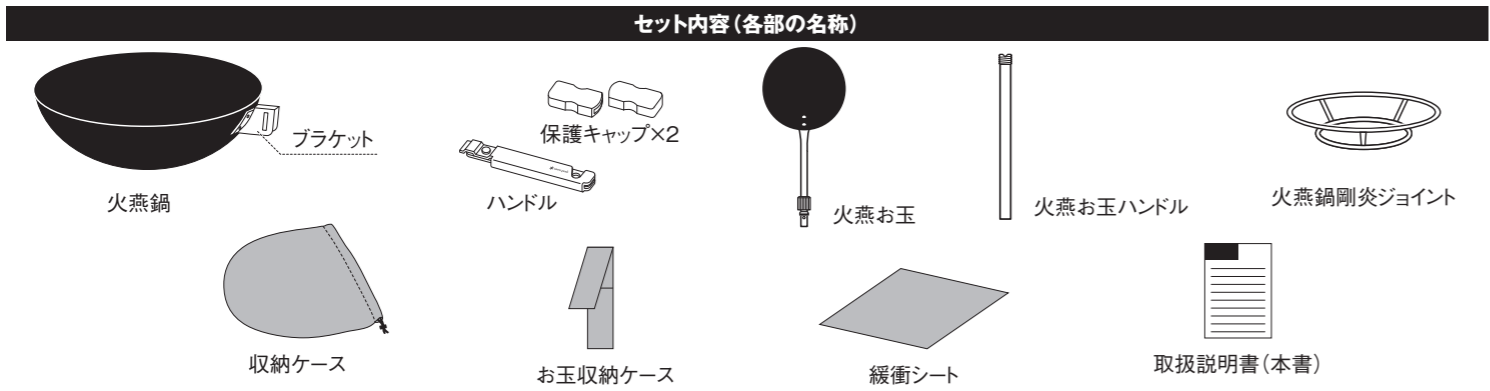


## FES-460 火燕鍋セット

この度は、スノーピーク製品をお買い上げいただき、誠にありがとうございます。本製品は調理用の鍋・お玉です。安全にご使用いただくためにも下記の取扱説明書をよく読んでからご使用ください。また、読み終わった後も大切に保管してください。説明内容で理解出来ない点及び製品に不具合が確認された際には直ちに使用を中止し、ご購入いただきました販売店様もしくは弊社ユーザーサービスまでお問い合わせください。



### スペック

- 材質:火燕鍋／鉄(透明シリコン塗装)、ステンレス、ハンドル／ステンレス、保護キャップ／ポリエチレン、火燕お玉／鉄(透明シリコン塗装)、火燕お玉ハンドル／ステンレス、火燕鍋剛炎ジョイント／ステンレス、収納ケース／ナイロン、お玉収納ケース／ポリプロピレン、緩衝シート／ポリエステル、レーヨン
- サイズ:火燕鍋／内寸:φ297×88(h)mm・底の厚さ1.0mm、外寸:φ299×89(h)mm、満水容量:3.8L、適正容量:1.0L、火燕お玉／105×370mm、火燕鍋剛炎ジョイント／260×255×50(h)mm
- 収納サイズ:33×90(h)cm
- 重量:2kg

### 安全上の注意事項 ご使用前によく読んで予測される事故を回避し安全にご使用ください。

#### 警告 取扱いを誤った場合、使用者が死亡または重傷を負う可能性があることを示します。

●ご使用前の前に本製品を点検し、各部に異常がないことを確認してください。異常が発見された場合は、直ちに使用を中止しお買い求めいただいた販売店様、または弊社ユーザーサービスに点検または修理を依頼してください。

【火燕鍋】  
●調理中に必要以上の空焚きはしないでください。火災やヤケド及び製品破損の原因になります。●使用中や使用後しばらくは火燕鍋が大変熱くなります。ヤケドのおそれがありますので、十分に注意し、特に乳幼児が触れて事故にならないように注意してください。●転倒により火災やヤケドなどの危険がありますので、以下の事項をお守りください。●火燕鍋のサイズに合ったこんろでご使用ください。また燃焼器については、燃焼器本体にガスカートリッジを直結するタイプ(カセットこんろを含む)では絶対に使用しないでください。●使用するこんろの取扱説明書をよく読み、火燕鍋が指定された鍋径以下であるか必ず確認してください。●火燕鍋は底面が丸くなっており、ゴトクへの置き方やゴトクの形状によっては転倒したり、ハンドル側に傾く可能性がありますのでご注意ください。ご使用中は鍋のハンドルを持ちながら調理してください。※「GS-1000 ギガパワーLIストーブ剛炎」でご使用になる場合は、鍋を安定させて使用しやすくなる付属の「火燕鍋剛炎ジョイント」を合わせてのご使用をおすすめしております。●Siセンサーこんろ(温度センサー付きガスこんろ)でお使いの際は、鍋の転倒による火災やヤケドの危険がありますので、以下の事項をお守りください。・鍋本体はコンロの中央に置いて、温度センサーが確実に沈み込んだことを確認してください。・Siセンサーの種類やゴトクの形状によって本製品が安定しない、またはSiセンサーが沈み込まない場合はご使用を中止してください。●急な傾きや転倒を避けるため、調理

