

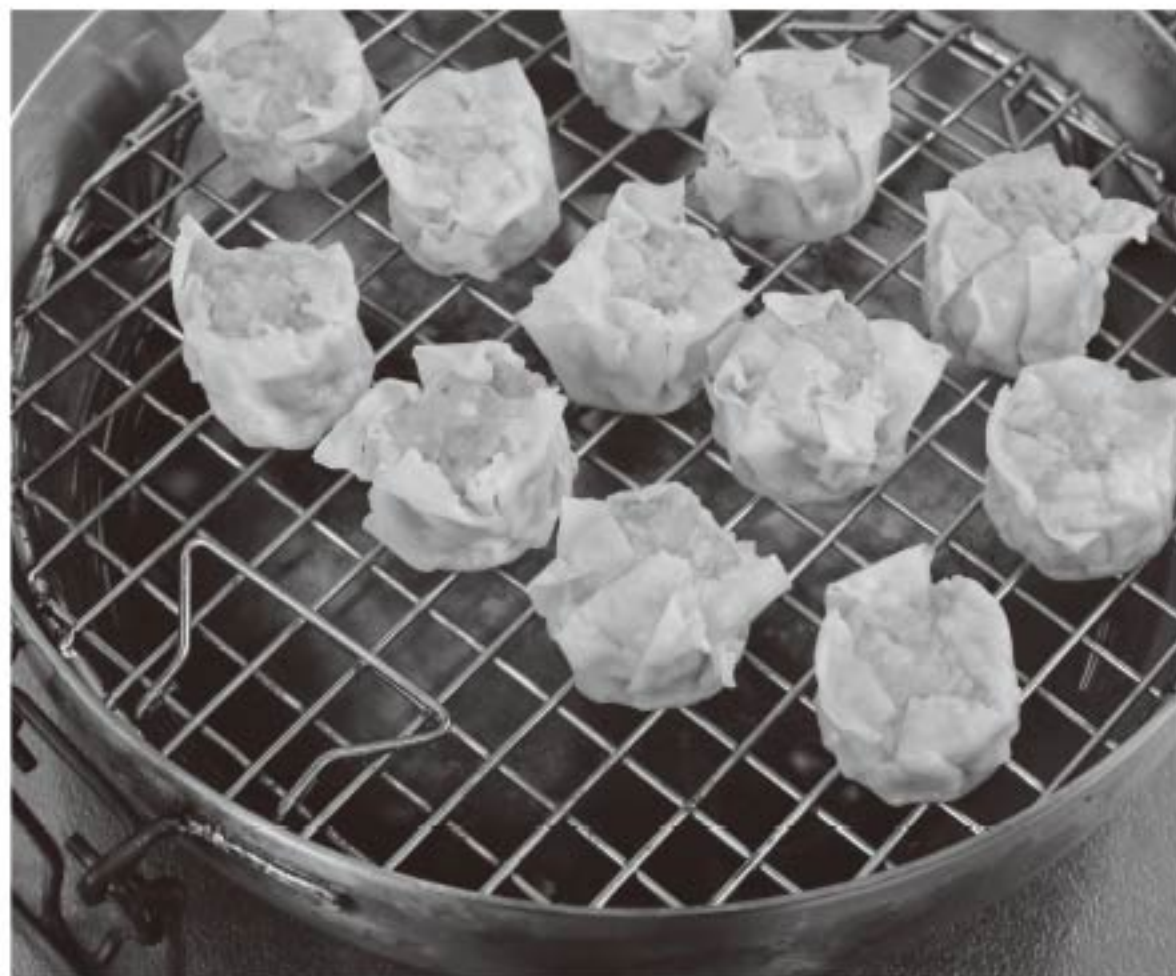
使用イメージ



じっくり煮込んだスープ



ヘルシーな蒸し野菜も
水を入れて焚き火へ投入



蒸したてシューマイもお手の物



オープン機能でスイーツ



スモーキーなローストチキン



「調理」=炎を操る

使用前に必ず取扱説明書を読み、
一度組み立て付属品の不足や破損がないか確認してください。

セット内容

- ☐ 本体×1
- ☐ アミ×1
- ☐ 底プレート×1
- ☐ 取扱説明書(本書)×1

⚠ ご使用前の準備

- セット内容の確認をし不足や破損、異常がないか確認してください。
万が一不具合があった際は使用せず購入店か問い合わせ先までご連絡ください。
- 初めてご使用になる前に食器用中性洗剤をつけたスポンジでよく洗ってください。
ステンレス製のため、シーズニング(油慣らし)は不要ですが、油を薄く引いてから調理を
始めると食材がこびりつきにくくなります

