

取扱説明書(全タイプ共通)

このたびは、本製品をお買い上げいただき誠にありがとうございます。
安全にご使用いただくためにも本取扱説明書を必ずお読みになり、
内容を理解してからご使用をお願いいたします。また本取扱説明書は大切に保管してください。

Thank you for purchasing our product.

In order to ensure that you receive the maximum enjoyment and safety, read this instruction manual and make sure you thoroughly understand its contents before using this product.

Kindly keep this manual in a convenient place for quick reference.

完成図



※本体プレートはご購入された種類によって写真と異なる場合がございます。

UJack公式SNSのご案内

<Twitter> <Instagram> <Youtube>



フォローしてUJackの最新情報をゲットしよう!

UJack 公式ホームページ

UJack |

<https://ujack.co.jp/>



警告 - 死亡または重傷などを負う可能性が想定されるものを示します

- ・テント、タープ内で火器を使用したり、高温に過熱されたものを持ち込まないでください。火災や一酸化炭素中毒などの原因となり大変危険です。
- ・本商品のいずれかの部品に異常が見受けられた場合、または異常を感じた場合はただちに使用を中止してください。
- ・小さなお子様には使用させないでください。また、使用中はお子様やペットを周囲で遊ばせないよう十分注意してください。
- ・本商品を風防や五徳などと併用する場合は、輻射熱によるポンペの過熱にご注意ください。
- ・本製品を本来の用途以外に使用しないでください。



注意 - 傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定されるものを示します

- ・初めてご使用になる際には、柔らかいスポンジに中性洗剤をつけてよく洗ってください。
- ・ご使用の際は周囲の安全・安定性を確認し、使用中はそばから離れないでください。
- ・本品の使用後、使用後は各部分が大変熱くなっておりますのでご注意ください。
- ・使用後に持ち手を外す際は、完全に冷めていることを確認してから行ってください。レバー部分も大変熱くなります。
- ・使用後濡れたまま保管されたり野外に放置されますと錆が発生することがございます。
- ・使用前に各部の点検と安全を確認し、異常があれば使用を中止してメーカーサポートまでご連絡ください。
- ・調理の際は水平で安定のよい場所を選び、五徳の中央に置いてください。
- ・持ち手は火にかけないでください。耐熱樹脂で出来ておりますが、耐熱温度(170~200℃)を超えると溶けてしまう可能性がございます。
- ・ノンコーティングタイプはそのままご使用になると食材がくっつきやすい為、シーズニング(別紙参照)を行っていただくのを推奨いたします。シーズニングを行わない場合は使用前に中火で2分程度熱し、水滴が玉のように転がる状態になってから使用していただくのとくつき難くなります。
- ・ふっ素コーティングタイプは空焚きを行わないでください。また、金たわしで洗ったり、使用後に水をかけて急冷をしないでください。これらの行為はコーティングを剥がれやすくしてしまいます。

※本商品は手作業で製作している為、研磨痕やスクラッチがある場合がございます。

※ふっ素コーティングタイプの本体プレート結合部分は使用とともにコーティングが剥がれてしまいますが、使用上問題ございませんのでご安心ください。

※ふっ素コーティングタイプのコーティングは経年劣化が起ります。

※ふっ素コーティングタイプは焼き付けてコーティングをおこなっておりますので、一部ステンレス焼けが残っている場合がございます

※アルミホットサンドメーカーについてはIH非対応になります。

セット内容・使用方法



セット内容

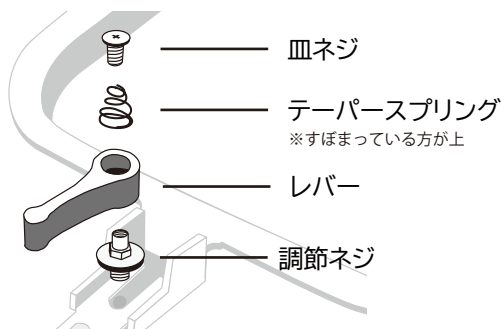
本体プレート×2 持ち手×2 オプション焼き印プレート×1
※本体プレートご購入された種類によって写真と異なる場合がございます。

焼き印プレート



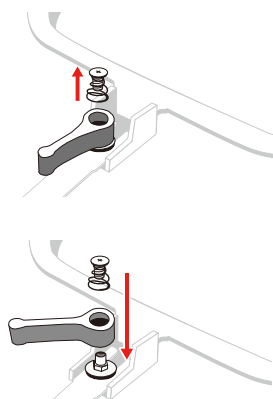
焼き印プレートを使う際は本体プレートに乗せ、予熱後油やバターを塗ってから食材を乗せて調理してください。

