



# Stacking Grill

## スタッキンググリル

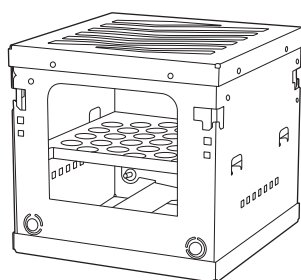
### 取扱説明書

使用するときは取扱説明書をよく読んでから使用してください。

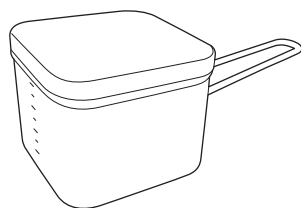
また、取扱説明書は大切に保管してください。不適切な取扱いは事故につながります。

#### 各部の名称・セット内容

##### ●収納時

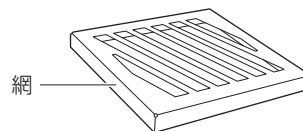
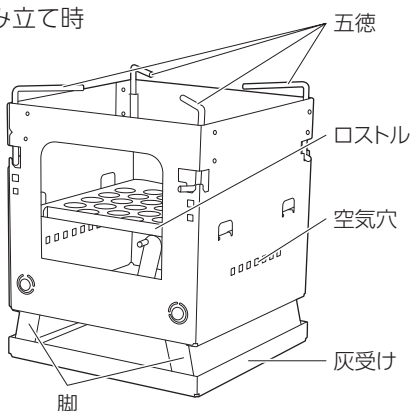


焚き火台×1



アルミ製クッカー×1  
(開封時焚き火台に収納済み)

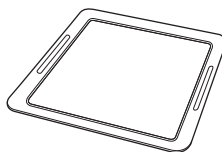
##### ●組み立て時



網



アルミ製クッカー用収納袋×1  
(開封時焚き火台に収納済み)



ミニ鉄板×1  
(開封時焚き火台に収納済み)



リフター×1  
(開封時焚き火台に収納済み)

#### 本製品を安全にお使いいただくために

- 焚火はその扱いを誤ると、非常に危険な要素を多く持っています。誤った使い方によりお使いになる人や他の人への危害、財産への損害等の事故を未然に防止するため、必ずお守りいただきたい内容を次のように説明しています。ご使用前にはこの取扱説明をよく読み、十分理解してからお使いください。
- 公園や河川敷、キャンプ場等の公用地で焚火を行う場合は各自治体や管理者に確認してください。
- 焚火や火器等の使用が禁じられている場所では絶対に使用しないでください。

### ⚠ 警告

- 本製品は屋外専用です。テント内・洞窟・窪地等の換気が悪い場所での使用はしないでください。
- 本来の用途以外では使用しないでください。
- 本製品は組立式です。組立てが不十分だと転倒するおそれがありますので、正しく組立ててください。
- 使用する前に、可燃性のものや熱による影響を受けやすいものが周囲にないことを確認してください。また、乾いた草の上等延焼のおそれがある場所での使用は絶対にしないでください。
- 使用前に破損や変形がないかご確認ください。
- 傾斜地や不安定な場所での使用はしないでください。また、設置した状態でがたつきのないことを確認し、ご使用ください。
- 使用中・使用直後は本体や取っ手は熱くなっています。また、火や周囲の状況等に最新の注意を払ってください。特にお子様は遠ざけ、絶対に手を触れさせないでください。
- 使用中の移動は危険ですので絶対に行わないでください。
- 製品が変形や破損したときは、修理や改造等をせず、直ちに使用を中止してください。
- 使用中は緊急時の事故防止に素早く消火できるよう、水を必ず常備してください。
- 燃料は必ずロストルの上に置いてください。ロストルを使用しないと、製品の破損や接地面に過度の熱を加えることになり大変危険です。
- 着火剤や燃料としてガソリン、灯油、アルコール等は使用しないでください。
- 燃料の入れ過ぎは、製品の変形・変色につながります。また、炎が高く上がり危険です。必要以上にいれないでください。
- パラフィン加工や塗装、染色、加圧加工された木材や、合板を燃料に使用しないでください。また、流木、ごみを燃料に使用しないでください。
- 樹液の多い木材や湿った木材を避けてください。過度の火花の原因となる場合があります。
- 使用後は製品が冷めていることを確認のうえお手入れ・保管を行ってください。また、緊急時以外は本体に水をかけるなどの温度変化を与えないでください。蒸気によるやけどのおそれや本体の変形・破損の原因となります。
- 炭や薪は、完全に燃え尽きたことを確認してから水をかける、又は炭つぼなどで消火してから破棄してください。(炭つぼは付属しておりません。)

