

CS-021R / CS-023R フィールドクッカーPro.1 / Pro.3

この度は、スノーピーク製品をお買い上げいただき、誠にありがとうございます。本製品は、フライパン、鍋、ザルのセットです。安全にご使用いただくためにも下記の取扱説明書をよく読んでからご使用ください。また、読み終わった後も大切に保管してください。説明内容で理解出来ない点及び製品に不具合が確認された際には直ちに使用を中止しご購入いただきました販売店様もしくは弊社ユーザーサービスまでお問い合わせください。

スペック

CS-021R フィールドクッカーPro.1

●セット内容:230ビリーポット/内寸:φ229×161(h)mm・底の厚さ0.5mm、外寸(蓋を含む):φ258×185(h)mm、満水容量:6.6L、適正容量:4.6L、200ビリーポット/内寸:φ200×135(h)mm・底の厚さ0.5mm、外寸(蓋を含む):φ227×160(h)mm、満水容量:4.3L、適正容量:3.0L、180ビリーポット/内寸:φ174×109(h)mm・底の厚さ0.5mm、外寸(蓋を含む):φ201×132(h)mm、満水容量:2.6L、適正容量:1.8L、ハンドル/φ32×167mm(ネジ部除く)、メッシュバスケット/φ225×102mm、フライパン/内寸:φ244×56(h)mm、外寸:φ246×57(h)mm、満水容量:2.2L、適正容量:1.5L、メッシュケース、ハンドルケース兼鍋つかみ●材質:ビリーポット・メッシュバスケット/ステンレス、蓋/ステンレス・天然木、ハンドル/ステンレス・天然木、フライパン/スチール(表面加工:耐熱シリコン塗装)、メッシュケース・ハンドル兼鍋つかみ/ポリエステル●収納サイズ:φ258×215(h)mm●重量:3.4kg

CS-023R フィールドクッカーPro.3

●セット内容:200ビリーポット/内寸:φ200×135(h)mm・底の厚さ0.5mm、外寸(蓋を含む):φ227×160(h)mm、満水容量:4.3L、適正容量:3.0L、180ビリーポット/内寸:φ174×109(h)mm・底の厚さ0.5mm、外寸(蓋を含む):φ201×132(h)mm、満水容量:2.6L、適正容量:1.8L、ハンドル/φ32×167mm(ネジ部除く)、メッシュバスケット/φ191×93mm、フライパン/内寸:φ213×54mm、外寸:φ215×56(h)mm、満水容量:1.6L、適正容量:1.1L、メッシュケース、ハンドルケース兼鍋つかみ●材質:ビリーポット・メッシュバスケット/ステンレス、蓋/ステンレス・天然木、ハンドル/ステンレス・天然木、フライパン・スチール(表面加工:耐熱シリコン塗装)、メッシュケース・ハンドル兼鍋つかみ/ポリエステル●収納サイズ:φ227×184(h)mm●重量:2.2kg

共通事項

【安全にお使いいただくために】

- 水平で安定した場所においてください。また、コンロにのせるときはゴトクの中央に乗せてください。
- 炎が鍋の底面より大きくなりないように火力を調節してください。加熱調理中および加熱後しばらくは本体や取っ手が熱くなり、火傷の危険がありますので十分ご注意ください。
- ナベ類・ザルのツルやつまみがガタついてきた状態や、損傷したままでご使用にならないでください。脱落などによる事故の危険性があります。

【長くお使いいただくために】

- 強度の酸性・アルカリ性食品のご使用は避けてください。
- 腐食防止のため長時間にわたり調理物を入れたままにしないでください。
- お手入れの際、たわしやクレンザーなどを使用しますと表面を傷つけ腐蝕の原因になります。焦げ付きなどを落とす際はナイフなど金属製の鋭利なものを使用しないでください。
- 洗った後は水を切り、よく乾燥させてください。

フライパン

【お使いいただく前に】

- ハンドルを確実に取り付けてからご使用ください。緩むことがありますので、ご使用の度に点検し、確実に固定されていることをご確認ください。
※ハンドルの取り付けは本書を参照してください。

【使用上のご注意】

- 焚火などの強火で使用することにより、変形することがあります。変形してしまった場合、鍋の安定性を損なう可能性があります。あらかじめご了承ください。
- フライパンに取り付けたハンドルはゆるむことがあります。フライパン使用前にハンドルが確実に固定されていることを必ず確認してください。

【お手入れについて】

- 使用後はお湯で良く洗い、火にかけて乾かしてください。水分が残ると錆の原因になります。※洗剤は使わずに洗います。
- 長く使わない時は薄く油を引いてから収納してください。