時は必ず取っ手を持ちながら調理をしてください。●味噌汁などの調理物によっては、温め直す際や加熱中に、突沸現象により内容物が噴き出すことがあります。以下の事項をお守りください。・温め直す際は、火にかける前によくかき混ぜてください。・強火で一気に加熱しない。・調理中もよくかき混ぜながら温めてください。

#### 【火燕お玉】

●使用中や使用後しばらくは皿部が大変熱くなります。ヤケドのおそれがありますので、十分に注意し、特に乳幼児が触れて事故にならないように注意してください。●調理中、鍋のフチに火燕お玉のハンドルを置くと、熱が伝わり持てなくなりますのでお止めください。●ご使用前に必ず固定用のネジパーツにゆるみがないか確認し、確実に締め込んでからご使用ください。●調理中に、固定用のネジパーツにゆるみが生じた場合はすぐに使用を止め、本体が冷めてから再度締め込んでください。

#### 【火燕鍋剛炎ジョイント】

●GS-1000 ギガパワーLIストーブ剛炎と火燕鍋以外でご使用しないでください。●まれにGS-1000のゴトクが長時間のご使用で変形し、本製品が上手くはまらない場合があります。きちんとはまっている状態では絶対に使用せず、弊社アフターサービスに修理を依頼してください。●火燕鍋を勢いよく置いたり、激しい振動を与えるとGS-1000のゴトクからはずれ、転倒による火災やヤケドのおそれがあり大変危険です。ご使用中は鍋のハンドルを持ちながら調理してください。●使用中や使用後はしばらく本体が大変熱くなっています。絶対に素手では触れず、必ず鍋つかみや耐熱性グローブを着用し取り扱ってください。またお子様が手を触れないようにご注意ください。

#### 注意 ケガや本体破損、物品破損として拡大損害の原因となる行為を示します。

【火燕鍋】  
●初めてご使用になる前に、製品にぐらつきなどの不具合がないことをご確認ください。●本製品は、パンクッカー(CS-600)と共通の着脱式ハンドルを採用していますが、中華鍋の用途に合わせて、ハンドルの固定具は他の製品よりもややきつめに設定しています。使い始めはハンドルの着脱がしにくい場合がありますが、着脱を繰り返すことで、結合部分が馴染み、動きがスムーズになります。●万が一、ハンドルが狭み込みなかったり、取り外しができなくなった場合は弊社ユーザーサービスまでお問い合わせください。●初めてお使いになる際は、下記のようにハンドルのロック板に擦れ痕がついていることがあります。これは製造時に行う「ハンドル着脱テスト」の際につく痕で、ご使用自体に影響はございません。またこの痕は、ハンドルの脱落を防ぐために必要な製品構造状の仕様となりますので、ご了承ください。●初めてお使いになる際は、製造時の油分などが残っている可能性がありますので、中性洗剤と柔らかいスポンジで洗ってからご使用ください。金属タワシや磨き粉を含む洗剤などで洗わないでください。表面を傷つけ、サビの原因となります。●対応している弊社燃焼機器はギガパワーLIストーブ剛炎のみです。家庭用ガスこんろは上記警告文の内容に適合するものをご使用ください。●調理の際は水平で安定した場所を選び、鍋はゴトクの中央に置いてください。●火燕鍋本体・ブラケット・ハンドルは全て金属製です。使用中や使用後しばらくは高温になりヤケドのおそれがあります。必ずファイヤーサイドグローブや厚手の布などを使い、直接触らずに取り扱ってください。●炎が鍋径の半分より大きくならないように、火力を調整してください。ブラケットやハンドルが熱くなりヤケドのおそれがあります。●電子レンジ、オーブンで使わないでください。爆発や破損の原因になります。●焚火や炭火で使用する場合は、焚火の炎や炭火の熱でヤケドしない様に遠火にするなど火力を調整してご使用ください。●暖房用ストーブの上では絶対に使用しないでください。鍋が安定しないため転倒する