## ⚠ 注意

- 使用するときや設置・収納するときは必ず軍手や革手袋を着用し、両手で行ってください。無理な扱いはけがや製品破損の原因となります。
- 製品の特性上、使用後は熱などの影響により変色・変形する場合があります。また、燃料を入れ過ぎるとグリル内が高温になり過ぎ、過度な変色・変形につながるおそれがありますので、必要以上に燃料を入れないでください。
- 本体のフチやフタ等鋭利になっている場合がありますので注意してください。
- 本製品は火床から灰や炭がこぼれ落ちる場合があります。焦げて困るような場所では使用しないでください。また、顔などを近づけないでください。
- 落下などの強い衝撃を与えないでください。破損や変形の原因となります。
- 五徳には必ず安定するサイズ・重量のものをのせるようにしてください。また、安定していることを確認してから使用してください。
- 必ず付属のロストルを使用してください。
- 火の粉が飛び散る場合がありますので注意してください。
- 耐荷重以上のものを置かないでください。また、耐荷重以内でも偏った箇所に荷重が掛かる使い方はしないでください。
- 強風下での使用は大変危険ですのでしないでください。また、使用中に風が強くなったときは、直ちに消火し使用を中止してください。
- 使用中は絶対にそばを離れないでください。離れるときは必ず火を止めてください。
- 品質には万全を期していますが、万一不具合があった場合には、使用せず販売店又は(株)高儀お客様相談窓口(ホームページ含む)までお問い合わせください。