【塗装について】

- フライパンの塗装は初回に使用するまでの防錆を目的とした塗装です。使いこんでいくうちに摩耗したり剥がれてきますが、料理と一緒に口に入っても無害です。
- 初回使用後は洗剤で洗わず、お湯で洗浄し、よく乾燥させてからオリーブオイルなどの植物油をまんべんなく塗ってください。
- 長時間の空焼きや空焼きに近い状態が続くと塗装がはがれることがあります。
- 長時間使用しない場合、表面に薄い錆が発生することがあります。このような場合は、やわらかいスポンジなどで、表面の赤い錆を落としてください。

ナベ類、ザル

【初めてお使いになる前に】

- 中性洗剤を含ませた柔らかいスポンジで内部をよく洗ってください。

【お使いいただく前に】

- つるやつまみの取り付け部に大きなぐらつきなど、不具合がないことをご確認ください。

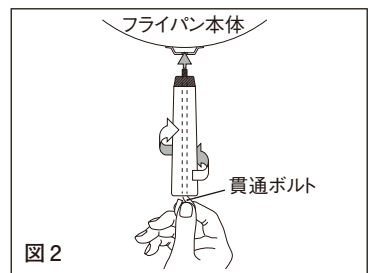
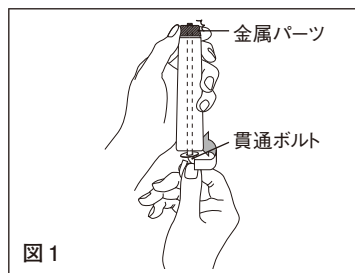
【お手入れについて】

- 普段のお手入れは中性洗剤を含ませた柔らかいスポンジを使用してください。

フライパン使用時のハンドルの取り付け方法

- ▲警告 ハンドルは確実に取り付けください。
ハンドルが回転し、フライパンの内容物がこぼれ、火傷する恐れがあります。

- 図1のように斜線部の金属部分を押さえながら貫通ボルトを締めつけてください。
※締め付けが弱くと木の部位が回転してしまう恐れがあります。
- 図2のように締めこんだハンドルをフライパン本体に固定してください。固定する際には貫通ボルトを掴んで締めつけてください。
※ハンドルはゆるむことがありますので、使用毎に必ずご確認ください。



品質保証について

お買い求めいただきました製品は万全を期していますが、万一不備な点がございましたら、お買い求めいただいた販売店様もしくは弊社または各製品に記載された連絡先にご相談ください。製造上の欠陥が原因の場合は無償で修理または交換させていただきます。その他の場合は適切な価格で修理させていただきます。修理、交換の判断は弊社の裁量によるものとさせていただきます。また、以下の場合は修理できない場合もありますので予めご了承ください。1.素材の経年劣化による損害など商品の寿命 / 2.改造および粗雑な取扱いによる故障 / 3.取扱説明書で禁止されている取扱いによる故障 / 4.不測の事故による商品の故障 / 5.その他製造上の欠陥以外による製品の故障 / 6.ゴミやさびによる故障 / 7.分解したことによる不具合の発生または破損 / 8.落下やその他の衝撃による部品の変形や破損による不具合 / 9.摩擦によるパーツの変化及びそれによる故障 / 10.他社製品との組み合わせによる故障

修理について

●本格的な修理が必要な場合は、お買い求めになった販売店様または弊社ユーザーサービスまでお問い合わせください。●修理を依頼される場合は、必ず十分に乾燥させ、汚れをきれいに落としてください。●修理品には修理箇所がはっきりと解るように、必ずメモまたは荷札を付けてください。また破損時の状況をできるだけ詳しく書いたメモを添えてください。●修理品の運賃並びに修理費については以下のように規定させていただきます。1.保証対象の場合:往復運賃並びに修理費は弊社にて負担いたします。 / 2.保証対象以外の場合:往復運賃並びに修理費は、お客様のご負担とさせていただきます。

不明な点やお気付きの点がございましたら、**スノーピークユーザーサービス**
販売店様または弊社ユーザーサービスまで
お問い合わせください。
0120-010-660 (9:00~17:00)
Email:userservice@snowpeak.co.jp

株式会社スノーピーク
〒955-0147 新潟県三条市中野原456
Tel.0256-46-5858 / Fax.0256-46-5860
www.snowpeak.co.jp

MADE IN CHINA

CS-021R / CS-023R Field Cooker Pro.1 Set / Pro.3 Set

Thank you for purchasing a Snow Peak product. This product is a set that includes a frying pan, pot and strainer for camping. For safety, read the following instruction manual before use. Please keep it safe for future reference. Finally, if you find anything that you do not understand in the description or any problems with the product, please stop use immediately and contact the retailer or Snow Peak Customer Service.

