



4WAY MULTI OUTDOOR COOKER

(4WAY マルチアウトドアクッカー)

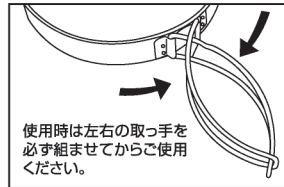
取扱説明書

HAC2888

このたびは、本製品をお買い上げいただきまして誠にありがとうございます。
本製品をより安全にご利用いただくため、ご使用前にこの取扱説明書を必ずお読みください。
また、お読みいただいた後も大切に保管してください。

ご使用になる前に

- 製品の品質には万全を期しておりますが、製造工程上やむなく汚れ・バリ・キズが多少残ってしまう場合があります。ご使用前にご確認ください。
- 鍋や取っ手部分に破損等がないことを確認してください。亀裂、へこみ、曲がり、緩み等の異常がある場合は使用しないでください。
- 初めて使用する際は食器用洗剤を使ってよく洗ってください。
- 使用時は必ず取っ手部分を組ませ握れるようにしてください。



警告 ●加熱中は火元から離れないでください。 ●空焚きはしないでください。

商品取り扱いに関する注意事項

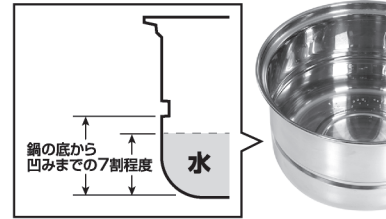
- 取っ手を素手で持つと火傷の原因となります。ミトンやふきん等をご使用ください。●調理中や調理後は本体が大変熱くなります。火傷の原因となりますのでご注意ください。また、小さなお子様がいる場合は鍋に触らないよう特にご注意ください。●取っ手部分は必ず組ませた状態で使用してください。●取っ手部分は完全にロックすることはできません。取っ手を握ると組んだ部分が閉じてしまいますのでしっかりと握んで持ってください。●鍋はコンロの中央部分に乗せて安定させて使用してください。●炎が鍋の底からはみ出さないように火の加減を注意してください。●空焚きはしないでください。火災、鍋の変形やハンドルの破損、火傷の原因となります。●吹きこぼれ、煮こぼれしないように火力を調節して使用してください。コンロの火が消えたり、料理器の故障の原因となります。●調理中に料理が焦げつくことがありますので、時々かき混ぜてください。●調理する物によっては調理中や再加熱の際に急に噴き出すことがありますので、強火で一気に加熱しないでください。●材料をかき混ぜる際は火力を弱くしてから行ってください。●水道水のみを沸騰すると内面に白い斑点や変色(虹色等)が生じることがありますが水道水に含まれている微量成分の影響によるものです。●天ぷら料理等油を大量に使う料理には使用しないでください。●極端に強火では使用しないでください。焼けて変形する原因となります。●製品の特性上、使用後は変色することがありますのでご了承ください。●ストーブの上では危険ですので使用しないでください。●IH調理器具や電子レンジ、オープンで使用しないでください。器具の故障や火災の原因となることがあります。●調理後に器として使用する場合は火傷にご注意ください。●調理後は保存容器として使用しないでください。錆の原因となりますので他の容器に移してください。●使用後は焦げ付きや食べ物のカスなどをきれいに取り除き、食器用洗剤などを使ってよく洗い、十分に乾燥させてから高温多湿な場所を避けて保管してください。●廃棄の際は各地方自治体(市区町村)の指示に従ってください。

セット内容

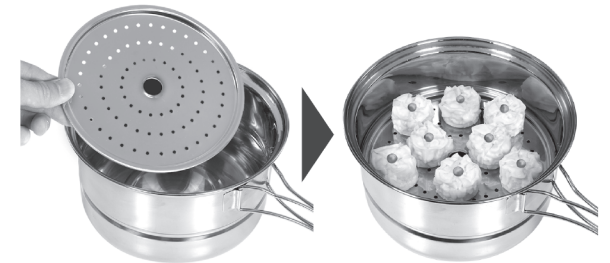


蒸し器としての使用方法

①鍋の底から、側面の凹みまでの7割程度まで水(飲料水)を入れてください。



②蒸し目皿を鍋にセットして、その上に食材を乗せてください。



③鍋蓋(フライパン)をセットして、バーナーやコンロで加熱してください。鍋蓋の蒸気穴から蒸気が出始めたら弱火にして5分ほど蒸してください。



注意 ●蒸気穴から出る蒸気は高温ですのでご注意ください。 ●食材の種類・大きさにより蒸し時間は大きく変わります。

④出来上がった食材を取り出して、早めにお召上がりください。

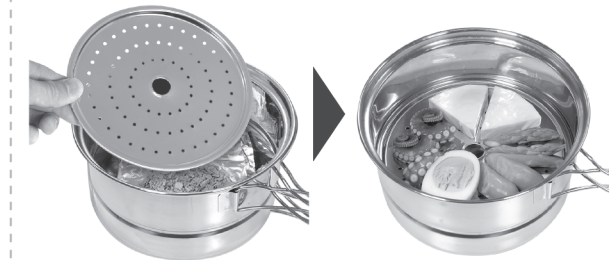
燻製器としての使用方法(温燻)

①鍋の底に、アルミホイルを敷き、その上に燻製用のスモークチップを適量おいてください。



※燻す(加熱)することで油や水分が出る食材を調理する場合は、スモークチップの上に更にアルミホイルを乗せてください。(油・水でチップの加熱が弱くなるのを防ぐため)

②蒸し目皿を鍋にセットして、その上に食材を乗せてください。



③鍋蓋(フライパン)をセットして、バーナーやコンロで加熱してください。鍋蓋の蒸気穴から煙が出始めたら弱火にして3~5分ほど燻してください。



注意 ●製品の特性上、鍋蓋に蒸気穴があり煙が出てしまいます。屋内で調理する場合は、燻製独特の匂いが部屋中に充満する可能性がありますのでご注意ください。 ●食材の種類・大きさ、燻製方法により燻し時間は大きく変わります。

④バーナーやコンロの火を止め、5~10分ほどそのまま放置して、余熱で燻してください。

⑤出来上がった食材を取り出して、早めにお召上がりください。

製品仕様	サイズ	約φ17.5×H9.5cm(鍋) ※取っ手展開時:約11cm
		約φ16.7×H4cm(フライパン) ※取っ手展開時:約11cm
		約φ16×H0.5cm(蒸し目皿)
	容量	約1.8ℓ(鍋)、約0.8ℓ(フライパン)
	重量	約185g(鍋)、約120g(フライパン)、約40g(蒸し目皿)
主材質	ステンレス	

発売元:株式会社ハック
本社:〒578-0984
東大阪市菱江5-9-10
☎0120-976-089
【お問い合わせ】
月~金(土日除く)9:30~17:00