



※写真はイメージです。

全天候型携帯圧力鍋

# SUR' POT

- サポット -



## SUR' POT - サポット -

水と発熱材だけで本格的調理



雨が降っても...



雪が降っても...



風が吹いても...

おいしい



お米が炊ける !!



特許出願済み

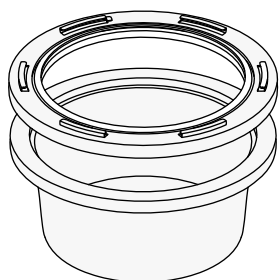


いつでも 災害時でも普通の食材が調理できます !!

非常時のローリングストックはもちろんアウトドアにも最適 !!

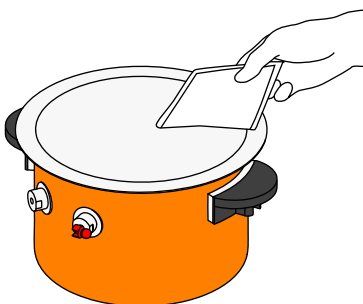


### ① 内なべに具材を入れる



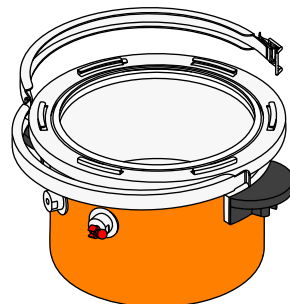
調理する具材を入れ上からかぶせるように中ぶたをセットします。

### ② 外なべに発熱材を入れる



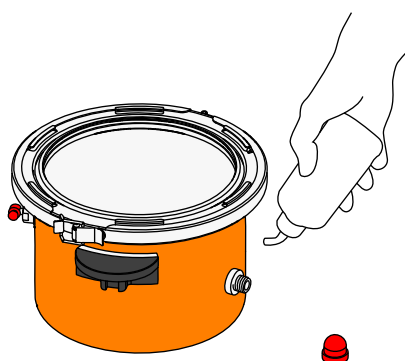
外なべの中に発熱材を1つ入れます。

### ③ 外なべに内なべをセット



外なべと内なべを締結ホルダーで固定します。

### ④ 発熱材に水を注ぐ



外なべの給水口から水を入れます。

### ⑤ ふたをして調理開始



そのまま調理できますが、ふたをすると加圧調理ができます。

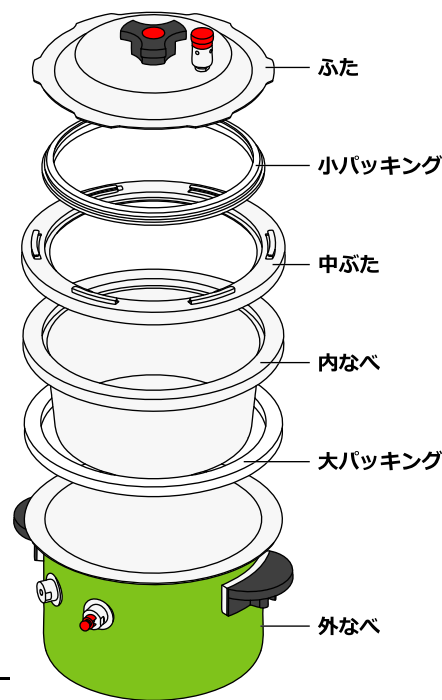
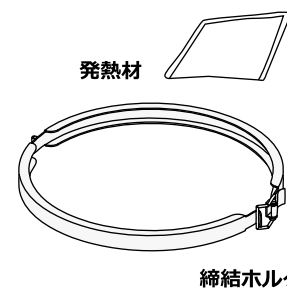
### 調理例と調理時間のめやす



### 製品仕様

製品名	SUR' POT( サボット )
材質	ステンレス(SUS304)
容量	内なべ満容量：2L
本体重量	内なべ：400g 総重量：1.6kg( 発熱材を除く )
寸法	内なべ内径：17cm
発熱材材質	アルミニウム、炭酸カルシウム
発熱温度	最大約 160℃
発熱時間	最大約 1時間 30分