など思わぬ事故の原因となります。●急激な衝撃を与えたり、急激な温度変化(熱した本体に冷水をかけるなど)を与えると、変形する場合がありますので、お止めください。●調理中はそばを離れないでください。火災の原因となります。●満水状態で使用しないでください。吹きこぼれの発生や鍋が安定しないため、ヤケドの原因となります。●鍋の中に調理物を入れたまま保存をしないでください。●丸底のため電磁調理器(IHクッキングヒーター)ではご使用できません。●ブラケットにガタつきが発生している場合は、使用を止めてください。●保護キャップは難燃性ではありません。火気の近くに置かないでください。また、調理後は油や汚れが着いていないことを確認した上で取り付けてください。●鍋の急な傾きや転倒、不整地での調理も想定されるため、天ぷらなどの揚げ物調理は行わないでください。●食器洗浄機、食器乾燥機は使用しないでください。●塗装はお届けまでの防サビを目的とした塗装です。使い込んでいくうちに摩耗したり剥がれてきますが、料理と一緒に口に入っても無害です。●黒い酸化被膜がすぐに剥がれる場合がありますが、これは食材に含まれる「酸」や「タンニン」が鉄と反応しておきた現象で、剥がれてもご使用上問題ありません。

#### 【火燕お玉】

●本製品は接続部を固定するために、樹脂の製品をネジ内部に仕様しています。製品のメンテナンス上皿部の空焚きを推奨しておりますが、長時間の空焚きはしないでください。熱伝導により樹脂の部品が破損する原因となります。

#### 【火燕鍋剛炎ジョイント】

●ご使用前に必ず正しくセットされていることを確認した上でご使用ください。●鍋のハンドル部分を持ったまま調理を行ってください。●炎があたる部分や炎に近い部分は金属が焼けて変色します。●急激な衝撃を与えたり、急激な温度変化(熱した本体に冷水をかけるなど)を与えると、変形する場合がありますので、お止めください。

### 使用方法

【使用前の準備】  
鉄は使用前の準備と使用後のお手入れを怠りますと、焦げ付きやサビの原因になります。下記の内容をご確認の上、正しくお使いください。

●火燕鍋と火燕お玉には最初にご使用になるまで防錆塗装を施してあります。ご使用前に「空焼き」を行ってください。

①ムラなく全体を煙が出るまで空焼きし、防錆塗装の被膜を落とします。

②火を止め、ゆっくりと冷ましてください。

③完全に冷ました後、中性洗剤で洗います。火にかけ、完全に水気を飛ばします。

●鉄製の調理用具は、使い込んでいくうちに自然に油がなじみ、本体全体が黒くなってきますが、油なじみがよくなるまでは次の「油ならし」を行ってください。

①0.5～1カップ程度多めの食用油をまわし入れ、2～3分弱火で熱します。この際鍋底面から炎がはみ出ないようにしてください。※このとき鍋のフチの部分も忘れずに行ってください。

②余分な油をオイルポットなどに移し、クス野菜を炒め、鍋・お玉の表面全体にまんべんなく油を馴染ませます。

クス野菜を炒めると金属臭が消えて油なじみのよい表面の状態にすることができます。鍋の外側も全体をまんべんなくキッチンペーパー等で油を染み込ませるように拭き上げます。※このとき鍋・お玉のフチの部分も忘れずに行ってください。

③ササラなどを使い、ぬるま湯で表面をなでるようにして洗ったら完了です。

【使用方法】

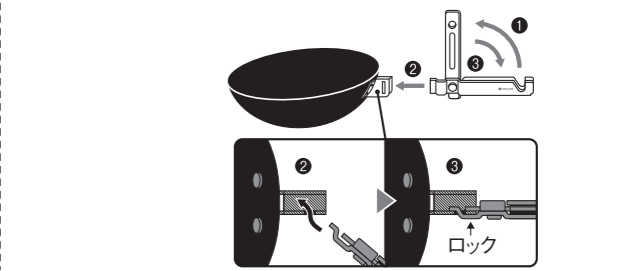
■火燕鍋ハンドルの取り付け方法

- ①ハンドルを回転方向にスライドさせ、開きます。
- ②ハンドルの先端をブラケットの取付穴に差し込みます。
- ③ハンドルを閉じてロックします。使用する場合は確実にロックをしてください。