Specifications

CS-021R Field Cooker Pro.1 Set

●Set contents: 230 Billy Pot / Inside dimensions: dia 229×161mm(9"×6.3"), 0.5mm Thickness of bottom, External dimensions (including lid): dia 258×185mm(10.2"×7.3"), Full capacity: 6.6L, Appropriate capacity: 4.6L, 200 Billy Pot / Inside dimensions: dia 200×135mm(7.9"×5.3"), 0.5mm Thickness of bottom, External dimensions (including lid): 227×160mm (8.9"×6.3"), Full capacity: 4.3L, Appropriate capacity: 3.0L, 180 Billy Pot/ Inside dimensions: dia 174×109mm (6.9"×4.3"), 0.5mm Thickness of bottom, External dimensions (including lid): dia 201×132mm (7.9"×5.2"), Full capacity: 2.6L, Appropriate capacity: 1.8L, Handle/ dia 32×167mm(1.3"×6.8") (Excluding screw part) Mesh Strainer/dia 225×102mm (8.9"×4"), Frying pan/ Inside dimensions: dia 244×56mm(9.6"×2.2"), External dimensions: dia 246×57(h)mm(9.7"×2.2") Full capacity: 2.2L, Appropriate capacity: 1.5L, Mesh case, Handle case & pot holder ●Material: Billy Pot, Mesh Strainer/ Stainless steel, Lid/ Stainless steel, Natural Wood, Handle/ Stainless steel, Natural Wood, Frying pan, Steel(Surface Finish: Heat-resistant silicon coating), Mesh case, Handle case & pot holder/Polyester ●Storage size: dia 258×215mm(10.2"×8.5") ●Weight: 3.4kg / 7.5 lbs

CS-023R Field Cooker Pro.3 Set

●Set contents: 200 Billy Pot / Inside dimensions: dia 200×135mm(7.9"×5.3"), 0.5mm Thickness of bottom, External dimensions (including lid): 227×160mm (8.9"×6.3"), Full capacity: 4.3L, Appropriate capacity: 3.0L, 180 Billy Pot/ Inside dimensions: dia 174×109mm(6.9"×4.3"), 0.5mm Thickness of bottom, External dimensions (including lid): dia 201×132mm(7.9"×5.2"), Full capacity: 2.6L, Appropriate capacity: 1.8L, Handle/ dia 32×167mm(1.3"×6.8") (Excluding screw part) Mesh Strainer/dia 191×93mm (7.5"×3.7"), Frying pan/ Inside dimensions: dia 213×54mm (8.4"×2.1"), External dimensions: dia 215×56(h)mm(8.5"×2.2") Full capacity: 1.6L, Appropriate capacity: 1.1L, Mesh case, Handle case & pot holder ●Material: Billy Pot, Mesh Strainer/ Stainless steel, Lid/ Stainless steel, Natural Wood, Handle/ Stainless steel, Natural Wood, Frying pan, Steel(Surface Finish: Heat-resistant silicon coating), Mesh case, Handle case & pot holder/Polyester ●Storage size: dia 227×184mm(8.9"×7.2") ●Weight: 2.2kg / 4.9 lbs

Common Subject Matter

[For safety use]

- Choose a stable, level area when cooking with this product. Place the frying pan or pot on the center of the stove trivet.
- When using on a stove, adjust flame so that only the bottom is being heated, avoiding flames that are greater than the pot bottom. During and after use, Pots, frying pan, handle, bails become very hot. Please be careful to not burn yourself.
- If you find the bail handles or lid handles to be loose or damaged, stop using the product. Loose or damaged parts may cause an accident or injury.

[To use for a long time]

- Avoid cooking highly acidic or highly alkaline food.
- Do not store food in this product for a long periods of time. This may cause corrosion.
- Washing with a scouring brush or polishing powder damages the surface of the pot or pan or strainer. This may cause corrosion. When you take the pot off the burner, do not use sharp metal objects such as knives.
- After use, wash and dry thoroughly.

Frying Pan

[Before use]

- Please make sure that the handle is stabilized. The handle may loosen while in use. Ensure the handle is properly fixed before use. ※Please refer to this manual to see handle attachment instruction.