⚠ 注意

- 長時間や極端な空焚きはおやめください
- 調理中や調理直後は、本体が大変熱くなっており危険です。取り扱う際は焚き火用ト
ングなどの器具をお使い下さい。(耐熱グローブでもやけどの危険があります)固定
金具を外す際もトング等をご使用ください。お子様の手に触れないよう
にしてください
- 焚き火台やゴトクの上に置く際は、バランスを崩して落下しないよう、安定した場所に設
置してください
- フタを開ける際、中から高温の蒸気が出ることがあります。顔や手を近づけないようにし
てください。
- フタ、本体隙間からの吹きこぼれ、吹き出しによるやけどに注意して下さい。
- フタと本体を固定する金具は確実に固定されていることを確認してから調理してくださ
い。熱膨張により金具が緩く(または硬く)なる場合がありますが不良ではございません。
- 熱した直後の鍋に水をかけるなど、急激な温度変化を与えないでください。変形・破損
や、蒸気によるやけどにつながる恐れがあります。
- 調理後は食材を保存しないでください。金属の腐食・サビの原因につながります。
- 電子レンジでは使用しないでください。コンロ等で使用する際は使用器具の取扱説明書
に従い正しくご使用ください

お手入れ方法

- 使用後は鍋が冷めてから、食器用中性洗剤とスポンジで洗い水気をきって保管してくだ
さい。
焦げ付きがひどい場合は、鍋に水を張って火にかけ、沸騰させて焦げをふやかしてから、
こすり落としてください。
- 頑固な汚れには、ステンレス用のクリーナー をご使用いただけますが、強くこすりすぎ
ると傷がつく場合がありますのでご注意ください。
- 金属タワシや硬いブラシのご使用は、表面に傷をつける原因となりますのでお控えくだ
さい
- 塩分や酸等を含んだ汚れを付着させたまま保管しないでください。サビや腐食の原因と
なります。

株式会社カンセキ

〒321-0158 栃木県宇都宮市西川田本町3-1-1
<http://www.tent-mark.com/>



オープンポッド

Oven Pod

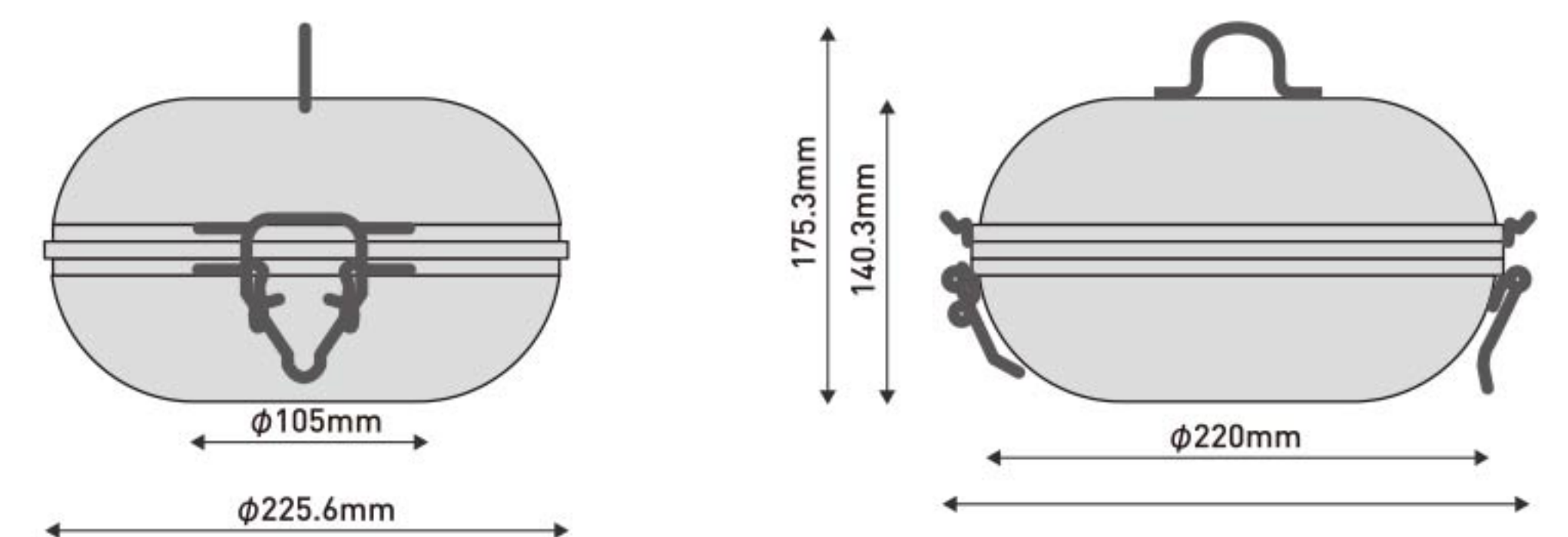
COOKING

TM-25056

取扱説明書



製品サイズ



SPEC

- 品 番 / TM-25056
- 品 名 / オープンポッド
- 素 材 / SUS304
- サ イ ズ / 鍋外径:(約)220mm、最大幅:(約)257mm
高さ:(約)175mm(取手含む)
- 重 量 / (約)2.75kg

1 使用前の確認

セット内容の確認をして不足や破損、異常がないか確認します



・特に固定金具は念入りにチェックしてください



2 使用上の注意 A

本体が熱くなっている際はトングなどを使用してください
※推奨トング「テンマクデザイン キングトング」



3 使用上の注意 B

固定金具の取り扱いについてもトング等を使用ください
耐熱グローブでもやけどの恐れがあります

