

# レスキューキッチンシステム



## K-2取扱説明書



伸誠商事株式会社



# はじめに

---

## いざ、炊き出し!

災害は決して起こって欲しくはありませんが、発生した時への備えを忘れてはなりません。電気やガスが止まり、薪や炭なども手に入らない。  
そんな時こそ、「レスキューキッチンシステム K-2」がお役に立ちます。

約100食分の米を30分足らずで炊きあげることができます。  
燃料は灯油のみで、自動点火装置付きです。操作性・安全性に優れていますので、  
様々な状況下で活躍します。

「レスキューキッチンシステム」が活躍するのは、非常時ばかりではありません。  
大人数が集まる屋外・野外での各種催事においてもご活用頂けます。

「炊飯」や「汁物」の調理だけでなく、オプションパーツの使用で、煮物、揚げ物、  
炒め物など、調理の幅を広げることができます。

「レスキューキッチンシステム K-2」を正しく安全にご使用いただくために、  
ご使用前に必ず本書をお読みいただきますよう、お願い申し上げます。

---

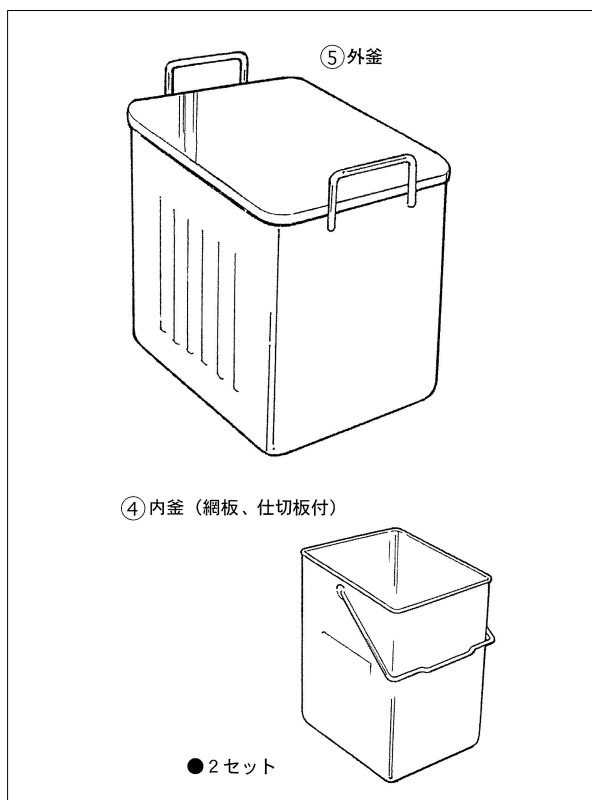
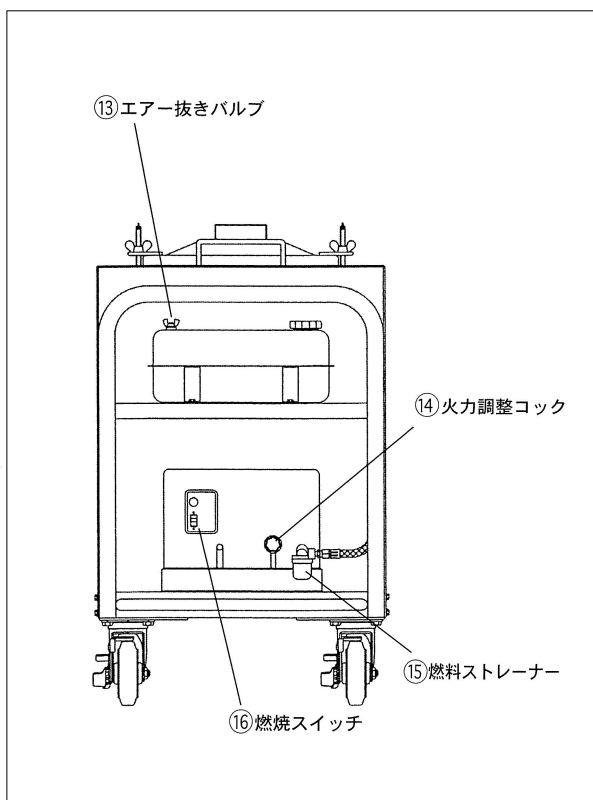
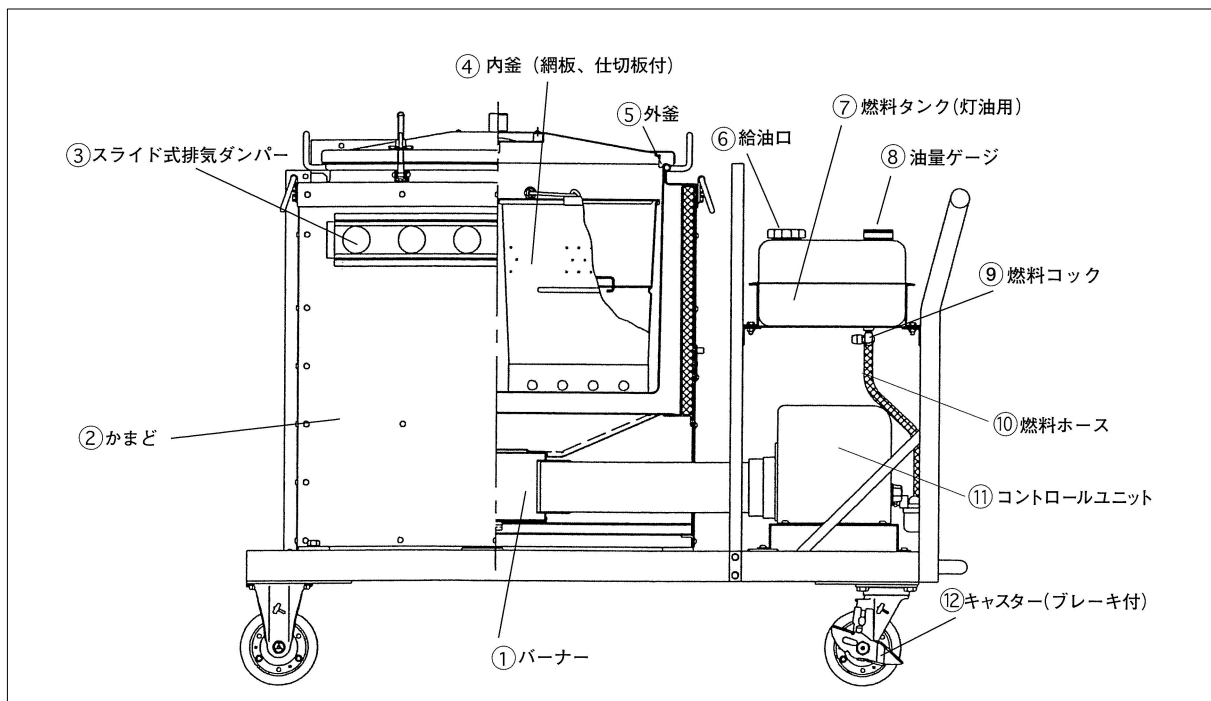
## 目 次