[Precautions for use]

- The flying pan may deform when used over a high flame such as an open fire. If deformed, the stability of the flying pan may be compromised. Please understand this in advance.
- The handle attached to the frying pan may come loose. Before using the frying pan, be sure to check that the handle is securely fastened.

[Maintenance]

- After use, wash the frying pan with hot water and put on a burner to dry. Remaining water may cause rust. ※Wash without detergent.
- Lightly grease the fry pan before long term storage.

[About the coating]

- The coating on the frying pan is intended to prevent rust until the first use. It will wear off or peel off as it is used, but it is harmless even if it gets into your mouth along with the food.
- After the first use, wash it in hot water without detergent, dry it well, and apply vegetable oil such as olive oil evenly.
- The coating may peel off if the product is cooked without anything inside for an extended period of time or in a state of near-emptying.
- If the product is not used for long time, a thin layer of rust may form on the surface. In such a case, please remove the red rust from the surface with a soft sponge, etc.

Pot, Strainer

[Before use]

- Wash thoroughly with soft sponge and mild detergent before initial use.

[Before every use]

- Before use, check that the lid handle and knob on the lid are fixed.

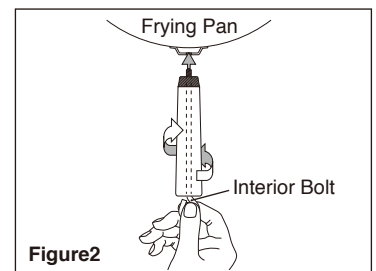
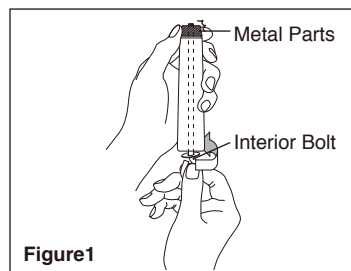
[Maintenance]

- Wash with soft sponge and mild detergent for daily care.

Using Frying pan , handle Attachment Instructions

⚠ **CAUTION / The handle for frying pan may loosened.**
Check if it is fixed steadily before each use.

First, spin interior bolt clockwise to screw it into the handle. See figure 1.
Next, securely screw the handle to frying pan.
※The handle may loosened while in use. Always check for looseness before use.



Warranty

The specifications of Snow Peak products are based on field testing and quality control to ensure the correct function and longevity of every product. If apparent defects in the manufacturing of the product are found, the defective product will be repaired or exchanged free of charge. Damages, as follows, are not covered under warranty.
1. Material deterioration caused by age. / 2. Damage caused by modifications or rough handling. / 3. Damage caused by improper use not following the instruction manual. / 4. Damage caused by unexpected accidents. / 5. Damage not caused by defects in the manufacturing process. / 6. Damage caused by dust or rust. / 7. Damage or defects caused when dismantling the product. / 8. Damage and defects caused by dropping or other shocks to the product. / 9. Deterioration or failure of parts due to friction. / 10. Damage caused by the use of the product in combination with other maker's products.

Repair

●For repairs, please contact the retailer where you purchased the product or Snow Peak user service. ●When you ask for repair, please make sure that the product is dry and clean. ●Please attach a memo or some kind of tag indicating the needed repair, and please write details of when and how the damage occurred. ●Shipping cost and repair fee for the repair as follows. 1. Within warranty: Return shipping cost and repair fee will be covered by Snow Peak / 2. Outside warranty: Return shipping cost and repair fee will be covered by the user.

Snow Peak USA, Inc.

404 NW 23rd Avenue, Portland, Oregon 97210, USA
Tel. +1-503-697-3330 / Instagram. @snowpeakusa
Email. info@snowpeak.com / www.snowpeak.com

Snow Peak, Inc.

456, Nakanohara, Sanjo-Shi, Niigata 955-0147 Japan
Tel. +81 256-46-5858 / Fax. +81 256-46-5860
www.snowpeak.co.jp

CS-021R / CS-023R 필드쿠커 Pro. 시리즈 취급설명서

스노우피크의 제품을 구매해주셔서 감사합니다. 본 제품은 후라이 팬, 냄비, 체 세트입니다. 안전하게 사용할 수 있도록 반드시 취급설명서를 잘 읽고 나서 사용해주시고. 또한 다 읽은 후에도 소중히 보관해주시고. 제품의 안전을 기하고 있으나, 필드에서 사용하기 전에 안전한 장소에서 조립, 취급방법 및 부속품을 확인해주시고. 설명 내용이 이해되지 않는 점이 있거나, 제품의 이상을 확인한 경우는 즉시 사용을 중지하고 구입해 주신 판매점 또는 당사의 애프터서비스로 문의해 주십시오.

