



### ライスクッカー-DXでの美味しゆ炊き方

**Step1**

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)

**Step2**

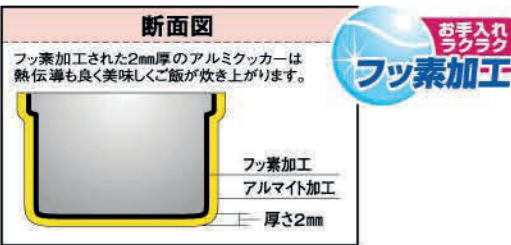
フタをし火に掛けます。(最初は強火)

**Step3**

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。

**Step4**

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。



### 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。

- 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とネジ込んでグラツキの無いことを確認してからご使用ください。
- 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/収納時:約φ23×19.5(高さ)cm  
■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さいましたら当社までご連絡ください。

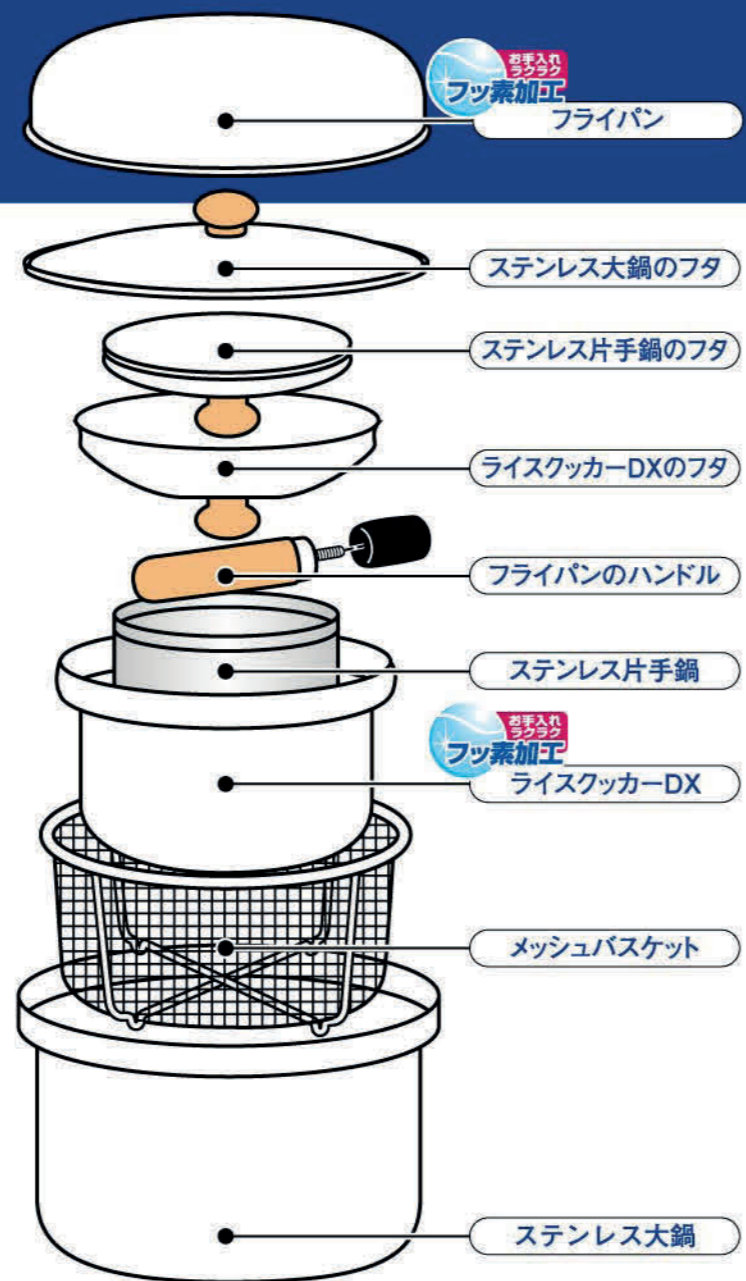
株式会社 **新越ワークス**  
UNIFLAME 事業部  
本社：〒959-0223 新潟県新潟市東区1011  
TEL:0256-63-9851 FAX:0256-63-6553  
※販売についてお問い合わせの際は  
東京営業所：〒110-0074 東京都千代田区浅草橋4-3-13  
TEL:03-3264-8311 FAX:03-3264-8310  
ユニフレイム (検索) [www.uniflame.co.jp](http://www.uniflame.co.jp)



**UNIFLAME**  
~We want to make friends with nature~

ファンゴー デラックス

# fan5 DX



<b>fan5機能</b>	<b>ツマミ</b> 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られ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。	<b>鍋のフチ</b> 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ています。	<b>メッシュバスケット</b> 麺類の茹で上げ、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。大鍋の内径に合うサイズです。
<b>フッ素加工</b>	<b>ライスクッカー-DX</b> 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やす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。	<b>フライパン</b> 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と固定でき、ぐらつきも無く安心して調理を楽しめます。	<b>メッシュケース</b> 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

**UNIFLAME**  
~We want to make friends with nature~

ファンゴー デラックス

# fan5 DX

## 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**  
麺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。

**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。

**フッ素加工** 2~5合炊

内容	直径(cm)	深さ(cm)	満水容量(l)	炊量(合)	材質
①メッシュバスケット	約21.0	約11.0	—	—	ステンレス鋼
②ライスクッカー-DX	約21.0	約11.5	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22.5	約 5.0	—	—	アルミニウムフッ素加工 (板厚2mm)



**③ 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、2mm厚のアルミニウム製で、抜群の熱伝導。大鍋のフタも使え、デリケートな料理もOK。ハンドルの取付部もガッチリしたアルミダイキャスト製。

**フッ素加工**

**④ 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。

**⑤ 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(cm)	深さ(cm)	満水容量(l)	炊量(合)	材質
④ステンレス大鍋	約23.0	約14.5	約5.5	—	ステンレス鋼
⑤ステンレス片手鍋	約17.0	約 9.0	約2.0	—	ステンレス鋼

総重量 約3kg

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。