## 組み立て方法

### 焚き火台の組み立てについて

#### 1. 網を外します。(①)

#### 2. アルミ製クッカー・アルミ製クッカー用収納袋・ミニ鉄板・リフターを取り出します。(②)

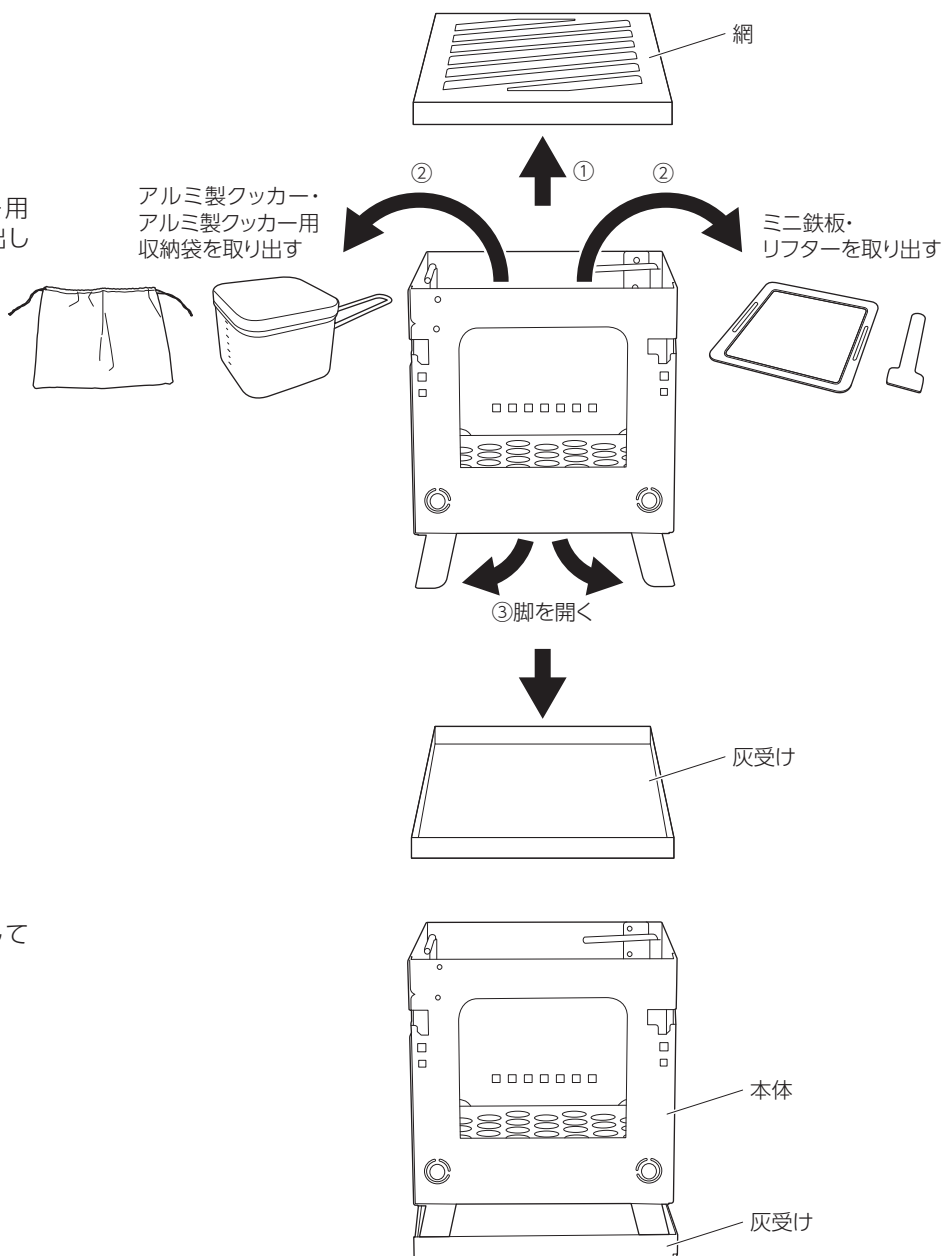
アルミ製クッカー・  
アルミ製クッカー用  
収納袋を取り出す

ミニ鉄板・  
リフターを取り出す

#### 3. 灰受けを外し脚を開きます。(③)

③脚を開く

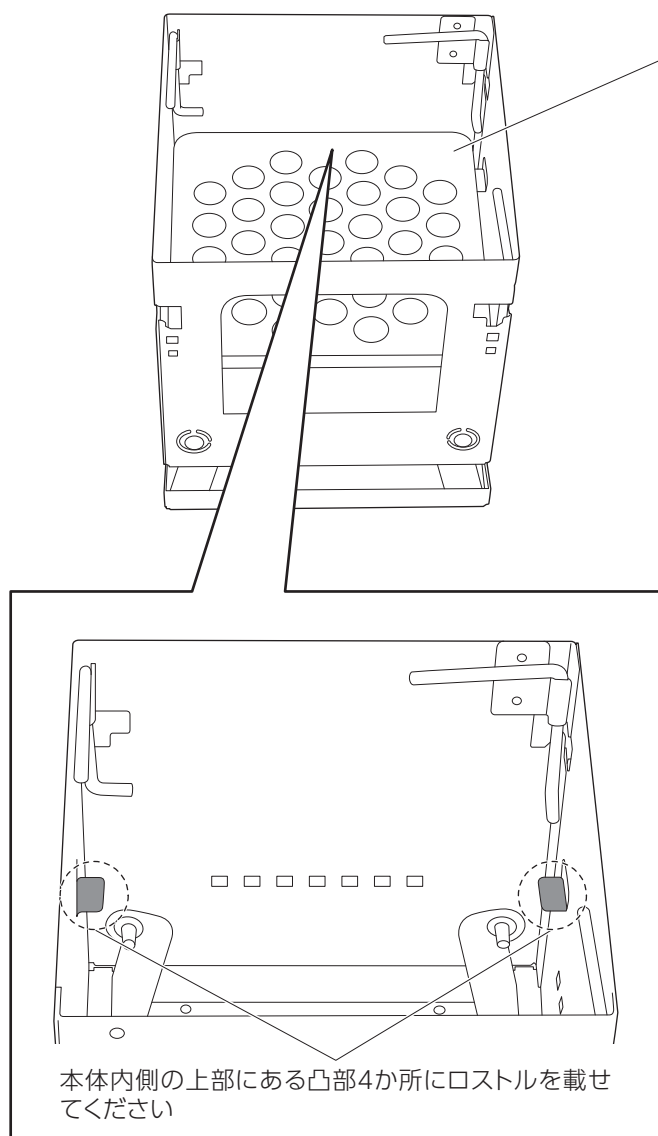