사양

필드쿠커 Pro.1

●세트내용:230밀리포트/내경:φ229×161(h)mm·바닥두께0.5mm,외경(뚜껑포함):φ258×185mm,만수용량:6.6L,적정용량:4.6L,200밀리포트/내경:φ200×135(h)mm·바닥두께0.5mm,외경(뚜껑포함):φ227×160mm,만수용량:4.3L,적정용량:3.0L,180밀리포트·내경:φ174×109(h)mm·바닥두께0.5mm,외경(뚜껑포함):φ201×132mm,만수용량:2.6L,적정용량:1.8L,핸들/φ32×167mm(나사부제외),메쉬바구니/φ225×102mm,프라이팬/내경:φ244×56(h)mm,외경:φ246×57(h)mm, 만수용량:2.2L,적정용량:1.5L,메쉬케이스,핸들케이스,검 냄비손잡이 ●재질:빌리포트 메쉬바구니/스테인레스, 뚜껑/스테인레스 천연나무, 핸들/스테인레스 천연나무, 프라이팬/스틸(표면가공:내열실리콘도장), 메쉬케이스, 핸들케이스 검 냄비손잡이/폴리에스테르 ●수납사이즈: φ258×215(h) mm ●무게: 3.4kg

필드쿠커 Pro.3

●세트내용:200밀리포트/내경:φ200×135(h)mm·바닥두께0.5mm, 외경(뚜껑포함):φ227×160mm, 만수용량:4.3L,적정용량:3.0L,180밀리포트/내경:φ174×109(h)mm·바닥두께0.5mm,외경(뚜껑포함):φ201×132mm, 만수용량:2.6L,적정용량:1.8L,핸들/φ32×167mm(나사부제외),메쉬바구니/φ191×93mm,프라이팬/내경:φ213×54mm·외경:φ215×56(h)mm,만수용량:1.6L,적정용량: 1.1L,메쉬케이스,핸들케이스 검 냄비손잡이 ●재질:빌리포트 메쉬바구니/스테인레스, 뚜껑/스테인레스 천연나무, 핸들/스테인레스 천연나무, 프라이팬/스틸(표면가공:내열실리콘도장), 메쉬케이스, 핸들케이스 검 냄비손잡이 / 폴리에스테르 ●수납사이즈:φ227×184(h) mm ●무게:2.2kg

공통 사항

[안전하게 사용하기 위해]

- 수평이며 안정적인 장소에 두십시오. 또는 풍로(스토브)에 올릴 때는 오덕의 중앙에 올려주세요.
- 화염이 냄비의 바닥 면 밖으로 나오지 않도록 화력을 조절해주세요. 가열 조리 중이나 가열 후 일시적으로 본체의 손잡이가 뜨거워지므로 화상의 위험이 있으니 충분히 주의해주세요.
- 냄비 류-체의 체결부위나 손잡이가 기울어져 있는 상태나 손상된 상태로 사용을 금합니다. 탈락 등으로 사고로 이어질 위험성이 있습니다.

[오랫동안 사용할 수 있도록]

- 강한 산성·알칼리성 식품의 사용은 피해주세요.
- 부식 방지를 위해 장시간에 걸쳐 조리 물을 넣은 상태로 방치하지 마세요.
- 손질을 할 때는 수세미나 클린저 등을 사용하면 표면에 상처가 생겨 부식의 원인이 됩니다. 늘어붙은 것 등을 긁어 낼 때도 나이프 등의 금속제의 날카로운 것의 사용을 금합니다.
- 씻은 후에는 물기를 닦아내고 잘 건조시켜주세요.

후라이 팬

[사용하시기 전에]

- 핸들을 확실하게 고정시키고 나서 사용해주세요. 느슨해질 수 있으므로 사용할 때마다 점검하고 확실하게 고정된 것을 확인해주시고. ※핸들의 연결 방법은 본 서 1P를 참조해주시고.

[사용상 주의사항]

- 모닥불 등의 강한 불에 사용함으로써, 제품이 변형될 수 있습니다. 변형된 경우 냄비의 안정성을 해칠 수 있습니다. 미리 양해 부탁드립니다.
- 프라이팬에 장착한 핸들은 느슨해질 수 있습니다. 프라이팬 사용 전 핸들이 확실하게 고정되어 있는지 반드시 확인하십시오.

