



アウトドア用ソロクッカー「ソロック」取扱説明書

ソロキャンプにはこれ一台！必要な道具をコンパクトに携帯！

この度はウルシヤマ金属工業株式会社の製品をお買い上げいただきありがとうございました。この製品はアウトドア用調理器具です、正しく安全にご使用いただくために、この取扱説明書をお読みの上、必ず保管してください。

セット内容



注意

安全のために必ずお守りください



注意

調理中、調理後は本体全体が大変熱くなりますので、直接手で触れないでください。必ずリフターやミトンなどを用いてしっかりと持ち、やけどにご注意ください。



注意

天ぷらなどの揚げ物料理をしないでください。油温が200℃以上に達すると火災の危険があります。



注意

炭火調理・焚火を屋内やテント内でしないでください。一酸化炭素中毒の危険があります。固形燃料を使って炊飯する際も充分換気をしてください。

■絶対に空だきをしないでください。

何も入れない状態で加熱しすぎると空だきになります。空だきをすると高温となり、油を入れると発火する恐れがあり大変危険です。本体・底面の変形や、内面ふっ素樹脂塗膜が損傷する恐れもありますので絶対にしないでください。

■加熱中は火元を離れないでください。

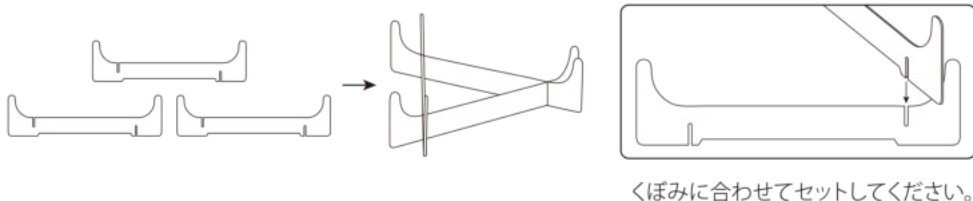
■本品は平らなところに置いてご使用ください。

お使いいただく前に

- 初めてご使用になる前に、製品に不具合がないことを必ずご確認ください。
- 初めてご使用になる時は、中性洗剤でよく洗い、乾かしてからご使用ください。
- フライパンでの調理に際しては薄く油を引いてから調理してください。
- 品質には万全を期しておりますが、万一不具合があった場合には、ご使用前に＜お問い合わせ先＞にご相談ください。

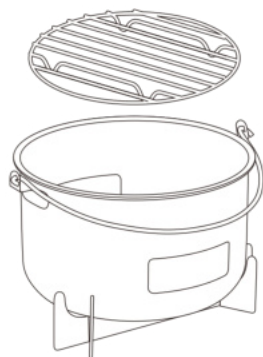
使用方法

- ①【かまど置き】「炭かまど」に火をおこす前に「かまど置き」を組み立ててください。



- ②【火起こし】「かまど置き」に「炭かまど」をのせ、中に「底網」をセットし炭を乗せて火を起こします。「底網」を入れずに火起こしを行うと「炭かまど」が熱で変形する場合がありますので、必ず「底網」を使用してください。

※火が付きにくい場合は着火剤などをお使いください。



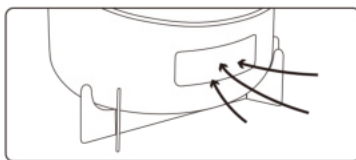
●炭を使って「炭かまど」で火をおこす

炭は空気を通る隙間ができるように並べてください。火が安定してきたら炭を少しずつ入れます。

●薪を使って「炭かまど」で焚火

小さめの薪を空気を通る隙間ができるように並べてください。火が安定してきたら大きめの薪を少しずつ入れます。

※薪を使用して炊飯や調理をしないでください。火力が強すぎて吹きこぼれたり、調理物が焦げ付いたりします。



側面の窓から空気を送り火力を上げることができます。

※「かまど置き」を含めた全体が熱くなりますので、樹脂製品や熱に弱い物の上に置いたり、近くで使用しないでください。溶けたり、焼け跡が付く原因になります。

③【炊 飯】 ②で火を起したら「ご飯釜」を乗せてご飯を炊きます。

●洗米

米をボウルに入れ、2、3回水を替えながら洗う（とぎ汁が透けて米が見える程度まで）。

※ザルは使わない。キズがつきすぎて米が割れ、余計な粘りが出てご飯の味が落ちるため。

●浸水と水加減

浸水時間は夏場30分から冬場1時間が目安。浸水が終わったら釜に米を入れ、内面の水位線まで水を入れる。その後、炊き込みご飯の場合は具材も入れる。



— 1 — — 0.6 —	・白米…1合炊き 〈材料〉米…1合／水…1合の目盛りまで ・炊き込みご飯…0.6合炊き 〈材料〉米…0.6合／水…0.6合の目盛りまで／具材…適量
--------------------------	---

