

焚き火鍋 26cm リッド

TAKIBI-NABE
26cm LID

鍋いっぱいには味わえる

焚き火鍋26cm専用ステンレスリッド

木製ツマミを使用し、ステンレスの耐久性と天然木の温かさを融合しました。

木蓋使用時よりも容量が増え、鍋いっぱいに具材を入れて豪快な焚き火料理を楽しめます。



焚き火で使いやすい
ステンレス製ツル付き鍋



(別売)
No.659991
焚き火鍋26cm

△ご使用前に

- ツマミに大きなくづき、金属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。

△ご注意

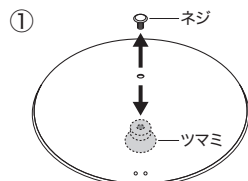
- 加熱調理中や直後は、本体やツマミが熱くなり、ヤケドの危険がありますので十分ご注意ください。
特に幼児の手に触れないようにしてください。
- ご使用時は手袋等を着用してください。
- 調理中の吹きこぼれにより、火を消す場合がありますので加熱調理中はそばを離れないようにしてください。
吹きこぼれ防止の為、水量と火力を調節し適温にて使用してください。
- 調理中や収納時に強い衝撃を与えないでください。変形や破損の原因になります。
- ツマミや取付部に強い力を加えないでください。破損の原因になります。
- ツマミや取付部にゆるみやくづきが生じたり、ツマミがひび割れ、変形などが生じましたら使用しないでください。
また、ご自分で修理・改造して使用することは危険ですので止めてください。
- 電子レンジやオーブンで使用しないでください。
- 素材に直接火を当てないでください。
- 永くご愛用いただく為に、異種金属と接触された状態での保管はしないでください。
- 小さなお子様の手の届かない場所に保管してください。

お手入れ・保管について

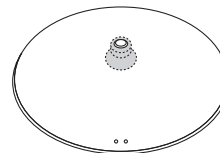
- ご使用後は、食器用中性洗剤をつけてスポンジ等で洗い十分に水気を切って乾燥させてから保管してください。
- スチールたわし、クレンザー、金属タワシ等で洗わないでください。表面をキズつけ腐食の原因になります。

ツマミの取付方法

- 出荷時はツマミが蓋の内側にネジで固定されています。
ご使用になる前にツマミを取り外し、外側に取付けてください。



ツマミを回してネジから取り外します。



ネジを内側にして、ツマミを回して固定します。

材質/本体: ステンレス鋼
ツマミ: 天然木
サイズ/約φ24×6.5(高さ)cm
重量/約210g

※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。

★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購入店までご連絡ください。



No.659939
焚き火鍋26cm リッド



4 989083 659939
MADE IN JAPAN

株式会社 新越ワークス

UNIFLAME 事業部

★商品についてのお問い合わせ
本社: 〒959-0223 新潟県燕市田中新1011
TEL(0256)63-9851 FAX(0256)63-6553



HP



Instagram



Instagram
(gear catalog)



X