#### 4. 灰受けの上に本体を置いて使用してください。



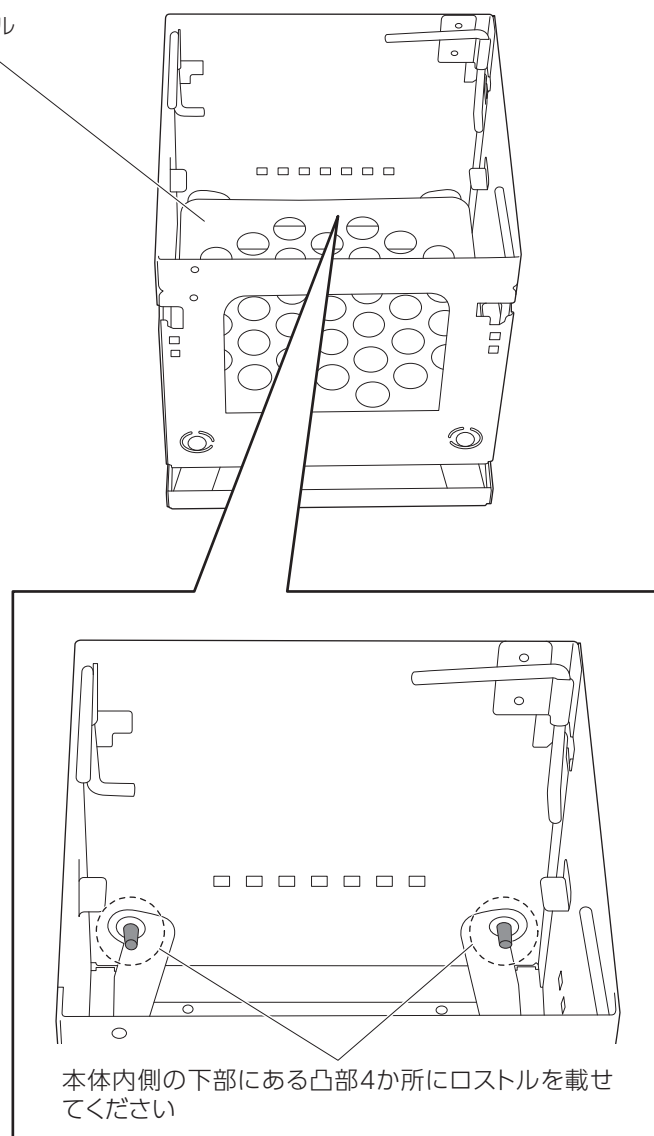
## ロストルの位置調節について

ロストルは2段階に調節できます。使用する燃料・用途に合わせて調節してください。

### ■上段の場合



### ■下段の場合

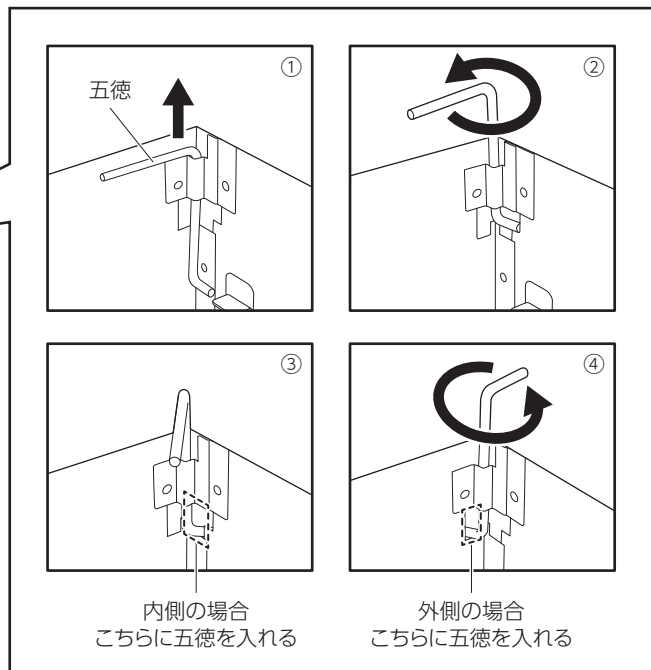
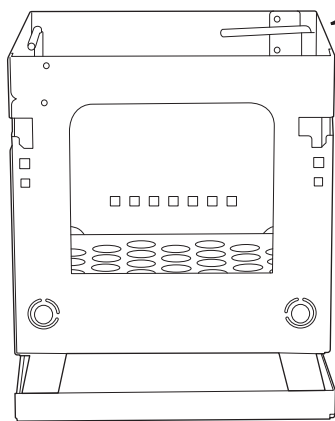