<注意>ハンドルを取り付ける際は、手を挟まない様に注意してください。

●外す場合は取り付けと逆の手順で外します。

※ハンドルとブラケットの取付部分には構造上、ガタつきを設けております。



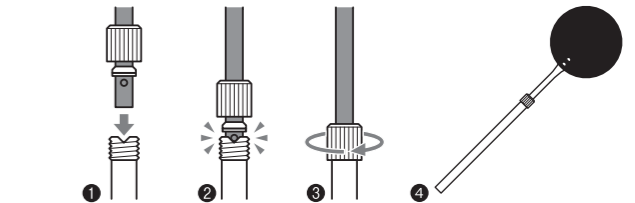
### 撤収方法

●保管時や運搬時は火燕鍋と火燕お玉のハンドルを取り外してください。火燕鍋のハンドル先端に保護キャップを取り付け、火燕お玉は収納ケースに入れてください。

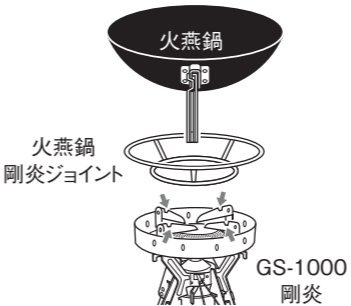
●鍋本体は油を塗布した状態や、全体が油でなじんでいる状態になっていますので収納する際は、新聞紙などでくるんだ上、収納ケースに入れてください。その際、ブラケットが収納ケースの口側にくるようにしてください。

●収納の際は右図の通りに重ねて収納ケースに入れます。

※保管時や運搬の際は、アイテム同士が干渉し火燕鍋内側がキズつかないように緩衝シートを使用してください。



■火燕鍋剛炎ジョイントの装着方法  
下記のように置いてください。  
剛炎の回転式ゴトクは折りたたんだ状態にして、矢印の溝に火燕鍋剛炎ジョイントの下側のリングをのせてください。

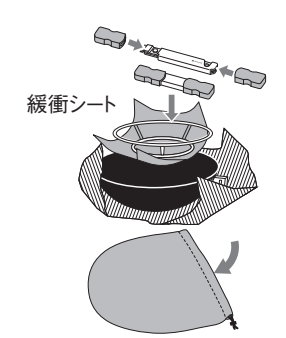


■撤収方法  
●保管時や運搬時は火燕鍋と火燕お玉のハンドルを取り外してください。火燕鍋のハンドル先端に保護キャップを取り付け、火燕お玉は収納ケースに入れてください。

●鍋本体は油を塗布した状態や、全体が油でなじんでいる状態になっていますので収納する際は、新聞紙などでくるんだ上、収納ケースに入れてください。その際、ブラケットが収納ケースの口側にくるようにしてください。

●収納の際は右図の通りに重ねて収納ケースに入れます。

※保管時や運搬の際は、アイテム同士が干渉し火燕鍋内側がキズつかないように緩衝シートを使用してください。



### メンテナンスについて

●長期間ご使用しなかった製品を再度お使いになる際は、本製品を点検し各部に異常がないことを確認してください。異常が発見された場合は、直ちに使用を中止しお買い求めいただいた販売店様、または弊社ユーザーサービスに点検または修理を依頼してください。●ご使用後は、鍋が温かいうちにシュロたわしやササラなどで洗剤を使わずにお湯で洗ってください。(洗剤を使用すると定着した油膜を落とすこととなります。) 洗浄後は火にかけて水気を飛ばしてください。油は毎回塗らなくても、時々気になったときに塗る程度で十分です。ただし長い間使用しない場合は薄く油を塗ってください。●焦げ付いた場合はお湯を入れてしばらく煮立たせ、焦げ付きを柔らかくしてから洗浄してください。●頑固な焦げ付きや焦げ癖(いつも同じ場所が焦げる)、頑固な汚れ、サビが発生した場合は下記の方法でメンテナンスしてください。①洗剤とナイロンタワシで汚れをこすり落とします。②油分がある程度取れたら乾拭きをして、強火で鍋全体を空焼きしてください。③熱が冷めたらサンドペーパー(100～150番程度)で磨きます。④もう一度洗って拭き取り、強火で熱します。⑤熱がある程度冷めてから「油ならし」を行います。※このお手入れは何回行っても差し支えありません。上記方法により、鉄は何度でも酸化被膜が発生しますので安心してお使いください。