---

|                              |      |
|------------------------------|------|
| I. 本体各部品の名称 .....            | P. 1 |
| II. 操作方法 .....               | P. 2 |
| III. 炊飯方法 .....              | P. 3 |
| 〈 炊飯の手順 〉 .....              | P. 3 |
| 〈 炊飯仕込み基準 〉 .....            | P. 4 |
| IV. 副食の調理方法 .....            | P. 5 |
| 〈 アルファ化米の炊飯手順 〉 .....        | P. 6 |
| V. その他 .....                 | P. 7 |
| レスキューキッチンシステムK-2/おもな仕様 ..... | P. 7 |
| オプション品 .....                 | P. 8 |

# I

## K-2本体各部の名称



## Ⅱ

# 操作方法

### 〈操作準備〉

- 本体を水平な場所に設置し、⑫キャスターのブレーキをロックします。
- 灯油を⑦燃料タンクの⑥給油口から注入します。  
⑧油量ゲージの上限(約10ℓ)まで入れ、給油口キャップを確実に締めます。
- 85W以上の発電機または、家庭用100V電源にコンセントを接続します。
- タンク上部の⑬エアー抜きバルブを回しゆるめます。
- ⑨燃料コックを回しゆるめます。



### 注意事項

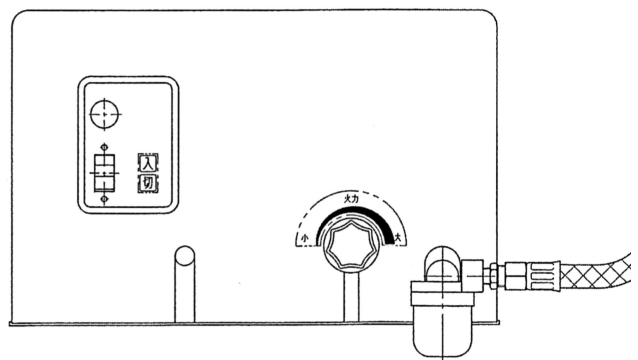
- ⑦燃料タンクには必ず灯油のみを入れてください。
- ⑬エアー抜きバルブ及び⑨燃料コックを回しゆるめておかないと燃料が流れませんので、操作開始前に必ずゆるめてください。

