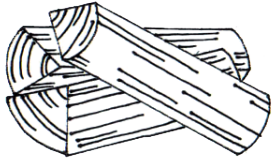


災害備蓄用

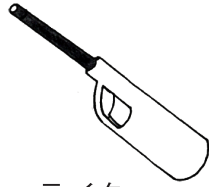
# 薪缶 取扱説明書

- この度は、災害備蓄用 暖房・調理アイテム『薪缶』をご購入頂きまして誠にありがとうございます。
- 本製品を正しくお使い頂くために、この取扱説明書をよくお読みください。
- 裏面の「安全上のご注意」は、ご使用前に必ずお読みください。

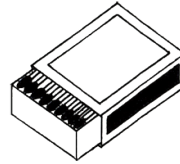
## 薪缶に含まれているもの



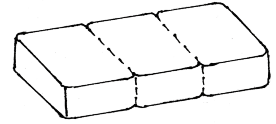
備蓄用乾燥薪



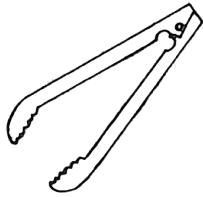
ライター



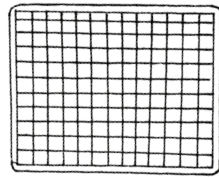
マッチ



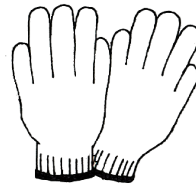
着火剤3個



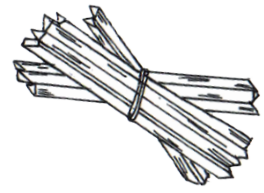
火バサミ



網1枚



軍手



焚き付け

## 薪缶のご使用方法

### 火をおこす

- ①ビニール袋から薪缶を取り出し、蓋の部分と空気導入口（薪缶下部）のアルミテープ2箇所を外してください。
- ②風の向きを見ながら風の通り道に薪缶の空気穴が来るように薪缶の位置と方向を決めて置き、全ての薪を一旦、缶から出します。
- ③薪を缶のコーナーから中央に向けて4本並べ、その中央に着火剤を乗せて点火します。（図1）  
火が点いたら、焚き付けを割って火にくべて、炎を大きくしていきます。（図2）

図1

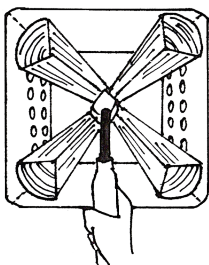
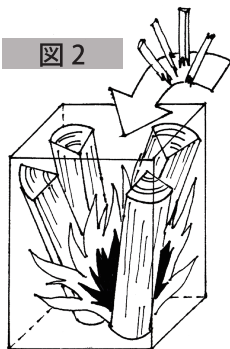
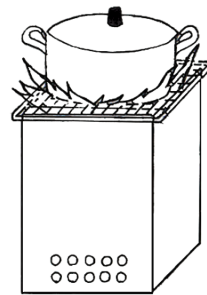


図2

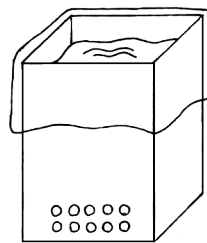


### 焼く・炊飯・お湯を沸かす



火をつけた後、網を薪缶の上に設置すれば、直火で魚や肉を焼くことができます。  
また炊飯釜や鍋などを使用すれば、簡単な調理が可能です。

### 雨水を溜める ～生活水の確保



ビニール袋を缶に広げて使用すれば雨水タンクとしても活用出来ます。  
災害時には雨水を生活水として利用することが出来ます。

※薪缶を塗れたまま放置しておくとサビやすくなりますので、ご注意ください。

## 補足情報

### 燃焼時間

連続燃焼時間：2時間半～3時間

ハンゴウ炊飯：4～6本の薪の使用で、3合のご飯が約30分で炊けます。

### 薪について

薪は人工乾燥機で熱処理（乾燥・防虫処理）を行っておりますので、火力が強く火持ちが良いのが特徴です。薪がなくなった後は、廃材などを集めて繰り返しご使用ください。

### 網の対応重量

網は対応重量3kg(3l)を目安にご使用ください。