## 五徳の位置調節について

五徳は内側・外側に調節できます。使用する調理器具に合わせて調節してください。

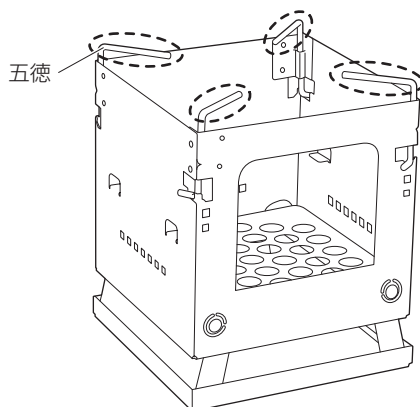
### ■五徳の位置調節方法

五徳を上引き上げ①回転させ調節してください。②、③、④  
五徳は4か所あります。すべて同じ向きになるように行ってください。

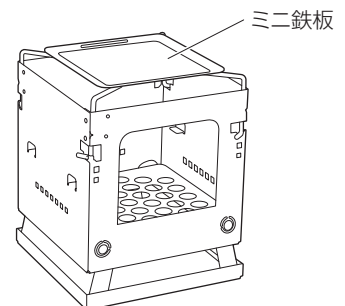
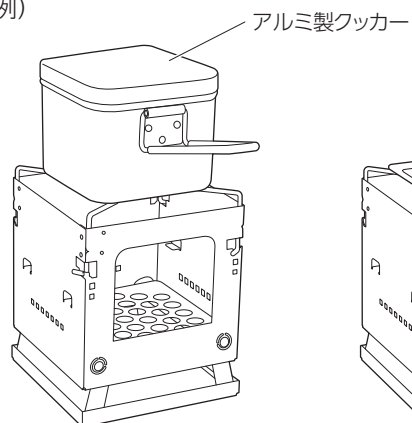


### 【付属のアルミ製フッカー・ミニ鉄板の場合】

五徳を内側にセットし使用してください。

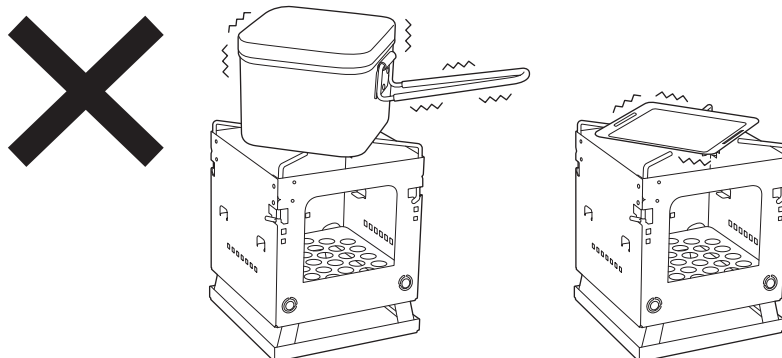


例)