### 品質保証について

お買い求めいただきました製品は万全を期していますが、万一不備な点がございましたら、お買い求めいただいた販売店様もしくは弊社または各製品に記載された連絡先にご相談ください。製造上の欠陥が原因の場合は無償で修理または交換させていただきます。その他の場合は適切な価格で修理させていただきます。修理、交換の判断は弊社の裁量によるものとさせていただきます。また、以下の場合は修理できない場合もありますので予めご了承ください。1.素材の経年劣化による損害など商品の寿命 / 2.改造および粗雑な取扱いによる故障 / 3.取扱説明書で禁止されている取扱いによる故障 / 4.不測の事故による商品の故障 / 5.その他製造上の欠陥以外による製品の故障 / 6.ゴミやサビによる故障 / 7.分解したことによる不具合の発生または破損 / 8.落下やその他の衝撃による部品の変形や破損による不具合 / 9.摩擦によるパーツの変化及びそれによる故障 / 10.他社製品との組み合わせによる故障

### 修理について

●本格的な修理が必要な場合は、お買い求めになった販売店様または弊社ユーザーサービスまでお問い合わせください。●修理を依頼される場合は、必ず十分に乾燥させ、汚れをきれいに落としてください。●修理品には修理箇所がはっきりと解るように、必ずメモまたは荷札を付けてください。また破損時の状況をできるだけ詳しく書いたメモを添えてください。●修理品の運賃並びに修理費については以下のように規定させていただきます。1.保証対象の場合:往復運賃並びに修理費は弊社にて負担いたします。 / 2.保証対象以外の場合:往復運賃並びに修理費は、お客様のご負担とさせていただきます。

不明な点やお気付きの点がございましたら、  
販売店様または弊社ユーザーサービスまで  
お問い合わせください。

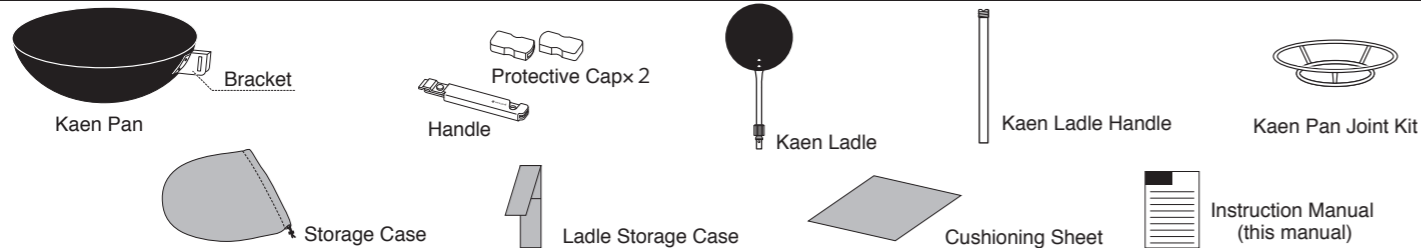
スノーピークユーザーサービス  
☎0120-010-660(9:00～17:00)  
Email:userservice@snowpeak.co.jp

株式会社スノーピーク  
〒955-0147 新潟県三条市中野原456  
Tel. 0256-46-5858 / Fax. 0256-46-5860  
www.snowpeak.co.jp

## FES-460 Kaen Pan Set

Thank you for purchasing a Snow Peak product. This product is a set that includes cooking pots and ladles for camping. For safety, read the following instruction manual before use. Please keep it safe for future reference. Finally, if you find anything that you do not understand in the description or any problems with the product, please stop use immediately and contact the retailer or Snow Peak Customer Service.

### Contents (Name of the Parts)



### Specification

- Material Properties: Kaen Pan / Steel (Transparent Silicon Coating), Stainless Steel, Handle / Stainless Steel, Protective Cap / Polyethylene, Kaen Ladle / Protective Cap / Steel (Transparent Silicon Coating), Stainless Steel, Kaen Ladle Handle / Stainless Steel, Kaen Pan Joint Kit / Stainless Steel, Pot storage case / nylon, ladle storage case / polypropylene, buffer sheet / polyester, rayon
- Size: Kaen Pan / Inside dimensions: dia φ297×88(h)mm(11.7in×3.5in), 1.0mm Thickness of bottom, External dimensions : dia φ299×89mm(11.8in×3.5in), Full capacity: 3.8L, Appropriate capacity: 1.0L, Kaen Ladle / 4.1in×14.6in, Kaen Pan Joint Kit / 10.2in×10.0in×2.0in
- Storage Size: 13.0in×35.4in
- Weight: 4.4lbs

### Safety Precautions: Before use, please read thoroughly to ensure safety and avoid accidents.

#### ⚠ WARNING / Misuse could result in serious injury or death.

●Before using the product, check each part for abnormalities. If there are abnormalities, take the product to the dealer or Snow Peak Customer Service for inspection or repair.