### 〈操作開始〉

- 操作パネルの⑭火力調節コック(小～大)を、炊飯の場合は「最大」に、その他の場合は任意に設定、または点火後調節します。
- 電源が発電機の場合は発電機を始動させ、家庭用100V電源の場合はコンセントが正しく接続されているか確認します。  
(発電機の取扱方法につきましては、付属の取扱説明書をご参照ください。)
- 操作パネルの⑯燃焼スイッチを「入」にし、約5秒後に点火します。

### 〈操作終了〉

- ⑯燃焼スイッチを「切」にして消火します。



# Ⅲ 炊飯方法

## 〈炊飯の手順〉

- a. 炊飯仕込み基準を参考にして米を必要量準備し、研いで水を切っておきます。  
なお、米は浸漬(水に浸しておく状態)する必要はありません。
- b. 外釜・内釜など必要器材を洗浄して準備します。
- c. 外釜をかまどにセットし、外釜に米の量に合った水を入れます。
- d. 内釜2個に米を入れます。内釜は、中にある仕切板によって上下二段に分かれてます。  
6kg以上の米を炊飯する場合は、2つの内釜の上段及び下段にそれぞれ米を入れてください。  
6kg以下の場合は、2つの内釜の下段にそれぞれ米を入れてください。

【例：8kgの米を炊く場合】

内釜1個あたり米は4kgずつとなります。

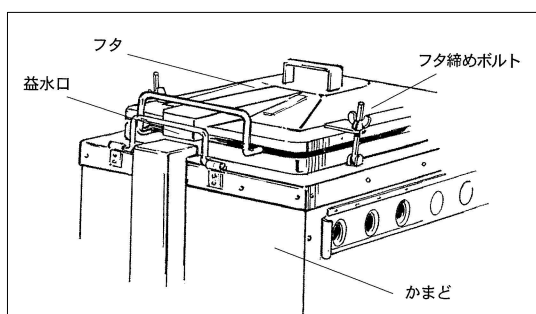
下段に2kgの米を入れて仕切板をセットし、上段に2kgの米を入れます。

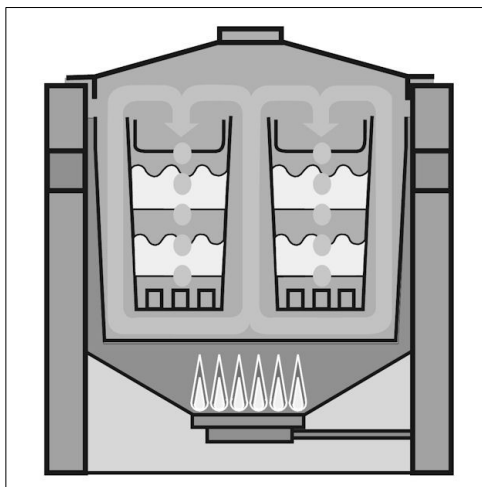
【例：6kgの米を炊く場合】

内釜1個あたり米は3kgずつとなります。上段は使用せず、下段のみに米を入れます。

※上段を使用しない場合でも、仕切板は内釜の中にセットしてください。

- e. 最後に網板で内釜にふたをします。
- f. 米を入れ、用意ができた内釜2個を、水の入っている外釜に収納します。  
※内釜の中の仕切板がずれないように、ゆっくりと沈めてください。
- g. 外釜にフタをかぶせて、フタ締めボルトを締め付けます。  
※フタに“溢水口”がある方を、かまどの溢水溝に合わせてください。
- h. 上記の準備が整いましたら、炊飯仕込み基準を参考に炊飯時間を確認し、  
操作方法（P. 2）に従ってバーナーを点火、炊飯を開始します。  
※炊飯時、フタと外釜の隙間から蒸気が漏れたり、熱湯が溢水溝を伝わって出てきたり  
しますが、炊飯には影響ありません。但し、やけどには十分注意してください。
- i. 炊飯終了時間になりましたら消火し、約15分ほど蒸らしを行ってください。  
※排気ダンパーを閉めますと、熱が逃げず保温性が高まります。  
かまど全体が高温になっていますので、やけどに十分注意してください。
- j. 蒸らし時間が過ぎましたら、フタ締めボルトを外してフタを開け、内釜を取り出します。  
これで炊きあがりです。
- k. ご飯は余分な水分を飛ばすように、よくほぐしてから配膳してください。