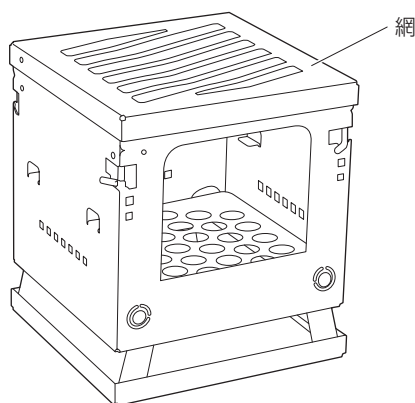
## ⚠ 注意

アルミ製フッカーやミニ鉄板の四隅に五徳がくるように置いてください。  
斜めに置くとがたつきや転倒の原因となり危険です。

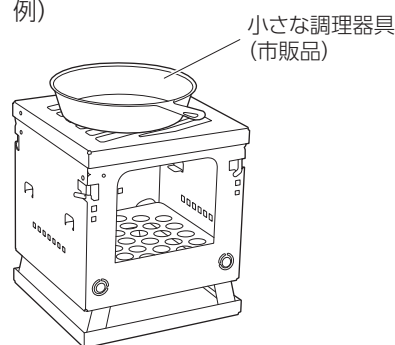


### 【小さな調理器具の場合】

本体に網を載せることで小さな調理器具も使用可能になります。

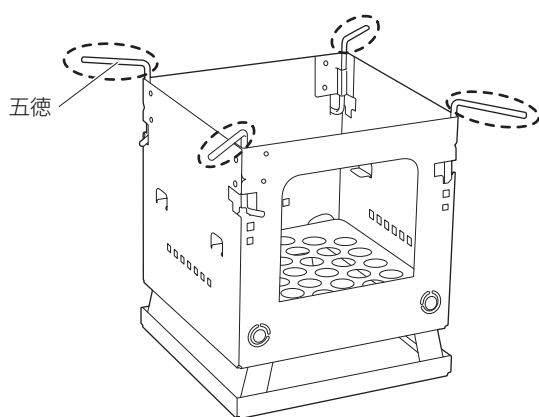


例)

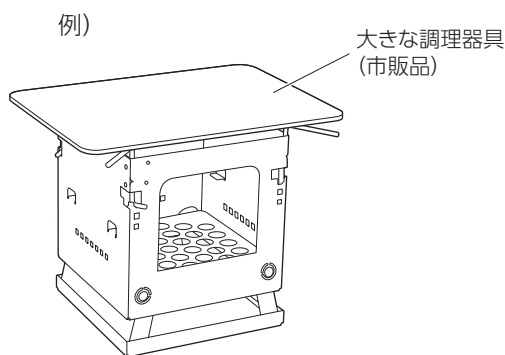


### 【大きな調理器具の場合】

五徳を外向きにセットし使用してください。



例)



## 使用方法

### アルミ製フッカーでのご飯の炊き方

#### △ 使用上の注意



### 警告

- ※カラ炊き禁止。
- ※加熱中は火元を離れない。
- ※調理以外の使用禁止。

※の項目を守らないと

**火災になります。**

- 調理中は絶対にそばを離れないでください。離れるときは必ず火を止めてください。
- 調理中や調理直後は本体や取っ手は熱くなっています。やけどの危険がありますのでお子様は遠ざけ、絶対に手を触れさせないでください。
- カラ炊きは絶対にしないでください。カラ炊きは火災や本体の変形、取っ手の破損ややけどの原因となります。
- テント内・洞窟・窪地等の換気が悪い場所での使用はしないでください。
- 使用するときは軍手や革手袋等を着用してください。
- 本体やフタのフチが鋭利になっている場合がありますので注意してください。
- 酸性やアルカリ性の物は使用しないでください。
- アルミ製品は初めての使用でもミネラルに反応して白色や黒色に変色する場合がありますが、使用上問題ありません。
- 熱の影響により、変形・変色する場合があります。
- 安定させた状態で使用してください。
- 炎が底面からはみ出さないように使用してください。炎により取っ手が熱くなり危険です。
- 直火以外で使用しないでください。故障や火災の原因となります。
- ストーブの上で使用しないでください。
- 揚げ物料理には使用しないでください。
- 高温のまま冷水を浴びせるなどして、急激に冷やさないでください。底が凹凸に変形し、加熱ムラの原因となります。
- フチまで水などを満たした状態で使用しないでください。熱湯の噴出しにより、やけどや調理器具の故障の原因となります。
- 落下などの強い衝撃を与えないでください。破損や変形の原因となります。
- 料理を長時間入れたままにしないでください。
- 米の種類・気象条件・火力等の要因によってはうまく炊けない場合があります。



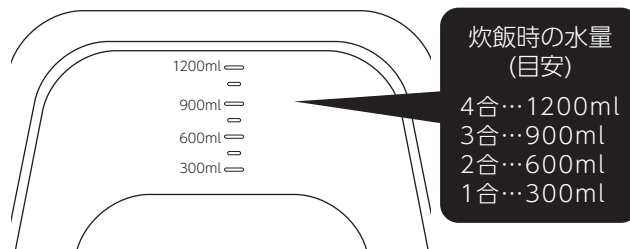
●風が強い場合は、風除けを使用してください。

## 使用前の準備

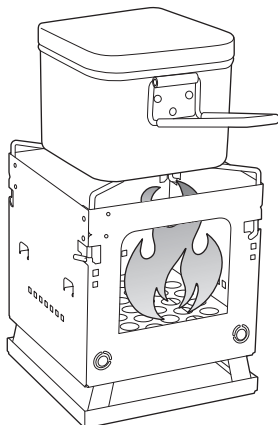
- 使用する前は必ず各部に異常がないことを確認してください。また、各部に異常が生じた場合は使用しないでください。
- 製品の破損に対し、改造や応急処置等の手当てをして使用することは危険ですのでやめてください。
- 最初に使用するときは柔らかいスポンジなどに食器用洗剤をつけて十分にお湯で洗い、乾いた布などで水分を拭き取ってから使用してください。
- お米のとぎ汁を本製品に8割くらいまで入れて15～30分煮立たせてください(シーズニング)。これを行うことで焦げ付きにくくなります。