本体構造



レバーの位置角度の変え方

持ち手をロックした時のレバー位置は概ね六時～七時の角度に設定しておりますが、ご使用状況に合わせて角度を変更することが可能です。※パーツの紛失にご注意ください。



①本体プレートに持ち手を取り付け、レバーが左で固定されている状態で、レバー中央の皿ネジをプラスドライバーで回し、テーパーリングと一緒に外します。

②レバーをお好みの位置に変更して差し込み、テーパーリングと皿ネジを戻してプラスドライバーで閉めます。

開いた状態で保つには



開いた状態にしておくには、連結部分を深く差し込んでください。

持ち手の着脱

※両面とも同様の向き・手順です。



①本体プレートは内側を上にし、持ち手はロゴ面を上にして、レバーが右に回っていることを確認してから、レバーの下に差し込んでください。



②持ち手を奥まで差し込んだ後、レバーを左に回して固定してください。

取り外しの際は完全に冷却したことを確認してからレバーを右に回して持ち手を引き抜いてください。

Q & A

Q1. ステンレスと表記されているのに磁石がくっきましたかなぜですか？

A. ステンレスにも実は色々種類があり本製品には磁性のあるSUS430が使用されております。また磁性があることでIH調理器具の使用ができるようになっております。(※アルミホットサンドメーカーはIH非対応になります)

Q2. ステンレスなのにサビてきました。

A. ステンレスは絶対に錆びない金属というわけではございません。例えば水気や塩分が付着した状態で長期に保管するとサビが発生する場合がございます。また鉄製品などと接触した状態で保管することでもらいサビが発生したり、異種金属接触腐食(ガルバニック腐食)が発生するケースがございます。

Q3. 取っ手が溶けました。

A. 取っ手には耐熱樹脂を使用しておりますが直接火にかけたり過度の熱が加わると溶けたり発火したりする恐れがございます。万が一取っ手が溶けてしまった場合は弊社HPよりネジ1本からパーツ販売を行っておりますので別途お問い合わせください。

Q4 レバーの閉まる位置が揃っていません。

A. 製品加工の都合上100%同じ位置にレバーが揃っていないことがあります。左記を参考にレバー位置の調整を行ってください。ただし調整を行っても揃わない場合がございます。

Q5. 加熱したらステンレスが変色しました。

A. 1度でも火入れを行うと金属の特性上表面に焼けが発生します。これは金属全般に起こることです。

Q6. 焦げ付いてしまいました。金属たわしを使っても良いですか？

A. 使うことはできますが、表面に細かな傷がついてしまうのでそれでも問題なければご使用ください。またステンレスの焦げ付きには重曹を使ったクリーニングが効果的ですぜひお試しください。

ノンコーティングタイプ

ご購入のお客様へ

ノンコーティングタイプ

取扱説明書

ステンレス製フライパンの取り扱いについて

ステンレスは錆びにくく扱いやすい製品ですが一般的な鉄やアルミのフライパンと違って熱伝導性が低いので、温度が低い状態での調理では食材がくっつき焦げ付きやすい材質となります。したがって調理を行う前は十分な予熱作業を行うことで食材の焦げ付きを防止することができます。

対策

油を用いて調理前にフライパンの表面が 200℃以上に加熱を行うことで油返しという焦げ付きにくい状態になります。(フライパンの表面を水滴が球状で転がる状態)非接触温度計を用いると確実ですが概ね油を引いてモクモクと煙が出ている状態がこの温度に該当します。
★予熱を行わずにいつでも低温からじっくりと調理をされたい方は以下のシーズニング作業を行ってください。

シーズニングの特徴

これは必ず必要な工程ではありませんので、ステンレスのくっつきやすさや焦げ付きが気になる方だけ行ってください。また、おすすめは片方のフライパンにのみシーズニングを施行することでそれぞれの特徴を最大限に生かすことができます。

メリット

・食材がくっつきにくくふっ素コートされたフライパンと同じような取り扱いができるようになる
・油返しを行わない低温調理が可能となる
・フライパンを「育てる」楽しみが味わえる

デメリット

・メンテナンスに手間がかかる
・強火調理に適さない(シーズニング層が焦げるため)

