

コックフェル



特徴

- ・持ち運びしやすい!
- ・どこでも火を使った料理ができる
- ・浅型と深型の2種類ある!浅型はフライパンとしても活用可!
- ・そのまま器としても使えるのでゴミが少なくて済む!

どんな場面で使える?

例えば...

- ・1人での登山やキャンプの時に!
- ・1人1班の中で分けてご飯を作りたいときに!

おすすめのレシピ

- ・あさりの炊き込みご飯
＆ツナの味噌汁
- ・焼き鳥缶で親子丼
＆お手軽お吸い物

コックフェルの 使い方・注意点

使い方

- ① ガスバーナーに点火装置を装着し、点火する。(詳しくは別紙ガスバーナーの使い方・注意点を参考にしてください)
- ② 火が付いたらコックフェルをバランスよく乗せ、食材を中に入れ火にかけます。

注意点

使い終わった後は洗剤で洗いしっかり乾燥させましょう。すぐに錆びてしまうので注意してください。
また、洗う際にはゴシゴシと強く洗うと表面の加工が落ちてしまうので優しく洗いましょう。