[엔터너스(손질 방법)에 대해]

- 사용 후는 따뜻한 물로 잘 씻고, 불로 가열하여 건조시켜주세요. 수분이 남을 경우 녹이 발생합니다. ※세제는 사용하지 말고 세척해주세요.
- 오랜 기간 사용하지 않을 경우는 가볍게 기름을 발라 수납해주세요.

[도장에 대해서]

- 프라이팬의 도장은 첫 회에 사용할 때까지의 녹방지를 목적으로 한 도장입니다. 쓰다 보면 마모되거나 벗겨지며 인체에는 무해합니다.
- 첫 사용 후에는 세제로 세척하지 마시고, 따뜻한 물로 세척하고, 잘 건조시킨 후 올리브 오일 등의 식물성 기름을 골고루 도포해 보관해주세요.
- 안에 아무것도 넣지 않고 장시간 조리하거나 거의 빈 상태로 조리하면 코팅이 벗겨질 수 있습니다.
- 장시간 사용하지 않을 경우 표면에 얇은 녹이 발생할 수 있습니다. 이러한 경우는 부드러운 스펀지 등으로 표면의 붉은 녹을 제거해 주십시오.

냄비 류, 체

[처음 사용하기 전에]

- 중성 세제를 부드러운 스펀지에 묻혀 내부를 깨끗이 씻어주세요.

[사용하시기 전에]

- 체결부위나 손잡이의 연결부분이 흔들리지 않는 지 등의 이상이 없는지 확인해주세요.

[손질 방법에 대해]

- 평소의 손질은 중성세제를 묻힌 부드러운 스펀지를 사용해주세요.

핸들의 연결 방법

- ⚠경고 후라이 팬에 연결시킨 핸들을 느슨해질 수 있습니다. 후라이 팬을 사용하기 전에 핸들이 확실하게 고정되어있는지를 확인해주세요.

처음에 그림 1의 화살표 방향으로 관통하는 볼트를 핸들에 완전히 연결해 주세요. 다음은 핸들을 프라이팬 본체에 고정해 주세요. ※핸들은 사용 중에 체결이 느슨해지지 않도록 주의해주세요.

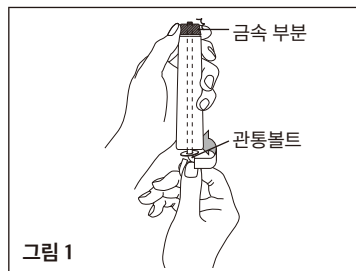


그림 1

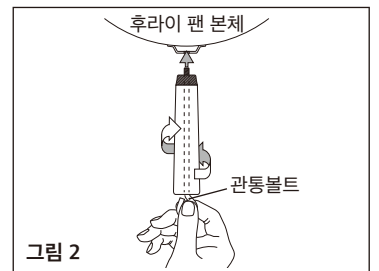


그림 2

품질 보증 정보

구입하신 제품의 품질에는 최선을 다했습니다만, 만일 미비한 점이 있으시면, 구입하신 판매점 또는 당사 유저서비스로 연락을 주십시오. 제조결함으로 인한 경우에는 무상으로 수리 또는 교환해 드립니다. 그 외의 경우는 적절한 가격으로 수리해 드리겠습니다. 수리, 교환의 판단은 당사의 수리기준에 의거해 판단합니다. 또한, 이하의 경우는 수리가 불가능한 경우도 있으므로 미리 양해 바랍니다. 1. 소재의 경년 열화로 인한 파손 등 상품의 수명 / 2. 개조 및 조작한 취급에 의한 고장 / 3. 취급설명서에서 금지된 취급에 의한 고장 / 4. 예상치 못한 사고로 인한 제품 고장 / 5. 기타 제조결함 이외의 원인으로 발생한 제품 고장 / 6. 먼지나 녹에 의한 고장 / 7. 분해로 인한 불량 발생 또는 파손 / 8. 낙하나 기타 충격에 의한 부품 변형이나 파손으로 인한 불량 / 9. 마찰로 인한 부품 변화 및 그로 인한 고장 / 10. 타사 제품과의 혼용으로 인한 고장

수리에 대해

- 제품의 개조는 절대 금합니다. 기능과 강도가 저하됩니다. 개조한 제품은 수리를 할 수 없습니다. ●본격적인 수리가 필요한 경우는 구매처 또는 당사의 애프터 서비스로 문의해주세요. ●수리를 의뢰할 경우는 반드시 충분히 건조시키고 오염을 깨끗이 털어내 주세요. ●수리 품에는 수리를 희망하는 곳을 알 수 있도록 반드시 메모 또는 표식을 붙여주세요. 또한 파손시의 상황을 가능한 상세하게 기술한 메모를 첨부해주세요. ●수리품의 운임 및 수리비는 하기의 기준으로 부담합니다. 1. 보증 대상의 경우 : 왕복 운임 및 수리비는 당사가 부담합니다. / 2. 보증 대상 이외의 경우 : 왕복 운임 및 수리비는 고객님의 부담입니다.