### ■ご飯を炊く前に

- 米を研ぎ、米の量に応じた水を入れて30分以上吸水させてください。しっかり吸水させることでふっくらとしたご飯が炊き上がります。
- ※目盛りは目安です。

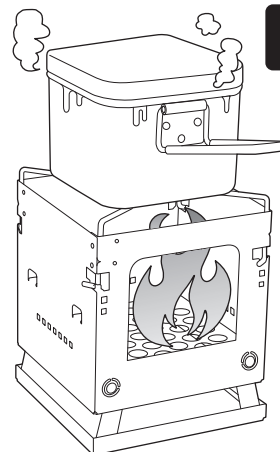


1.



焚き火台の火力が安定したら、フタをしたアルミ製クッカーを置いてください。

2.

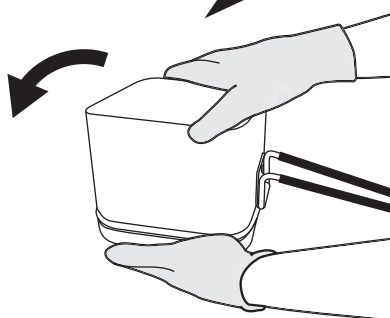


10分

湯気が立ったり、吹きこぼれが始まったら、さらに10分ほど火にかけてください。

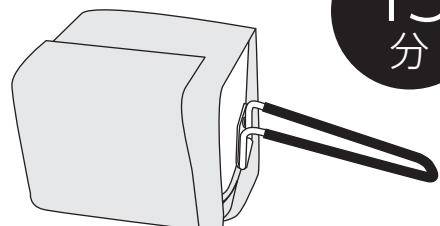
3.

フタをしっかり  
押さえながらひっくり返す



パチパチと音がしてきたら、火から下ろし、軍手や革手袋を着用し、フタをしっかり押さえながらひっくり返してください。

4.



15分

布などにくるみ、15分ほど蒸らして完成です。



### ミニ鉄板の使い方

#### 使用前の準備(カラ焼きの手順)



### 警告

※加熱中は火元を離れない。 ※の項目を守らないと

※調理以外の使用禁止。

**火災になります。**

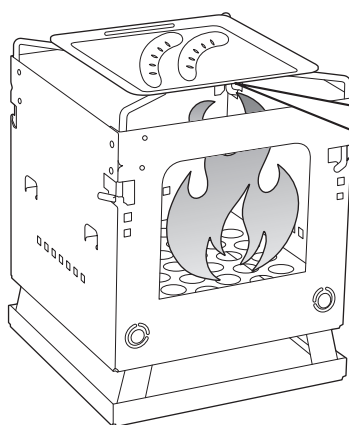
- ①使用前に食器用洗剤をスポンジにつけてよく洗います。
- ②鉄板を火にかけ薄く油を塗り、カラ焼きをしてください。(しばらくすると煙がでてきますが、煙が出なくなるまで加熱を続けます。)
- ③煙が出なくなったら加熱をやめ、鉄板が冷めたらキッチンペーパーなどで表面に残った油や汚れを拭き取ってください。鉄板に油がなじむことで食材がくっつきにくくなります。

