

NIH 日 N STEP®

暖がとれる — 調理ができる

災害対策
備蓄用品



薪 まきかん 缶



災害備蓄用

特長

1 ライター、着火剤、乾燥薪
が一式セット
緊急時にすぐ使用が
出来、暖が取れる

2 網を使用
炊飯調理器具として
も使用可能

3 廃材などを集めて使用
繰り返し使用可能

4 薪を高温処理後
(防虫・防腐処理)に密封
長期の保管が可能

5 薪の含水率20%以下
火力が強く、煙が少な
い炎が特徴

6 丈夫でフラットな形状
重ねて保管がしやす
い



PROPOSE TECHNICAL INNOVATIONS
TOWARDS THE NEXT GENERATION





暖がとれる — 調理ができる



着火性能は持続性の高い、優れた備蓄用乾燥薪!

薪は人工乾燥機で80度の乾燥処理を行い、薪の中の害虫を死滅させた後に密封しますので、高い耐久性があり、**薪缶**が密封された状態であれば長期的な保管が可能です。また薪の木種は、木の中でも火持ちが大変良いとされ、薪ストーブで多く使用されるナラの薪を使用しています。人工乾燥処理により薪は20%以下の乾燥状態になっているため、一本でも火力が強く、煙が少なく火持ちが良いのが特徴です。

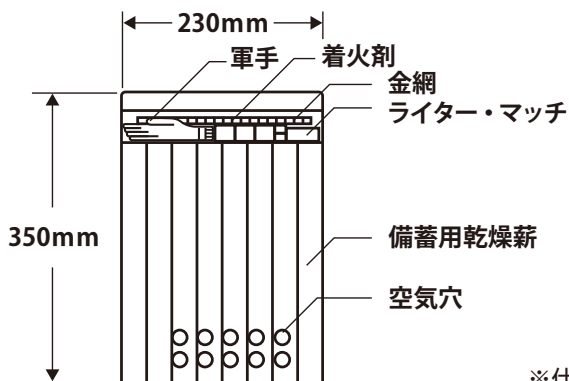


使用方法

まず蓋を開け、中の薪など一式を缶の外に出します。次に空気導入口(薪缶下部)のアルミテープ(2か所)を外し、空気穴を確保。風の向きを見ながら、風の通り道に空気穴がくるように薪缶の位置と方向を決めます。着火剤を薪缶の底に置き、その上に細めの薪を入れて着火。
薪は一本ずつ追加しながら暖を取ります。



セット内容	● 備蓄用乾燥薪(約5kg)	● 金網
	● ライター、マッチ	● 軍手
燃焼時間	連続燃焼時間：約3時間 ハンゴウ炊飯：4～6本の薪を使用すると約30分で3合のご飯が炊けます。	
金網の強度	金網は対応重量3kg(3ℓ)を目安にご使用ください。	



取扱注意事項

- 1 水、湿気、湯気、油煙や直射日光が当たる場所は避けて保管してください。
- 2 ご使用の際は、取扱説明書をよくお読みの上、正しくお使いください。

※仕様及び外観は製品改良の為予告なく変更することがありますのでご了承ください。



総発売元

日本ステップ工業株式会社

本社：〒340-0014 埼玉県草加市住吉1-11-60(NSKビル)
TEL. (048) 927-8888(代) FAX. (048) 927-8885
営業所：仙台 名古屋 大阪 広島 九州

販売代理店

ホームページ：<http://www.nihon-step.co.jp>
E-メール：info@nihon-step.co.jp