#### 【Kaen Pan】

●Do not heat the cooker more than necessary during cooking. Overheating may cause fire, burns or damage to the product. ●The Kaen Pan will be very hot during and after use. Please be very careful to avoid burns and accidents, especially when infants are present. ●Please observe the following precautions to prevent fire or burns due to the product tipping over. ●Please use a stove that is appropriate for the size of the Kaen Pan. Never use a type of combustor (including, portable gas stove etc.) with a gas canister that connects directly to its main body. ●Please read the instruction manual of your stove and confirm that the Kaen Pan is smaller than the specified pot diameter. Please note that the bottom of the Kaen Pan is rounded, so depending on how it is placed on the trivet and the shape of the grill itself, it may tip over or tilt toward the handle. Please hold the pot handle while cooking. ※When used with the GS-1000 GigaPower LI Stove, we recommend using it with the included Kaen Pan Joint Kit, which stabilizes the pot and makes it easier to use. ●When using this product with a Si Sensor stove (gas stove with temperature sensor). There is a danger of fire or burns due to the pot falling over. ●The pot body should be placed in the center of the stove to ensure that the temperature sensor has sunk into the pot. ●If this product is not stable or the Si sensor does not sink depending on the type of Si sensor or the shape of the trivet, please discontinue use of the product. ●To avoid sudden tilting or tipping

over, always hold the handle while cooking. ●When reheating or heating certain foods, such as miso soup, the contents may spurt out due to sudden boiling. Please observe the following precautions. ●When reheating, stir well before placing on heat. ●Do not heat over high heat all at once. ●Stir well and keep warm during cooking.

#### 【Kaen ladle】

●The dish becomes very hot during and after use. Since there is a risk of burns, please be very careful, especially with infants and small children, to avoid accidents and burns. ●Do not place the handle of the Kaen Ladle on the edge of the pot while cooking, as the heat will be transferred and you will not be able to hold it. ●Before use, check that the screws are not loose and tighten them securely. ●If the screws become loose during cooking, stop using immediately and retighten them after the unit has cooled down.

#### 【Kaen Pan Joint Kit】

●Do not use with any stove except for the GS-1000 GigaPower LI Stove and Kaen Pan. ●In rare cases, the GS-1000's trivet may become deformed after prolonged use, and the product may not fit properly. Never use the product if it is not positioned properly, and contact our after-sales service for repair. ●If the pot is placed on the fire or subjected to violent jolts, the pot handle may detach, which may cause it to fall over and risk fire or burns. Please hold the pot handle while cooking. ●The body of the product will be very hot for a while during and after use. Never touch it with bare hands, and be sure to wear a pot holder or heat-resistant glove when handling it. Also, please make sure that children do not touch it.

#### ⚠ CAUTION / Misuse could result in injury to the user and/or damage to property.

#### 【Kaen Pan】

●Before using the product for the first time, check to make sure that there is no wobbling or other defects. ●This product uses the same detachable handle as the Field Cooker Pro (CS-600), but the handle is secured a little tighter than other products to suit the use of the wok. Although the handle may be difficult to attach and detach at the beginning of use, repeated attachment and detachment will adjust the handle with the new joint and make its movement smoother. ●If the handle cannot be inserted or removed, please contact our User Service Section. ●When you use the product for the first time, there may be scuff marks on the locking plate of the handle as shown below. These marks are made during the "handle detachment test" conducted at the time of production, and do not affect the function of the product itself. Please note that these marks are a structural specification of the product to prevent the handle from falling off. ●Before using the product for the first time, wash it with neutral detergent and a soft sponge to remove any oil or other residue from the manufacturing process. Do not wash with a metal scouring brush or detergent containing polishing powder. Doing so may damage the surface and cause rust. ●This product is only compatible with the GigaPower LI Stove. Please use home stove that conform to the above warning statement. ●When cooking, choose a level and stable place and place the pot in the center of the burner. ●The body, bracket, and handle are all made of metal. There is a risk of burns due to high temperatures during and after use. Be sure to use fireside gloves or a thick cloth to handle the pot without touching it directly. ●Adjust the heat so that the flame is no larger than half the diameter of the pot. The bracket and handle will become hot and may cause burns. ●Do not use in a microwave or oven. Improper use may cause an explosion or damage. ●When using it over a campfire or charcoal fire, please adjust the heat to a low flame to avoid burns. ●Never use this product on a heating stove. It may cause an

