

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20665-53	株式会社クイックパック	0564-59-3525

銅・こんろ

紙すき鍋 舞 シリーズ

舞・麻 シリーズ

使用商品／紙すき鍋 麻 花吹雪(M33-275)・受網φ14.5(M20-319)・丸こんろ 黒 大(M10-782)・火入れ(小)プレス(M10-913)・敷板 丸こんろ用(溝付)(M40-940)、
紙すき鍋 舞 青(M33-272)・受網φ14.5(M20-319)・民芸こんろ B-1 茶(M11-503)・火入れ(小)プレス(M10-913)

紙すき鍋・アルミすき鍋のご使用上の注意

- 紙すき鍋及びアルミすき鍋に食材をセットした後、長時間放置しないで下さい。
【紙すき鍋】
食材が乾き底面にくっつき紙を焦がす原因になります。
【アルミすき鍋】
食材とアルミの接点が弱くなり小さな穴があくことがあります。
- 紙すき鍋、アルミすき鍋共に固形燃料は25g以下の物を使用して下さい。
【紙すき鍋】
火が大きくなるため燃えることがあります。
【アルミすき鍋】
火力が強いため固形燃料が不完全燃焼を起こし目が痛くなることがあります。



- だし汁の量は具を入れた状態で2/3以上して下さい。
- もち、うどんは底面にくっつきやすく紙を焦がす原因となるため紙すき鍋には使用できません。
- 豆腐を使用する場合は、野菜を下に敷いて下さい。

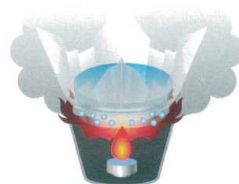


- 紙すき鍋をコンロにセットする際に傾かないように注意して下さい。
- 固形燃料はコンロの中心にセットして下さい。



※上図のようにセットすると炎が横に流れ○印の部分が燃えることがあります。

- アルミすき鍋を冬場を使用する場合、冷えただし汁をセットしますとアルミすき鍋の外側に結露(水滴)がつき固形燃料の炎があたると不完全燃焼を起こし目が痛くなることがあります。だし汁はなるべく温かい物を使用して下さい。
- 紙すき鍋、アルミすき鍋の外側は水で濡らさないように注意して下さい。また、受け網は完全に水を切り紙すき鍋等を濡らさないようにして下さい。



●料理がこぼれてやけどする恐れがありますので、必ず大きめの合った受網をご使用下さい。
●紙製ですので空焚きをすると発火する恐れがありますので絶対にしないで下さい。