焚き火鍋 26cm

エンボス加工

TAKIBI-NABE

UNIFLAME
MADE IN JAPAN



本体・リッドをエンボス加工した限定バージョン

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

焚き火鍋26cmケース

No.659953



焚き火鍋26cmの専用トートバッグ。
ギアケースとしても使えるしっかりとした質感。

⚠ご使用の前に

- ●品質には万全を期しておりますが、万一不具合があった場合は使用せず、購入店へご連絡ください。
- ●ツルの取付部に破損やガタツキ等がないことを確認してから使用してください。異常がある場合は使用しないでください。
- ●破損した状態で使用したり、改造や応急処置等を施して使用したりすることは危険ですのでおやめください。
- ●初めて使用する際は、食器用洗剤を付けたスポンジ等で十分に洗い、よくすすいでください。それでも黒いもの（研磨材のカスで人体には無害）が付着する場合は、水を入れて沸騰させ、そのお湯を捨ててください。
- ●初回洗浄後、ふきん等で拭き取った際に黒くなる場合（研磨材のカスで人体には無害）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、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。

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・リッド：ステンレス鋼 ツマミ：天然木
サ イ ズ	／最大約φ26×12（高さ）cm （ツマミまでの高さ約16cm） （ツル外寸幅約28.5cm）
重　　量	／約1kg
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。

★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.659915
焚き火鍋26cm エンボス

4 989083 659915

MADE IN JAPAN

ダンボール箱

袋

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