シーズニングの手順

所要時間：1～2時間程度

※シーズニングができるのはノンコーティングモデルのみとなります。ふっ素コートモデルには絶対に行わないでください。

- 1 表面の焦げ付きや汚れなどがあれば事前に除去してください。
- 2 コンロにフライパンをセットして中火で加熱します。強火で急激に加熱を行うとステンレスの熱伝導性の低さから歪みやムラが生じる原因となります。
*シーズニングには温度センサーが搭載されていないセットコンロやアウトドア用バーナーなどが適しておりますが 2 口コンロがあると作業が捗ります。また IH ヒーターでもシーズニング可能です。
- 3 フライパン全体が十分に温まったの確認したら、一旦火を消してからオイルをフライパン底面の全体を覆うくらい注ぎ、側面にもオイルを行き渡らせるためにキッチンペーパー等に染み込ませたものをたっぷり塗りつけていきます。



*使用するオイルは乾性油のグレープシードオイルを強くおすすめします。一般的なサラダ油なども使用できますがこれら不乾性油はコーティングがうまくいかなかったり、ムラや剥がれといった問題が起きやすいです。また一般的にシーズニングに使用されるオリーブオイルも実は不乾性油となりますのでシーズニング作業にはあまり適していません。

- 4 フライパン全体にオイルが行き渡ったら再度煙がうっすらと立つまで中火でゆっくりと加熱します。

- 5 煙が十分に立ってきたら火を消してオイルをオイルポットなどにあけてからフライパンが熱いうちにキッチンペーパーで内側全体に薄く塗り伸ばします。ステンレスの保温力で自動的にシーズニング行われフライパンがうっすらときつね色に代わってきます。
*加熱しすぎると油が焦げて黒く変色してしまいますので焦げる前に火を止めてください。



- 6 コンロを弱火にしてから再度フライパンを火にかけ、1～2分程度で再度煙が立ってくるのですぐに火を消します。ここで弱火にするのはシーズニング途中でコーティングされたオイルが焦げるのを防止するためです。最初に塗り伸ばしたオイルがフライパンの中央に集まってきているのでオイルを十分に含んでいる最初に使ったキッチンペーパーで内側全面にオイルを薄く塗り広げます。



- 7 「6」の工程をフライパン全体がしっかりとしたきつね色に変わるまで6～12回程度繰り返します。
*繰り返しの回数はコンロの火力やシーズニングの進み具合でだいぶ変わってきますが、一般的にシーズニング層が厚いほど食材はくっつきにくくなります。逆に薄すぎるコーティングの場合お湯で洗ったときに簡単に剥がれてしまう場合があります。また作業を通じて弱火～中火程度の加熱で作業を行ってください。黒く焦げ付いてしまった場合は失敗となりますので最初からやり直しとなります。
- 8 シーズニングがしっかりと行えてくると、熱いフライパンにオイルを塗り伸ばした際に油そのものがシーズニング層によって弾かれるようになってきます。この状態になったら素手で触っても温もりを感じなくなる程度まで常温で冷まします。



- 9 冷めるとさっきまで弾かれていた油が全体に塗り伸ばせるようになるのでできるだけ薄くきれいにオイルを塗り伸ばしていきます。



- 10 最後に極弱火～弱火で火にかけて、煙がモクモクと立ってきたらすぐに火を消してそのままコンロの上でフライパンが完全に冷めるまで放置します。これでシーズニングの焼き付けが完了します。



シーズニングの確認

「10」の工程でしっかりとシーズニングの焼き付けができていると内側を触った際にオイルが手についたり内面のベタつきは感じませんが、「9」の工程で厚くオイルを塗りすぎた場合は多少のベタつきなどを感じることがあるかもしれません。この場合も概ね問題ないでしょう。またステンレスの特性上多少のシーズニングムラはほぼ確実に発生しますので気にする必要はありません。

シーズニングフライパンの使い方 & メンテナンス

シーズニングを行うことで表層には常に油の層が形成されている状態となります。この層がふっ素コートと同じような役割をするため食材がくっつきにくくなりますが、強火で加熱をしてしまうとせっかくの層が黒く焦げ付きにかわってしまうのでシーズニングフライパンを使用する際は弱火～中火の間でゆっくりと加熱し使用するよう心がけましょう。また、シーズニングされているとはいえ、ふっ素コートほどの効果はないので調理前に油を引く必要がありますのでご注意ください。