●炊き上がりの目安

沸騰し吹きこぼれが収まってから約13～15分でご飯が炊き上がります。火力を上げすぎると大量に吹きこぼれ水分不足のご飯になりますのでご注意ください。

○固形燃料で炊く場合 ※25gのものをお使いください。

「炭かまど」の中に「底網」をセットし固形燃料を置き、中身を入れて蓋をした「ご飯釜」を乗せて火つけます。固形燃料の火が消えたら約5分蒸らしてできあがりです。

※風の影響の少ない場所でご使用ください。火力不足になり炊けない場合があります。

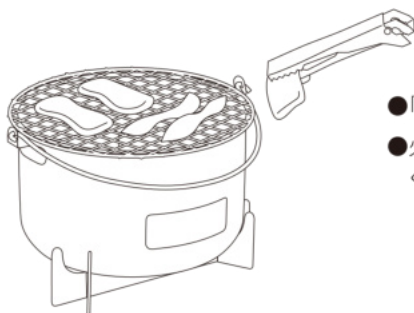
○オーブントースター（オープン）で炊く場合

中身を入れて蓋をした「ご飯釜」をオーブントースター（オープン）230℃で約10分加熱し、庫内に入れたまま約15分蒸らしてできあがりです。

※オープンで炊飯する場合は予熱をしてから庫内に入れてください。

※蓋を開ける際は熱くなっておりますので「リフター」の Tong 部分やミトンなどを使い開けてください。

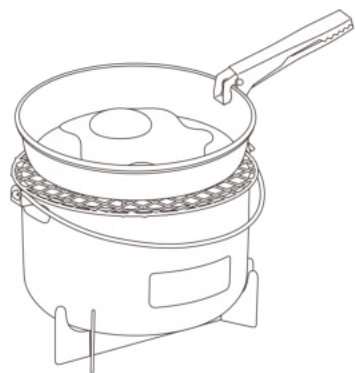
④【BBQ】 「炭かまど」に「焼き網」を乗せて BBQ を楽しむことができます。



●「リフター」を Tong 代わりにして食材をつかむこともできます。

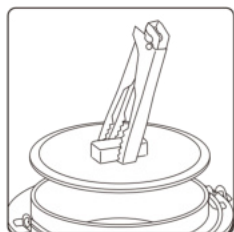
●火力が足りない場合は側面の窓から空気を送り火力を上げてください。

④【フライパン調理】 「炭かまど」に「焼き網」+「フライパン」を乗せて焼き物調理をすることができます。

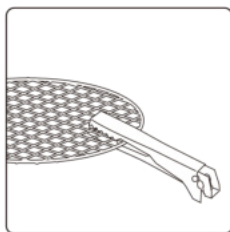


- 「焼き網」の上に「フライパン」を乗せて使用してください。
「焼き網」を使用せずに「フライパン」乗せると「炭かまど」にはまり、取れなくなる場合があります。
- 「フライパン」を持ち上げる際は「リフター」を使用してください。
※加熱中は取り付けたまにしないでください。
- 火力が足りない場合は側面の窓から空気を送り火力を上げてください。

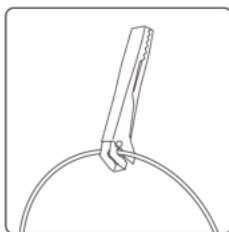
⑤【リフターの使用方法】 フライパン用ハンドルや調理用トングの他にも様々な使い方ができます。



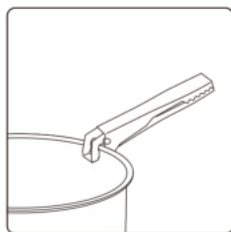
●で飯釜の蓋を開ける



●焼き網を持つ



●ツルに引っかけて持つ



●炭かまどを持つ

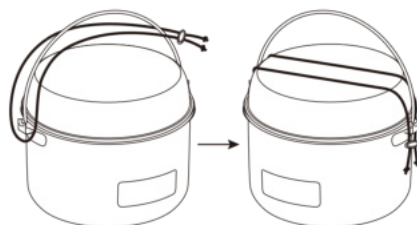
⑥【収納方法】 アイテムをスタッキングさせて収納袋に入れコンパクトにまとめます。



- 左図のような順番で収納袋に入れるとコンパクトにまとまります。



【結束ヒモの使い方】



●結束方法



使用上ご注意いただきたいこと

- ストーブの上では使用しないでください。
- フライパン・ご飯釜(ご飯釜の蓋)以外はオープンで使用しないでください。
- ガスコンロ・電子レンジでは使用しないでください。損傷の恐れがあります。
- 本品が変形・損傷した場合はご使用にならないでください。また、ご自分で修理・改造してご使用にならないでください。
- 吹きこぼれ、煮こぼれしないよう調理物や火加減を適切にしてください。また、満水状態で使用しないでください。火が消えたり、調理機器の故障の原因となります。
- 油を使用する調理の際、高温になった本体に水気の多いものを入れますと、油がはねてやけどする恐れがありますのでご注意ください。
- 焦げ付くことがありますので炊飯以外の加熱調理中は時々中身をかき混ぜてください。
- 蓋を取る際は、蒸気に注意してください。
- 熱くなった炭かまど・ご飯釜・フライパンを直接テーブルやクロスなどの熱に弱い物の上には置かないでください。溶けたり、焼け跡が付く原因になります。
- 加熱中は持ち運びしないでください。やけどの原因になります。
- リフターをご使用の際、製品にキズが付くことがあります。
- 気温や風などによって、温度が上がらずご飯が炊けないことがありますのでご注意ください。
- 幼児の手の届かない場所でご使用・保管をしてください。

