじ込んでグラツキのないことを確認してからご使用ください。
- 吹きこぼれ、煮こぼれしないよう使用してください。
- 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。
- フライパンは中火以下でご使用ください。
- 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。
- 長時間のつけ置き洗いはしないでください。サビの原因となります。
- 調理の際は十分換気してください。

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。
- 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はサビの発生原因となります。
- 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。

材 質	ライスコッカー: (本体)4層クラッド材 フッ素加工、(フタ)ステンレス鋼 フライパン: 4層クラッド材 フッ素加工 ステンレス大鍋: ステンレス鋼 ステンレス片手鍋: ステンレス鋼 つまみ・ハンドル: 天然木 メッシュバスケット: ステンレス鋼
サ イ ズ	収納時: 約Φ23×19.5(高さ)cm ライスコッカー: 約Φ21×11.5(深さ)cm フライパン: 約Φ22.5×5(深さ)cm ステンレス大鍋: 約Φ23×14.5(深さ)cm ステンレス片手鍋: 約Φ17×9(高さ)cm メッシュバスケット: 約Φ21×10(高さ)cm
重 量	総重量: 約3.5kg
満 水 容 量	ライスコッカー: 約3.2ℓ ステンレス大鍋: 約5.5ℓ ステンレス片手鍋: 約2ℓ
適 正 炊 飯 量	ライスコッカー: 2~5合
付 属 品	収納ケース

※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.660249
fan5DX クラッドプラス

4 989083 660249

MADE IN JAPAN

ダンボール 株式会社 新越ワークス
UNIFLAME 事業部
〒959-0223 新潟県南魚沼市田中1011
TEL 025643-9851 FAX 025643-6553
●製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 03-3294-8311 FAX 03-3294-8310
ユニフレーム 検索
www.uniflame.co.jp

メッシュバスケット

種類の茹で上げや水切り、洗い物に活躍する大鍋の内径に合わせたサイズのステンレス製メッシュバスケット。

ステンレス片手鍋

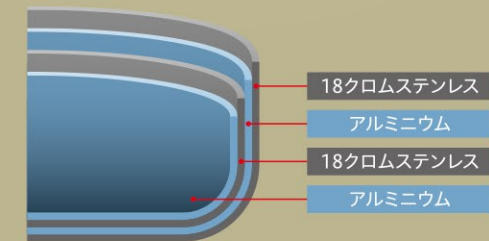
ステンレス製の片手鍋に丈夫な折りたたみハンドル。スープ等もたっぷり作れる2ℓの容量。



オールインワン
全てがひとつにスタッキングでき
収納ケースに収まります。

ライスコッカーとフライパンに
熱しやすく冷めにくい4層クラッド材を採用

アルミニウムとステンレスを4枚重ねた
「4層クラッド材」が
熱ムラのない効率的な調理を実現



4層クラッド材とは

アルミニウムとステンレスを貼り合わせることで単一材料では実現できない複合特性を持たせた金属材料です。熱伝導率の高いアルミニウムが加熱時の熱を鍋全体に素早く伝え、蓄熱性の高いステンレスが煮込む際や保温時などに熱を保ちます。

充実のオプションがあります。詳しくはホームページをご覧ください。

ユニフレーム 検索
www.uniflame.co.jp



ステンレス大鍋

ハードな使用に耐えるのステンレス製の
大鍋。5.5ℓの容量は、多量の麺類の
茹で上げも可能。

4層クラッド材を使用
フッ素加工

フライパン

拭き取るだけで、連続調理のできるフッ素加工のフライパンは、4層クラッド材で抜群の熱伝導と保温性。大鍋のフタも使い、デリケートな料理もOK。ハンドルの取り付け部もガッチリしたアルミダイキャスト製。

ライスコッカー

2~5合
炊き
難しい火加減のタイミングをフタの動きで知らせ、誰でも
上手にご飯が炊けるライスコッカーは、フッ素加工の4層
クラッド材を使用し、こびりつかずお手入れも簡単。

ライスコッカーとフライパンに
お手入れが簡単なフッ素樹脂加工を採用

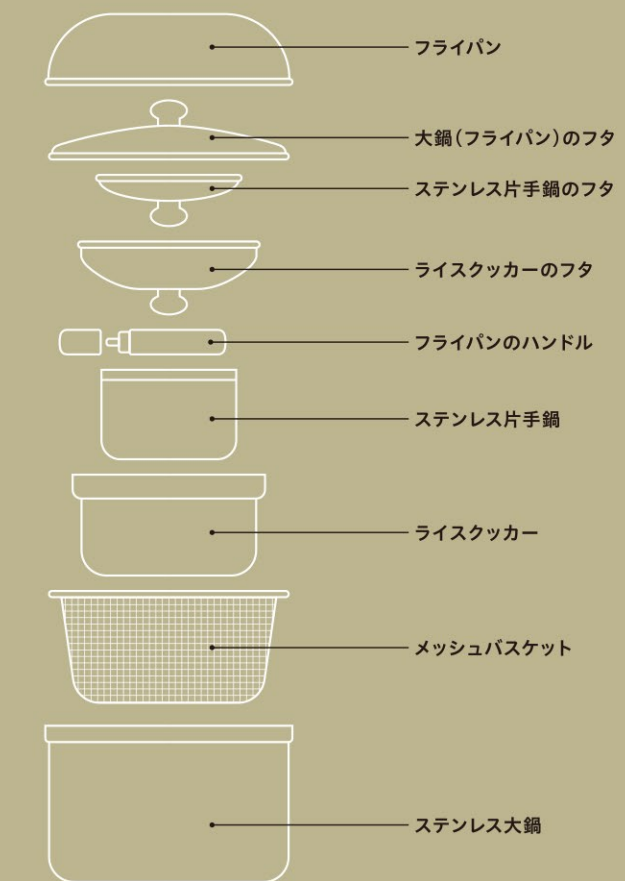
fan5DX
CLAD PLUS

fan5DX クラッドプラス



fan5DX
CLAD PLUS

fan5DX クラッドプラス



究極のスタッキング性能

徹底したスタッキング効率の追求が実現。
5つのセットがコンパクトに重ねて収納できます。

効率的な異素材の組み合わせ

熱回りを重視するライスコッカー・フライパンには熱伝導のよい4層クラッド材を、長時間火にかける鍋には耐久性の高いステンレスを。炊く、焼く、茹でる、揚げる、蒸す、炒める、煮る...クッカーそれぞれが最も性能を発揮できるように、最適な素材を組み合わせました。



頑丈で清潔なフチ

大鍋はフチ部を肉厚に仕上げ、
汚れがたまりにくく、
衛生的で頑丈なつくりにしました。



大鍋にもフライパンにも使えるフタ

フライパンには大鍋のフタが使えます。
火の通りにくい食材を
蒸し焼き調理することもOK!



湯煎でごはんが温められる

ライスコッカーは大鍋に収まるので、
湯煎でご飯を温めることができます。



収納にも気を配ったハンドル

フライパンのハンドルは取り外し可能。
ネジ側にゴムキャップを被せて、ハンドル収納時に
鍋の内側を傷付けるのを防ぎます。



大鍋の内側に合わせたザル

麺の茹で上げや米研ぎの水切りに便利なザル。
大鍋に合ったサイズのザルをセットしたのは
fan5シリーズが最初です。



メッシュ収納ケース付属

水切り抜群のメッシュ収納ケース。