#### △ 使用上の注意

- 本製品は調理用の鉄板です。それ以外の用途には使用しないでください。
- 調理中は絶対にそばを離れないでください。離れるときは必ず火を止めてください。
- 調理中や調理直後は熱くなっています。やけどの危険がありますのでお子様は遠ざけ、絶対に手を触れさせないでください。
- テント内・洞窟・窪地等の換気が悪い場所での使用はしないでください。
- 使用するときには軍手や革手袋等を着用してください。
- 鉄板やリフターのフチが鋭利になっている場合がありますので注意してください。
- 安定させた状態で使用してください。
- 炎が底面からはみ出さないように使用してください。
- 食材が大きい場合は切り分けるなどして、鉄板から飛び出ないように使用してください。
- 使用中は製品や加熱器具の周りに燃えやすいものを置かないでください。火災の原因となります。
- 使用直後に水をかけないでください。蒸気によるやけどのおそれがあります。
- 加熱しすぎると食材が燃えることがありますので注意してください。
- 表面に傷がつくとさびが発生するおそれがあります。
- リフターを使用するときは、鉄板の穴にしっかりと差し込まれていることを確認してください。また、リフターを差し込んだ状態で長時間使用しないでください。持ち手が熱くなりやけどのおそれがあります。
- 無理な力や落下などの強い衝撃を与えないでください。破損や変形の原因となります。
- 製品が変形・破損したときは、修理や改造などをせず、直ちに使用を中止してください。

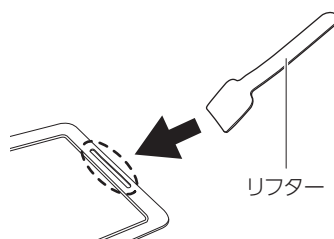
#### ■使用方法

焚き火台の上にミニ鉄板を置き食材を焼いてください。



#### リフターの使い方

ミニ鉄板の穴に差し込んで使用してください。



リフター

## お手入れ・保管について

### 焚き火台について

- 使用後は、柔らかいスポンジなどで洗い、水分を拭き取り乾燥させてください。濡れたまま保管するとさびなどの原因となります。
- ワックス・アルコール類・シンナー・ベンジン等は使用しないでください。(色落ち・破損の原因)
- 使用しないときは、直射日光の当たらない・風通しの良い・乾燥した場所で、お子様の手の届かない安全な場所や、鍵のかかる場所にきちんと保管してください。
- 破棄方法はお住いの自治体の収集方法に従ってください。
- 五徳などの可動部の動きが悪くなった場合は、ススなどの汚れが原因の場合があります。汚れを洗って取り除いてください。

### アルミ製クッカーについて

- 使用後は、食器用洗剤をつけて柔らかいスポンジで洗い、水分を拭き取ってください。
- 焦げ付きなどを落とす場合は、熱湯に浸して焦げ付きを柔らかくしてから取り除いてください。
- つけ置き洗いはしないでください。腐食の原因となります。
- 料理を保存しないでください。腐食の原因となりますので料理は他の容器に移して保管してください。
- 食器洗い乾燥機では使用しないでください。

### ミニ鉄板・リフターについて

- 使用後は製品が冷めてから食器用洗剤をスポンジに付けてよく洗い、水気を拭き取った後、食用油を表・裏面に薄く塗り、新聞紙などに包んで保管してください。
- 水気や汚れが付着したままや、異種金属と接触させたままの放置、湿気の多い場所での保管はしないでください。さびの発生原因となります。
- さびが発生したときは、金属たわしやワイヤーブラシ、市販のさび取り剤等を使用してさびを落としてから使用してください。
- 本製品は食器洗い乾燥機では使用できません。
- お子様の手の届かないところに保管してください。

#### 焚き火台 品質表示

材 質 / ステンレス鋼  
耐荷重 / 約5kg  
サイズ / 収納時: 約幅161×高さ151×奥行き161 (mm)  
組立時: 約幅161×高さ186×奥行き161 (mm) ※五徳含まず  
原産国 / 日本

#### ミニ鉄板・リフター 品質表示

材 質 / スチール  
サイズ / 鉄板 約幅125×高さ5×奥行き125 (mm)  
リフター 約幅28×高さ105×奥行き7 (mm)  
原産国 / 中国

#### 収納袋 品質表示

材 質 / ポリエステル  
サイズ / 約幅295×高さ270 (mm)  
原産国 / 中国

#### アルミ製クッカー 品質表示

材 質 / 本体: アルミニウム(底の厚さ:1mm)      フタ / アルミニウム  
         ハンドル: ステンレス鋼                      ハンドルカバー / シリコーンゴム(耐熱温度:180℃)  
         表面加工: アルマイト加工  
サイズ / (外径)約幅142×高さ114×奥行き130 (mm) ※ハンドル折りたたみ時  
         (内径)約幅127×高さ100×奥行き127 (mm)  
満水容量 / 約1,500ml  
原産国 / 中国

 株式会社 高儀  
TEL 0258-66-1233  
受付時間 AM9:00～PM5:00  
(土日および弊社休日を除く)