

お手入れ・保管について

- 使用後は食器用中性洗剤を付けて、柔らかいスポンジなどで洗い、水気をよく拭き取って乾燥させてください。お手入れが不十分だと白い粉状のものが付着する場合がありますが、水道水中の微量成分が固まったもので、性能および衛生上の問題はありません。
- 塩分や酸などを含んだ汚れを付着したまま、または、濡れたまま放置したり、湿気の多い場所での保管は腐食の発生原因となります。
- こげつきなど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。
- 調理後は本体内に調理物を保存しないでください。腐食の発生原因となりますので他の容器に移してください。
- 使用後はよく洗って乾燥させてください。
- 表面を傷つけますので洗う際は、スチールたわし・磨き粉は使用しないでください。また、酸性及びアルカリ性のものの使用は避けてください。
- 食器洗浄機はご使用になれません。
- つけ置き洗いはしないでください。塗膜や取っ手の劣化の原因になります。
- 手の届きにくい高所には保管しないでください。取り出し時に落下する危険があります。

品質表示

■メスティン 1.5 合用
材質/本体：アルミニウム(底の厚さ 1.0mm)
フタ：アルミニウム
ハンドル：ステンレス鋼
ハンドルカバー：シリコーンゴム(耐熱温度 180℃)
表面加工/アルマイト加工
サイズ(内径)/約幅 16× 奥行 9× 高さ 5.7cm
満水容量/約 0.75ℓ

MADE IN CHINA

CF-101

要保管

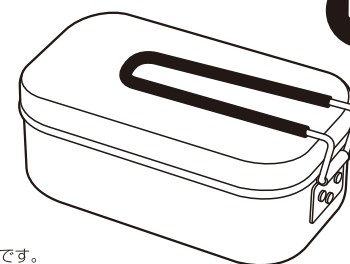
CATCH
FIELD
キャッチフィールド

メスティン Messtin

本製品に燃料・燃焼器具は付属しておりません。

取扱説明書

1.5
合用



図はイメージです。

この商品は家庭で調理をするために使うものです。
使用の際には取扱説明書をよく読んでから使用してください。
不適切な取扱いは事故につながります。
使用する方はこの取扱説明書を必ず保管してください。

商品、取扱説明書の不明な点についての問い合わせ先

輸入発売元

株式会社タマハシ

エポラス事業部

〒959-1241 新潟県燕市小高 4549-6
TEL 0256-63-9545 FAX 0256-66-2252

URL <http://www.smile-king.co.jp>
E-mail tamahashi@smile-king.co.jp

製造番号

使用前の準備

- ご使用前には必ず、各部に異常がないことを確認してください。取っ手のガタつきや変形などが生じている場合には使用しないでください。
- ご使用前には食器用中性洗剤を付けて洗い、お湯で十分に流してください。次に乾いた布などで水気を拭き取り、十分に乾燥した状態にしてから使用してください。
- ※お買い求め直後など、製品にシール等が貼ってあるものは、それを剥がしてください。シールが剥がれにくい場合には、ドライヤーなどで温めると剥がれやすくなります。
- お米の研ぎ汁を本製品に 8 割くらいまで入れて約 20 分煮立たせてください。(シーズニング) これをすることで焦げ付きにくくなります。
- 品質には万全を期しておりますが、万一、不具合やご不明な点がありましたら、ご使用にならずに(株)タマハシ問い合わせ先までご連絡ください。

使用上の注意

警告

- ※空炊き禁止。※加熱中は火元を離れない。
- ※調理以外の使用禁止。
- ※の項目を守らないと**火災になります。**

- 調理中は絶対にそばを離れないでください。離れるときは必ず火を止めてください。
- 調理中や調理の直後は本体や取っ手が熱くなっています。やけどの危険がありますので、幼児の手に触れないようにしてください。
- テント内・洞窟・窪地等の換気が悪い場所での使用はしないでください。
- 周囲に燃えうつる心配のない場所で使用してください。
- 使用するときには軍手や革手袋等を着用してください。

- 本体やフタの縁が鋭利になっている場合がありますので注意してください。
- 取っ手のガタつきなどの破損が生じたら使用を中止してください。
- 酸性やアルカリ性の物は使用しないでください。
- アルミ製品は初めての使用でもミネラルに反応して白色や黒色に変色する場合がありますが、使用上問題はありません。
- 熱の影響により、変形・変色する場合があります。
- コンロの中央部に乗せて安定させた状態で使用してください。
- 炎が底面からはみ出さないように使用してください。炎により取っ手が熱くなり危険です。
- 電子レンジでは使用しないでください。電子レンジの故障や火災の原因になることがあります。
- 本体が熱い状態で水につけたりして急速に冷やさないでください。変形などの破損原因になります。
- 急激な衝撃を与えたり、空炊きはしないでください。空炊きは火災や本体の変形、取っ手の破損ややけどの原因となります。万一、誤って空炊きをしてしまった場合は、水などで急に冷やさず、自然に冷やしてください。底が凸凹に変形し、加熱ムラの原因となります。
- 落下などの強い衝撃を与えないでください。変形などの破損原因となります。
- 直火以外で使用しないでください。故障や火災の原因となります。
- 焚き火やストーブの上で使用しないでください。
- 揚げ物料理には使用しないでください。
- 縁まで水など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、やけどや調理器具の故障の原因となります。
- 米の種類・気象条件・火力等の要因によってはうまく炊けない場合があります。

ご飯の炊き方(1合の場合)

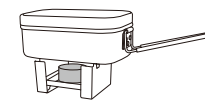
【ご飯を炊く前に】

- 米を研ぎ、米の量に応じた水を入れて 30 分以上吸水させてください。しっかり吸水させることでふっくらとしたご飯が炊き上がります。

※米は目盛りより少し少なめにに入れてください。
※あくまで目安なので、計量カップ等ではかることをおすすめします。

【固形燃料を使った炊飯の仕方】

- ①メスティンがしっかりと安定するコンロ台に市販の固形燃料をセットし、フタをした本製品を置いてから固形燃料に着火してください。火にかける時間は約25分です。市販の固形燃料 25g 1個が燃焼時間 25 分間の目安ですが、個体差や使用環境によって、実際の燃焼時間にはばらつきがありますので時間を計測しながらの炊飯をおすすめします。
※なるべく風の影響を受けないように使用してください。
- ②25分間が経過したら、火からはなしてください。
※10分くらい経つと吹きこぼれる場合がありますが、フタを開けないでください。
- ③軍手や革手袋を着用し、フタをしっかり押さえながらひっくり返してください。
- ④布などにくるみ、15分ほど蒸らして完成です。



火にかける時間: 約25分間
(目安として市販の固形燃料25g)

