



ライスクッカー-DXでの美味しゆ炊き方

Step 1

お米を研ぎ、目盛りに合わせて水加減をします。(水加減をして約30分ほどおくとより美味しく炊けます)

Step 2

フタをし火に掛けます。(最初は強火)

Step 3

湯気が出て、フタが「カタカタ」と動き出したら、動きが止まらない程度に火を弱めます。

Step 4

フタの動きが止まり湯気が出なくなったら火を止め、フタを閉じたまま約5分ほど蒸らして完成です。

断面図

フッ素加工された2mm厚のアルミクッカーは熱伝導も良く美味しく炊き上がります。

フッ素加工
アルミ加工
厚さ2mm

ご使用上の注意 ※お使いになる前に、よくお読みになり十分に理解してください。

- ご使用になる前に**
 - ご使用前は、食器用洗剤でよく洗って乾燥させてください。
- 長くお使いいただくために**
 - 鍋の中に長時間料理を保存しないでください。
 - 酢、重曹等の酸性、又はアルカリ性のもの使用はなるべく避けてください。
 - ライスクッカー、フライパンの内面はフッ素樹脂加工されています。キッチンツールは、木製又は樹脂製のものをお使いください。

3. 安全のためのご注意

- 取手の部分が熱くなる場合があります。火傷に注意してください。
- 縁まで水を満たした状態で使用しないでください。
- フライパンを使用する場合、ハンドルをしっかり握り込んでからつかうことを確認してからご使用ください。

4. お使いになった後は

- スチールたわし、みがき粉等を使用しないでください。
- こげつき等を落とす際は、ナイフ等を使用しないでください。
- 大鍋・片手鍋には、ステンレス鋼を使用していますが、水質や不純物などによりサビのような赤い斑点ができることがあります。このような場合、温めた酢を入れ、約30分後位にナイロンたわし等できれいに洗ってからお使いください。

■サイズ/約φ230×195mm
■総重量/約3kg

※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 新潟県新潟市田中1011
TEL:0256-63-9851 FAX:0256-63-6553
*新潟市に本社があるため、〒951-8501 新潟県新潟市中央区南1-1-1
東京支店：〒102-0074 東京都千代田区九段南4-3-13
TEL:03-3264-6311 FAX:03-3264-6310

ユニフレイム 検索

www.uniflame.co.jp

ダンボール箱

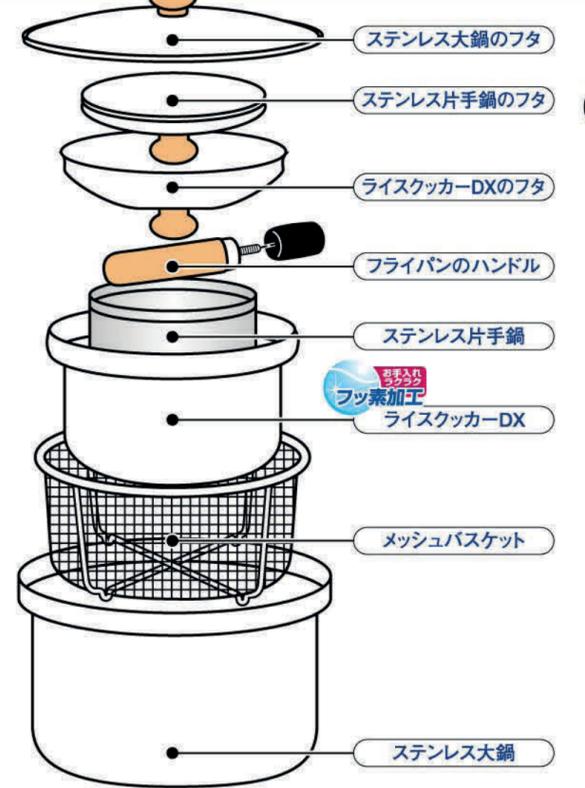
fan 5 DX
4 989083 660232
MADE IN JAPAN

UNIFLAME
~We want to make friends with nature~

ファンゴー デラックス

fan5 DX

日本製



fan5機能	ツマミ	鍋のフチ	メッシュバスケット
	磨きあげた天然木を使用fan5にセットアップされている鍋のフタのツマミは木の温かみを感じる全て天然木を採用。木の質感を重視し、丁寧に磨き仕上げを施しています。	肉厚に加工ステンレスとはいえ、汚れがこびり付いたりすると衛生的にも見た目にも悪くなってしまいます。fan5の鍋のフチは肉厚に加工し、フチ巻きをせずに仕上げられています。	種類の茹で上げや、野菜の水切りに便利なステンレスメッシュのバスケットを採用。大鍋にピッタリ合うサイズです。
	ライスクッカー-DX fan5には、誰でも簡単に美味しいご飯が炊けるアルミ製の「ライスクッカー」を標準装備。ご飯を美味しく炊き上げる機能とともに、ハンドルには熱くなりにくいように熱伝導しにくく耐久性の高い2mm厚のステンレスハンドルを採用。	フライパン フライパンのハンドル取付部には、頑丈なアルミダイキャストを採用。ボルトオン方式でハンドルをしっかり固定でき、ぐらつきも無く安心して調理を楽しめます。	メッシュケース 水切り抜群のメッシュ収納ケース。

UNIFLAME

ファンゴー デラックス

fan5 DX

日本製

炊・焼・茹・揚・蒸・炒・煮
これ一つでできるオールインワンクッカー



ファンゴー デラックス

fan5 DX

お手入れラクラク
フッ素加工

フライパンとライスクッカーにはお手入れが簡単なフッ素樹脂を採用しています。

- メッシュバスケット**
種類の茹で上げや水切り、洗いに活躍する大鍋とピッタリサイズのステンレス製メッシュバスケット。
- ライスクッカー-DX**
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クッカーは、フッ素加工の2mm厚のアルミニウムで、こびりつかずお手入れも簡単。
- フライパン**
- ステンレス大鍋**
ハードな使用に耐える1mm厚のステンレス製の鍋。5.5ℓの容量は、多量の種類の茹で上げも可能。
- ステンレス片手鍋**
1mm厚のステンレスに丈夫な折り畳みハンドル。スープ等もたっぷり作れる2ℓの容量。

内容	直径(mm)	深さ(mm)	満水容量(ℓ)	炊量(合)	材質
①メッシュバスケット	約210	約110	-	-	ステンレス鋼
②ライスクッカー-DX	約210	約115	約3.2	2~5	本体:アルミニウムフッ素加工 フタ:アルミニウム
③フライパン	約225	約50	-	-	アルミニウムフッ素加工 (板厚2mm)

内容	直径(mm)	深さ(mm)	満水容量(ℓ)	炊量(合)	材質
④ステンレス大鍋	約230	約145	約5.5	-	ステンレス鋼
⑤ステンレス片手鍋	約170	約90	約2.0	-	ステンレス鋼

総重量 約3kg