CS-021R / CS-023R SP不鏽鋼鍋具組系列

誠摯的感謝您本次購買Snowpeak的產品。本產品是平底鍋、鍋具、網籃的套裝。為了可以安全使用本產品請一定要閱讀完使用說明書後再開始使用。另外，閱讀完之後也您妥善保管。雖然本產品的使用設計周全，但在營地使用時請在安全平坦的地方組裝，也請確認正確的使用方式以及其他附屬品。若您對使用說明書的內容有不甚瞭解之處，或是萬一發現產品有瑕疵時，請立刻停止使用，並且到您購買的店家或是來電本公司客服專線洽詢。

規格

CS-021R SP不鏽鋼鍋具組-L五件組

●套裝內容:230直筒湯鍋／內部尺寸:φ229×161(h)mm·底部厚度0.5mm、外部尺寸(含蓋子):φ258×185mm、滿水容量:6.6L、合適容量:4.6L、200直筒湯鍋／內部尺寸:φ200×135(h)mm·底部厚度0.5mm、外部尺寸(含蓋子):φ227×160mm、滿水容量:4.3L、合適容量:3.0L、180直筒湯鍋／內部尺寸:φ174×109(h)mm·底部厚度0.5mm、內部尺寸(含蓋子):φ201×132mm、滿水容量:2.6L、合適容量:1.8L、握柄／φ32×167mm(不含螺絲部分)、濾網／φ225×102mm、平底鍋／內部尺寸:φ244×56(h)mm、外部尺寸:φ246×57(h)mm、滿水容量:2.2L、合適容量:1.5L、紗網收納袋、握柄收納袋兼防熱手套●材質:直筒湯鍋·濾網／不鏽鋼、鍋蓋／不鏽鋼·天然木、握柄／不鏽鋼·天然木、平底鍋／鋼(表面加工:耐熱矽膠塗層)、紗網收納袋·握柄收納袋兼防熱手套／聚酯纖維●收納尺寸:φ258×215(h)mm●重量:3.4kg

CS-023R SP不鏽鋼鍋具組-M四件組

●套裝內容:200直筒湯鍋／內部尺寸:φ200×135(h)mm·底部厚度0.5mm、外部尺寸(含蓋子):φ227×160mm、滿水容量:4.3L、合適容量:3.0L、180直筒湯鍋／內部尺寸:φ174×109(h)mm·底部厚度0.5mm、外部尺寸(含蓋子):φ201×132mm、滿水容量:2.6L、合適容量:1.8L、握柄／φ32×167mm(不含螺絲部分)、濾網／φ191×93mm、平底鍋／內部尺寸:φ213×54mm、外部尺寸:φ215×56(h)mm、滿水容量:1.6L、合適容量:1.1L、紗網收納袋、握柄收納袋兼防熱手套材質:直筒湯鍋·濾網／不鏽鋼、鍋蓋／不鏽鋼·天然木、握柄／不鏽鋼·天然木、平底鍋／鋼(表面加工:耐熱矽膠塗層)、紗網收納袋·握柄收納袋兼防熱手套／聚酯纖維●收納尺寸:φ227×184(h)mm●重量:2.2kg

鍋具安全使用事項

【為了使用上的安全】

- 請放置於安全且平坦的地方。另外，放置於瓦斯爐上時，請放在爐子的正中央。
- 請把火力調節至火不超過鍋底的火力大小。加熱時以及加熱過後的鍋子本體和鍋子其他部分會變得比較燙，請小心使用，以免燙傷。
- 鍋具類·網籃的握把或是提把的地方若有鬆脫搖晃的現象或是損壞，請不要繼續使用。有可能因為鬆脫造成意外的等危險性。

【為了確保可以長久使用】

- 請避免烹煮強酸或是強鹼的食品。
- 為了防止腐蝕，不要長時間放置食物在鍋子裡。
- 清洗時，如果使用棕刷或是研磨劑會造成表面受損，更進一步的會腐蝕鍋身。要清理焦黑的部分時，也不要使用刀具等金屬製的尖銳物品。
- 洗完之後將水分擦乾，確實的保持乾燥狀態。