### セット内容



●本製品における全天候型とは様々な気象条件下での使用ができることといった性質を持っている事を称します。 ●本製品における携帯型とは携帯可能なサイズに小型化され、かつ一般家庭以外の環境での使用ができる事を称します。 ●調理の際は水が必要です。 ●ローリングストックの際は食材だけでなく飲用水を備蓄して下さい。 ●低温時には調理時間が長くなる事があります。

■本製品は調理時に高温・高圧になり誤った使い方をすると、やけどやケガを負ってしまう事があり大変危険です。ご使用の際は取扱説明書の内容をご確認いただき正しい方法でご使用ください。■本製品の熱源は発熱材のみ使用が可能です。直火やIH機器、電子レンジ、オーブンなどではお使いになれません。■空だきは絶対にしないでください。なべを傷め故障の原因となります。■ご使用前に本製品を食器用洗剤で洗ってからご使用ください。またご使用後はよく洗って乾燥させてください。■ご使用前に圧力調整弁が詰まったりしていないか必ず点検してください。詰まりした状態で調理すると適切な圧力調整ができない場合があります。■調理中はなべのそばを離れないでください。■調理中や調理直後はなべやふた、取っ手、シリコンカバー外側などが大変熱くなります。なべつかみなどを使用しやけどには十分ご注意ください。■調理中や調理直後はやけどの恐れがありますのでお子さまが近づかないようにしてください。■調理中は圧力調整弁や圧力弁から蒸気が排出されます。やけどの恐れがありますので顔などを近づけないでください。■吹きこぼれなどによるやけどの恐れがありますので、調理中のなべは移動させず、持ち上げる時は必ず取っ手をお持ちください。また、なべの縁まで水や調理物を溜らした状態で使用しないでください。■加圧調理中や蒸らし中はなべに衝撃を与えないでください。■調理物をなべの中に保存しないでください。■なべに付いた焦げ付きなどを落とす際は、金属製の硬いへらなどを使用しないでください。■重曹などの加熱すると発泡するもの、多量の油や油は加圧調理すると危険ですのでおやめください。■調理を始める際は外なべの圧力弁を倒した状態で準備してください。■分解・改造などは絶対にしないでください。■カレーやスープなどのとろみのあるものは、加圧調理すると調理物が噴き出しやけどの恐れがありますので加圧調理後に調味してください。■揚げ物を調理する際は、油温を200℃以上に上昇させないようご注意ください。■開封した発熱材は絶対に濡れた手で触らないでください。■発熱用には必ず常温水をご使用ください。熱いお湯を使用すると直ぐに反応が始まり水蒸気が発生し、調理の準備が難しくなります。■発熱材使用時は微量の水蒸ガスが発生しますので、換気をするなどし火気のあるところでは使用しないでください。■本製品は発熱材専用なべです。またストープの上では絶対に使用しないでください。■なべに急激な衝撃を与えないようご注意ください。また方が一空だきしてしまった際は、水をかけたり急冷しないでください。■加圧調理後にふたを開ける際は必ず圧力調整弁を持ち上げるか、取り外し内なべの圧力を下げてから開けてください。■調理後に外なべと内なべを分離する際は必ず圧力弁を横に倒し、外なべ内の圧力を下げてから分離してください。■使用後の発熱材は使い捨てカイロと同様、一般ゴミとして廃棄いただけます。( 分別に關しては各自自治体にお問い合わせください。 ) ■本製品に使用する発熱材は必ず SUR' POT 専用発熱材を使用してください。SUR' POT 専用発熱材以外の発熱材を使用した場合、事故や故障の原因となりそれらの事故や故障の責任は負いかねます。

**直火** × 本製品の熱源は発熱材のみ使用が可能です。直火やIH機器、電子レンジ、オーブンなどではお使いになれません。

商品のお問い合わせ・お求めは当店で

このカタログの内容は 2018 年 5 月 現在のものです。 SUR-A42-01

### 安全に関するご注意

正しくお使いいただくため、必ず「取扱説明書」をお読みください。本製品は調理時に高温・高圧になり誤った使い方をすると、やけどやケガを負ってしまう事があり大変危険です。

製造販売元

有限会社 山本商事  
YAMAMOTO SHOJI Corporation  
〒612-8491 京都市伏見区竹田浄誓院町 132  
NU オフィス 京都市竹田 5F  
受付：平日(月～金)9:00～18:00 TEL:075-605-5169  
www.yamamotocorp.com