unexpected accident such as tipping over because the pot is not stable. ●Do not subject the product to sudden jolts or sudden changes in temperature (such as pouring cold water on the product while hot), as it may deform the product. ●Do not leave the kitchen area while cooking. Leaving the product unattended while in use may cause a fire. ●Do not use the pot when it is full of water. Doing so may cause burns due to spillage or unsteadiness of the pan. ●Do not store food in the pot. It may cause rust. ●The round bottom of the product cannot be used with induction cooktops (IH cooktops). ●If the bracket is rattling, stop using it. ●The protective caps are not flame retardant. Do not place near fire. After cooking, make sure there is no oil or dirt on the cap before attaching it. ●Do not cook deep-fried food such as tempura, etc., as the pan may tilt suddenly or fall over. Do not use the product for cooking on uneven ground. ●Do not use a dishwasher or dish dryer. ●The paint is intended to prevent rust until delivery. It will wear or peel off with use, but it is harmless even if it enters the mouth with food. ●The black oxide film may peel off quickly, but this is due to the reaction of the acid and tannin contained in the food with the iron, and there is no problem in use even if the film peels off.

#### 【Kaen ladle】

●This product has a resin solution inside the screw to secure the connection. For product maintenance, we recommend dry heating the upper plate section, but please do not dry heat it for an extended period. Prolonged dry heating can cause the resin parts to break due to heat conduction.

#### 【Kaen Pan Joint Kit】

●Be sure to confirm that the device is set up correctly before use. ●Please hold the handle of the pot while cooking. ●The metal burns and discolors in areas exposed to or near flames. ●Do not subject the product to sudden jolts or sudden changes in temperature (such as pouring cold water on a heated body), as it may deform the product.

### Instructions for Use

#### 【Preparation before use】

Failure to prepare the product before use and care for it after use may result in burning and rusting. Please check the following information before using the iron and use it properly.

●Kaen Pan and Kaen Ladle are coated with a rust-proof coating until first use. Please "dry heating" before use.

① Air-bake the entire surface evenly until it smokes and removes the rust-preventive coating.

② Turn off the heat and cool slowly.

③ After cooling completely, wash with a mild detergent. Put it on the burner to completely drain off the water.

●The entire body of the product will naturally darken as it is used, but until the oil is blended well, please perform the following "oil tempering" procedure.

① Add 0.5 to 1 cup more cooking oil and heat over low heat for 2 to 3 minutes. Do not allow the flame to overhang the bottom of the pot. Do not forget to do the same for the edge of the pot.

② Transfer excess oil to an oil pot or other container and fry vegetable scraps, allowing the oil to blend evenly over the entire surface of the pot/ ladle.

Stir-frying the scraps of vegetables will eliminate the metallic smell and make the surface of the pot/ ladle more oil-friendly.

Wipe up the outside of the pot and ladle so that the entire surface is also evenly soaked with oil using kitchen paper, etc.

※Do not forget to do the edges of the pot and ladle at this time."

③ Using a sasara or similar, wash the surface with lukewarm water by dabbing it with warm water and you are done.

#### 【usage rules】

■How to install the Kaen Pan handle

① Slide the handle in the direction of rotation to open.

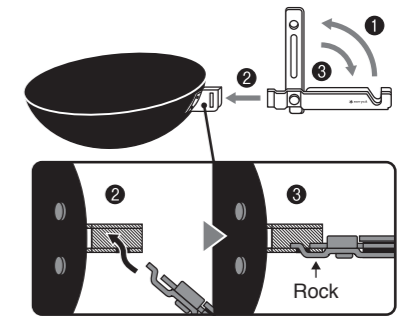
② Insert the tip of the handle into the mounting hole of the bracket.

③ Close and lock the handle. Lock securely during use.

<Caution> Be careful not to pinch your hand when installing the handle.

●When removing, follow the procedure in reverse order of installation.

※The handle and bracket are structurally designed to rattle at the attachment point.



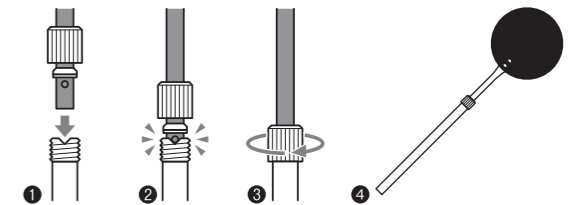
#### ■How to install the Kaen Ladle handle

① Insert the tip of the dish side into the handle.

② Be sure to align the projection with the V-shaped cutout on the handle side.

③ Slide the fixing screw part toward the pan and tighten the screw firmly.