平底鍋

【在使用之前】

- 請將握把確實的裝上再開始使用。因為有可能會出現鬆脫的情況，使用時也檢查一下，是否有確實的固定。
※握把的組裝方式請參考本書。

【使用上的注意點】

- 焚火等強火使用的話，有時會造成變形。在變形的情况下，有可能會損害鍋具的穩定性。敬請理解。
- 平底鍋的握把有可能會鬆脫。使用平底鍋前請一定要先確認握把有確實的固定在平底鍋上。

【關於保養】

- 使用完之後用溫熱水沖洗，再用火烤乾。殘留的水分是造成生鏽的原因。※請不要用強酸性洗潔精清洗。
- 長時間沒有要使用時，請抹上薄薄的油後再收起來。

【關於塗層】

- 平底鍋的塗層是為了在初次使用之前防鏽為目的塗層，在使用的過程中會磨損或剝落，就算和料理一起吃入口中也是無害的。
- 初次使用後不要用清潔劑清洗，用熱水清洗，充分乾燥後，請均勻地塗上橄欖油等植物油。
- 長時間空燒或是接近空燒的狀態持續的話，塗層有時候會剝落。
- 長時間不使用的情况下，表面有時會產生薄薄的鏽。這種情況下，請用柔軟的海綿等來去除表面的紅鏽。

鍋類、網籃

【第一次要使用之前】

- 使用中性的洗潔精和柔軟的海綿仔細的清洗內部。

【在使用之前】

- 把手或是抓取的地方是否有不合理的搖晃等，請確認零件有無不正常運作的地方。

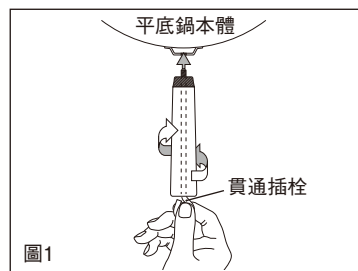
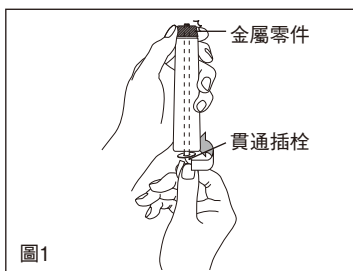
【關於保養】

- 平時的清理請使用中性清潔精和柔軟的海綿。

把手連接方式

警告 請確認把手有確實鎖緊。
把手旋轉，可能會造成平底鍋的內容物溢出，有造成燙傷的危險。

- 如圖1所示，請按住金屬零件的部分並順時鐘轉動貫通插栓鎖緊。
※沒有鎖緊的話木頭部分可能會旋轉。
- 如圖2所示，將把手順時鐘鎖緊固定到平底鍋本體上。固定時請確實將貫通插栓鎖緊。
※把手可能會鬆動，請務必在每次使用時進行確認。



關於品質保證

您所購買的產品已確實通過品質把關，但萬一您所購買的產品有不完善之處，請洽購買之經銷商或本公司。若經本公司判斷為新品瑕疵，本公司將免費修理或是更換產品。若屬人為因素導致損壞，將索取適當維修費用以及運送費用。修理、更換的判斷由本公司裁量。此外，遇到以下情況時，有可能無法進行維修，敬請見諒。1. 因材質經年老化的產品壽命因素所致時。/ 2. 因改造及粗暴使用，而導致產品故障。/ 3. 未依照操作說明書予以使用而故障。/ 4. 因意外事故，而導致產品故障。/ 5. 與製造缺陷無關之產品故障。/ 6. 因垃圾異物或生鏽而導致故障。/ 7. 因分解，而發生故障。/ 8. 因掉落或撞擊，而導致零件變形或因破損而不正常。/ 9. 因磨損而造成零件變化及故障。/ 10. 因搭配其他公司產品所引發之故障。

關於維修

●絕對不要改裝產品。這會造成功能和耐用度的下降。我們沒有辦法受理改裝品的修理。●需要修理時，請至購買的店家或是弊公司的客服部洽詢。●若是要送修時，一定要讓產品保持乾燥且乾淨。●為了要方便瞭解維修的地方，務必要留下紙條或是註記。另外也盡可能的將損壞的情況詳細的寫下來。●若是商品本身的瑕疵問題，修理品的運費由本公司承擔。1. 若是保修的情形時：來回的運費以及修理費由弊公司支付。/ 2. 保修範圍以外的情形：來回的運費以及修理費由客人支付。