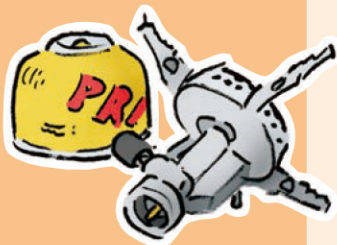


もっと安全に、もっと楽しく

コンロのメンテナンス

- 使用後はガスカートリッジやフューエルボトルから外して、汚れや水気を落としケースに入れて保管してください。
- 器具のメンテナンスなどご不明な点はスタッフまでお問い合わせください。
- また、使用後のガスカートリッジは必ず中のガスを使い切ってから捨ててください。



ガスカートリッジについて

- 使用する場所や季節によってガスの成分を確認してガスカートリッジを使い分けましょう。気温の低い場所でのノルマルブタンガスの使用はガスが出ないことがありますので、寒冷地用のガスカートリッジ(イソブタンやプロパンガス混合)を使いましょう。
- ガスカートリッジの航空機への持ち込みは出来ません。
- ガスカートリッジと器具は同一メーカーのものをご使用ください。
- ガスカートリッジは40℃以下の場所で保管してください。(法律によって規定されています。)



安全にお使いいただくために

一酸化炭素中毒の注意

ガスコンロ、ガスランタンなどの燃焼器具をテント内、車内等の狭く密閉された空間で使用すると燃焼によって酸素が消費され、すぐに酸欠状態になります。酸欠状態で火が燃えた場合、一酸化炭素が発生します。一酸化炭素を吸引すると中毒症状となり最悪の場合、死に至る恐れがあります。

ガスの爆発・破裂事故に関する注意

ガスカートリッジが加熱されないように注意してください。ガスカートリッジの中には圧縮された液化ガスが入っています。加熱されると中のガスの圧力が高まり爆発します。40℃以上になる場所での保管および使用は絶対に避けてください。また、製品に付属した補助具以外は絶対に使用しないでください。



STARTER BOOK

Yama Lunch

スターターブック【山食事】



山で食事がしたい。
コンロの選び方



石井スポーツ
ISHII SPORTS

山頂やコース中の休憩ポイントで、
ほっとひと息つきませんか。
コンパクトなコンロやコックルがあれば、
食事や飲み物が手軽に楽しめます。
街では味わえない美味しさが
山にはあります。



コンロの種類

ガストーブ

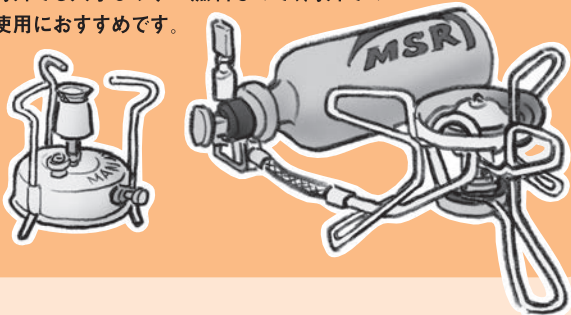
手軽に料理が楽しめる人気のガストーブ。ガスバーナーを直接装着できるコンパクトなタイプや、大きなコックルを使用する際に安定感がある分離型があります。パーティの人数や山行形態に応じて使い分けましょう。自動点火装置付きのタイプは点火も容易です。しかし高所や低温では点火できないことがあるのでライターや、マッチなどを持っていきましょう。



※ガスカートリッジの航空機への持ち込みは出来ません。

ガソリンストーブ

ホワイトガソリンやケロシンなど燃料を選ばないタイプが多いのが特徴です。シチュエーションを選ばない安定した火力も魅力です。フューエルボトルと分離式なので安定感も抜群です。海外でも入手しやすい燃料なので、海外での使用におすすめです。



用途で選ぼう。バーナー&クッカー。

ほっと一息。コーヒータイム。

日帰りハイキングや小屋泊まり山行のティータイム用には、とにかく軽くてコンパクトに収納できるタイプがおすすめ。手のひらに収まるほどの小ささでも湯沸しには十分な火力です。

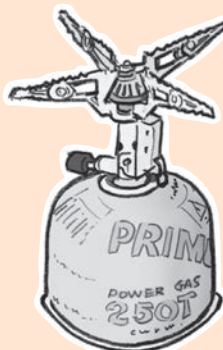


ティータイムに ぴったりのクッカー

小型のガスカートリッジとこんろがすっぽりと収まるクッカーもあります。

山の定番、インスタントラーメン。

ラーメンなど煮込むだけで簡単に調理できるフリーズドライ食品や、ちょっとこったワンバーナークッキングには、火力が強く防風性、安定感に優れたX字型ゴクタイプがおすすめです。

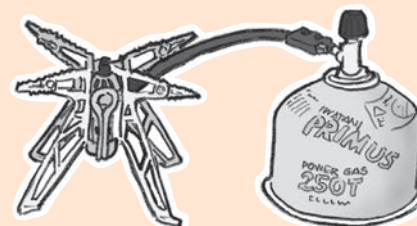


即席料理にぴったりのクッカー

250タイプのガスカートリッジと小型ヘッドが収納できます。フタがフライパンになるタイプもあります。

みんなで囲もう! あったか鍋。

グループ登山の醍醐味、鍋やカレーなどの大鍋料理には、安定感と操作性が抜群の分離型のシングルバーナーがおすすめ。防風性にも優れ、安定した燃焼を実現します。



大鍋料理に ぴったりのクッカー

ガスカートリッジとコンロだけでなく、鍋の材料も入れて運べます。



あっという間にお湯を沸かす優れたもの。

お湯を短時間で沸かすコンロも登場しています。専用のクッカーと風防がセットになったバーナーシステムで、ただお湯を早く沸かすだけでなく、ガスの消費量も通常のコンロの約半分です。省エネ設計なので、持っていくカートリッジ量を減らせます。