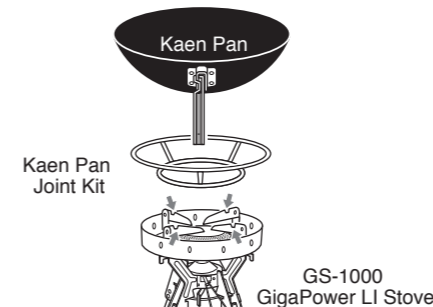
●When removing, follow the procedure in reverse order of installation.



#### ■How to install the Kaen Pan Joint Kit

Place it as follows.

Place the rotating tongs of the trivet in the folded position and place the lower ring of the Kaen Pan Joint Kit in the groove indicated by the arrow.



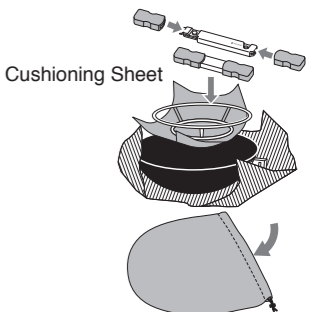
#### ■Disassembly Instructions

●When storing or transporting, please remove the handles of the Kaen Pan and the Kaen Ladle. Attach the protective cap to the end of the handle of the Kaen Pan and place the Kaen Ladle in the storage case.

●When storing the pot, wrap it in newspaper and place it in the storage case. When storing the pot, wrap it in newspaper before placing it in the storage case.

●When storing, stack them as shown on the right and place them in the storage case.

※When storing or transporting, please use a cushioning sheet to prevent items from bumping into each other and scratching the inside of the Kaen Pan.



### Maintenance

●Before using a product that has been in storage for a long time, check each part for abnormalities. If there are abnormalities, take the product to the retailer or contact Snow Peak Customer Service for inspection or repair. ●After use, please wash the pot in hot water without detergent using a shuro-tawashi or sasara while the pot is still warm. (Use of detergent will remove the established oil film.) After cleaning, drain off the water by placing it over a fire. It is sufficient to apply oil only occasionally. However, if the product will not be used for a long period of time, a thin layer of oil should be applied. ●If burnt on the surface, add hot water and let it boil for a while to soften the burnt area before cleaning. ●If stubborn burn marks or reoccurring burns, stubborn stains, or rust occur, please maintain the product using the following methods. ①Scrub off the dirt with detergent and a nylon scrubber. ②When some of the oil has been removed, wipe the pan dry, and then air-broil the entire pan over high heat. ③After the heat has cooled, polish with sandpaper (No. 100~150). ④Wash and wipe again and heat over high heat. ⑤Wash and wipe again and heat over high heat. ※This care can be done any number of times. Please be assured that an oxide film will form on iron no matter how many times you use this method.

### Warranty

Snow Peak has taken all possible measures to ensure every product is durable and functions correctly. If you find any product defects, please contact the retailer where you purchased the product or Snow Peak Customer Service. If there are apparent defects in the product's manufacturing, the defective product will be repaired or exchanged free of charge. In other cases, Snow Peak will repair the product for an appropriate fee. The decision to repair or replace the product will be at our discretion. Snow Peak will not repair the product for any damage that occurred due to the following: 1. Material deterioration caused by age. / 2. Damage caused by modifications or rough handling. / 3. Damage caused by inappropriate use not mentioned in the instruction manual. / 4. Damage caused by unexpected accidents. / 5. Any damage other than defects in the manufacturing process. / 6. Damage caused by dust or rust. / 7. Damage and defects caused by dismantling the product. / 8. Damage and defects caused by dropping, jolting or other shocks. / 9. Deterioration or failure of parts due to friction. / 10. Damage caused by the use of the product in combination with another manufacturer's products.

### Repair

●If professional repairs are required, please contact the retailer where you purchased the product or Snow Peak Customer Service. ●When you request repairs, please make sure that the product is dry and clean. ●Please attach a memo or a tag indicating the necessary repair and please write details of how and when the damage occurred. ●Transportation and repair costs are determined as follows: 1. Within warranty: The transportation cost (both ways) and repair cost will be covered by Snow Peak. / 2. Outside warranty: The transportation cost (both ways) and repair cost will be covered by the customer.

#### Snow Peak USA, Inc.

404 NW 23rd Avenue, Portland, Oregon 97210, USA  
Tel. +1 (503) 461-0781 / Instagram. @snowpeakusa  
Email. info@snowpeak.com / www.snowpeak.com

#### Snow Peak, Inc.

456, Nakanohara, Sanjo-Shi, Niigata 955-0147 Japan  
Tel. +81 256-46-5858 / Fax. +81 256-46-5860  
www.snowpeak.co.jp