メンテナンス 特にこだわりが無ければ中性洗剤をつけた柔らかいスポンジでシーズニング層の剥がれに注意しながら優しくお湯で洗い流します。また内面の汚れを軽くキッチンペーパーなどで拭き取り残った油はそのまま薄く塗り伸ばして弱火での空焼きを行うことで更にシーズニングの層を厚く育てるといったことも可能です。この場合シーズニングに用いたオイルと同じものを調理で使用しましょう。

★より詳しいシーズニング方法については動画でも紹介しておりますので UJack の公式 Youtube チャンネル「UJackChannel」をご確認ください。

ふっ素コーティングモデルの取り扱いについて

本製品にはふっ素樹脂コーティングがされておりますので、食材がくっつきにくく汚れも落としやすいといった便利な特徴を持つ反面、取り扱いを間違えると製品寿命を低下させたり、最悪コーティングが一発で剥がれてしまいますので以下の内容をよくお読みになったうえで正しくご使用をお願いいたします。

！ 以下はコーティングが剥がれる原因となりますので絶対におやめください。

・空焚きの禁止、過度な加熱の禁止

フライパンのうえに食材を載せていない状態で直火にかける行為は絶対におやめください。コーティングの耐熱温度は約 250℃程度となっており、これを超過して加熱を与え続けるとコーティングが剥離してしまうおそれがあります。一般的な家庭用ガスコンロには温度センサーが標準で搭載されており概ね250℃程度でセンサーが働く仕組み（製品による）となっておりますがこの温度域での使用は製品寿命を著しく低下させてしまいます。

特にアウトドア用シングルバーナーなどでは温度センサーも搭載されておらず、火力が局所に集中するためほんの1分も立たずに中心温度が250℃を超過してしまうので使用の際は注意が必要です。

また、いずれも強火での継続調理は思いがけず温度が上昇してしまいますので常に弱火～中火程度での使用を心がけるようにしてください。

・コーティング面への直火は禁止

ふっ素コートがされている面へ直接火を当てないように注意してください。例えば上から食材をガスバーナーなどで炙るなどは禁止です。また、ふっ素コーティングモデルは焚き火などの調理で使用すると思いがけず火が直接コート面に当たってしまうことがあるため、焚き火での使用も行わないでください。

・シリコン製調理器具の使用を推奨

金属製または硬質な素材のトング、フライ返し、フォーク、スプーン、箸などを用いるとコーティングに傷を付けてしまう恐れがあります。特に温度が上昇した状態のコーティングは特性上柔らかくなり比較的傷がつきやすくなっておりますので極力シリコン製の柔らかい調理器具を使用させていただくことでより長くご使用いただけるようになります。

ふっ素コーティングモデルの注意事項とよくある質問

Q1. 本体にサビのようなものが最初から付いているようですがこれはなんですか？

A. ふっ素樹脂コーティングはスプレーによりコーティングし、約 400℃の熱を加えて焼き付けます。したがって本体の表面には除去しきれない多少の焼けや、コーティングの残留物が付着しているケースがございますが異常ではありませんので安心してご使用ください。

Q2. ふっ素コーティングモデルは焚き火の調理に使えますか？

A. いいえ、思わぬかたちで火がコート面に当たる可能性がありますので焚き火での調理は原則使用禁止としております。また温度管理も難しいゆえに焚き火での使用はノンコーティングモデルのみとしております。

Q3. ふっ素樹脂コーティングは安全ですか？

A. 本製品に使用されているふっ素樹脂コーティングは米食品医薬品局（FDA）及び昭和 34 年厚生省告示第 370 号の食品衛生法に合格しており安全ですが、以下のような使用はしないでください。

- (1) 使用時に過度の加熱や空焚きはしない
- (2) ふっ素樹脂コーティング面に直接火を当てない
- (3) 製品を焼却しない
- (4) 製品を調理用途以外に使用しない

Q4. 本体の接続部分や重なる部分のコーティングが剥がれてきてしまいました

A. 本体の接続部、ネジ部、そしてフチ同士が当たる部分に関しては、ご使用によってコーティングは剥がれますが異常ではございません。

Q5. フッ素コーティング部分のメンテナンスに金だわしは使っても良いですか？

A. いいえ、金だわしなどはコーティングに傷を付けるばかりか剥がれの原因になりますので絶対におやめください。



立ち上がり部分が黒くなっている場合がございますが、これは手作業でふっ素コーティングを行っている為に発生する残留物によるものです。サビや汚れではございませんのでご安心ください。