○固形燃料で炊飯するとき

- ろうそくなどの他の燃料は使用しないでください。また、ご使用の際は固形燃料の取扱説明書に従ってお使いください。
- 一度に多量の固形燃料を使用したり、燃焼中に継ぎ足すことは、危険ですので絶対にしないでください。やけどや火災の原因になります。
- 固形燃料で焼き網・フライパンを使用しないでください。固形燃料の炎が直接食材に触れるような使い方はしないでください。

○オーブントースター・オープンで炊飯するとき

- オーブントースターやオープンの取扱説明書をお読みの上、適切な方法で使用してください。
- トースター庫内の壁やヒーターに接触させて加熱しないでください。破損や故障の原因になります。トースターに入れた時、本製品の周りに10mm以上の余裕があることを確認してからご使用ください。

長くお使いいただくために

内面ふっ素樹脂について (フライパン内面・ご飯釜内面と外面ツバ上)

- 内面は高温になりすぎると劣化し始めます。予熱は短めにしてお使いください。
- 箸やへらなどの調理用具は、角が丸く先端がなめらかなものをお使いください。
- 調理用具の先端が、焼け焦げなどにより硬く鋭利になっていないかご確認の上でご使用ください。
- 金属製の調理用具、スプーンやフォークで本体の表面を強くこすらないでください。
- 本体の表面で材料を刻まないでください。ふっ素樹脂塗膜がキズ付きます。
- 火加減が強すぎる場合や、油の量が極端に少ない場合には、焦げ付き、こびりつきが起きることがあります。火力を調節してお使いください。
- 調理に際しては、ご使用ごとに薄く油を引いて調理していただくと、こびりつきにくさがいっそう長持ちします。

本体について

- 強い衝撃を与えたり、熱した本体に冷水をかけるなど、急激な温度変化を与えないでください。変形の原因となります。
- 製品の中に調理物を保存しないでください。
- 酢などの酸性のものや、アク抜き用重曹などアルカリ性のもののご使用はなるべく避けてください。使用された場合は、変色や腐食の原因になりますので、調理後速やかに中性洗剤で洗ってください。
- 汚れが付いたままの放置や湿気が多い場所での保管をしないでください。

お手入れについて

- 食器洗い乾燥機で洗わないでください。本品を変色、劣化、損傷させる恐れがあります。
- ふっ素樹脂（フライパン内面・ご飯釜内面と外面ツバ上）のお手入れはスポンジに中性洗剤を付けてよく洗ってください。アルカリ性洗剤（漂白剤・食器洗い乾燥機用洗剤）、研磨剤入りスポンジ、たわし、クレンザーを使用しないでください。ふっ素樹脂塗膜をキズ付けます。
- 洗った後は十分に水を切り、乾かしてから収納・保管してください。また、加熱で乾かさしないでください。

各アイテムを個別で購入したい場合は、<お問い合わせ先>にご相談ください。

フライパン	4,400円(税込)	ご飯釜(蓋付き)	5,500円(税込)	炭かまど	6,050円(税込)
焼き網	1,650円(税込)	底網	2,200円(税込)	かまど置き(1セット)	3,850円(税込)
リフター	2,750円(税込)	収納袋	2,200円(税込)	結束ヒモ	550円(税込)

※ 製品の仕様や値段は予告なく変更する場合があります。

品質表示

【フライパン】

表面加工／内面：ふっ素樹脂塗膜加工
外面：セラミック塗装
材料の種類／本体：アルミニウム合金

【ご飯釜】

表面加工／内面：ふっ素樹脂塗膜加工
外面：〈ツバ下〉セラミック塗装
〈ツバ上〉ふっ素樹脂塗膜加工
材料の種類／本体：アルミニウム合金

【釜の蓋】

表面加工／内・外面：セラミック塗装
材料の種類／本体：アルミニウム合金

【炭かまど】

表面加工／内・外面：耐熱塗装
材料の種類／本体：鉄

【焼き網】

表面加工／クロームメッキ
材料の種類／本体：鉄

【底網】

表面加工／クロームメッキ
材料の種類／本体：鉄

【かまど置き】

材料の種類／本体：ステンレス鋼

【リフター】

材料の種類／本体：ステンレス鋼

【収納袋】

材料の種類／本体：ナイロン

【結束ヒモ】

材料の種類／ヒモ：Kナイロン
ストッパー：ナイロン

品名	寸法(内径)	満水容量
フライパン	16cm	0.6L
ご飯釜	12.6cm	0.7L

日本製

お問い合わせ先



ウルシヤマ金属工業株式会社
urushiyama metals industrial co.,ltd.

〒953-0042 新潟県新潟市西蒲区赤館3916番地33
お客様窓口 ☎0256-73-3500 ✉info@umic-all.com

受付時間：月～金曜日（祝祭日を除く）
9:00～12:00、13:00～17:00