「レスキューキッチンシステムK-2」の炊飯は通常の炊飯方式と異なり、還流方式で炊飯を行います。

水はやがて沸騰し、水中に無数の蒸気の泡が発生し、水かさが増します。

蒸気の泡を多く含み、比重の軽くなった熱湯が底部から上部へ押し上げられて、米の上から降り注ぎます。熱湯は米粒の間を通り、さらに仕切板の多数の細孔を通過し、やがて底部に戻ります。

この熱湯の循環を繰り返し、やがて液体としての水が米に吸収され、無くなった時点で、炊飯が完了します。

## ＜炊飯仕込み基準＞

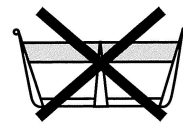
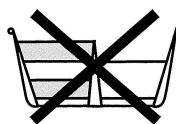
(10Kg/1人当たり100g・洗米前を基準とした値です)

| 炊飯量   | 米の量  | 水の量         | 図 (数字は米の量を示す) | 炊飯時間        |
|-------|------|-------------|---------------|-------------|
| 100人分 | 10kg | 22ℓ<br>(標準) |               | 24分<br>(標準) |
| 80人分  | 8kg  | 20ℓ<br>(標準) |               | 24分<br>(標準) |
| 60人分  | 6kg  | 16ℓ<br>(標準) |               | 22分<br>(標準) |
| 40人分  | 4kg  | 14ℓ<br>(標準) |               | 22分<br>(標準) |
| 20人分  | 2kg  | 12ℓ<br>(標準) |               | 22分<br>(標準) |



## 注意事項

- 水量が多すぎる場合は、余計な水は外に溢れて出てしまいますので失敗は少ないのですが、水量が少ないと生炊きのご飯になりやすいのでご注意ください。
- 水量は洗米後、直ちに水を切った場合の標準です。
- 米の量に対する水の量及び炊飯時間は、あくまでも標準的なものです。  
米の種類、質などにより多少の増減はあります。(例：新米や無洗米の使用時など)
- 米を浸漬する必要はありません。長時間浸漬すると、炊き上がった時に柔らかくなりすぎてしまいます。
- 図のように、片方の内釜だけに米を入れたり、上段のみに米を入れるなどの仕込みは絶対に行わないでください。必ず失敗します。
- 炊飯時の火力は、点火から消火まで最大火力で行ってください。



## Ⅳ 副食の調理方法

外釜・内釜を使用して、副食の調理が可能です。

### ◆外釜使用時

汁物、煮物などの調理に対応できます。

(みそ汁、カレーなどの調理や、麺類の湯がきなど)

容量は60Lで、約35Lの水を20分以内で沸騰させることが可能です。

### ◆内釜使用時(外釜にセットした状態)

蒸し物、茹で物の調理に対応できます。

(焼売、肉まん、枝豆などの調理や、缶詰やレトルト品の加熱など)

内釜は基本的に外釜の中に内釜を入れた状態で使用します。内釜の中にセットした仕切板の上に食材を乗せれば、蒸し調理が可能です。

また、内釜底部の穴を利用すればザルの代わりになり、枝豆などを茹であげれば、そのままお湯が切れます。

### ◆揚げなべ使用時(別売)

揚げ物、炒め物などの調理に対応できます。

(豚かつ、野菜炒めなど)



## 注意事項

- 揚げ物や炒め物は、必ず揚げなべを使用してください。外釜を使用しますと、火力が強い状態が続き、油温が上がりすぎたり、焦げ付きが発生したりします。また、火力が非常に強いため、火力調整に気を付けてください。

### ◆火力の調節方法

火力はバーナーの⑭火力調整コックで調整します。

時計回りに回すと最小、反時計回りに回すと最大になっています。

調理方法・内容によって「火力」を任意にお選びください。

点火後燃焼が安定するまで3分程度は火力調整を「全開」の位置でご使用ください。

弱火にする場合は、火力調整コックを時計回りに回すと炎が小さくなり、最小で燃焼します。また、弱火で連続してご使用の場合は、火力調整コックを反時計回りに1/2回転程度戻すと、安定して燃焼します。

◆アルファ化米を炊飯する

レスキューキッチンシステムなら、一度に大量のアルファ化米も湯炊きでおいしく炊飯できます。

【例：アルファ化米10kg（約200人分）を炊飯する場合】

- a. 外釜を利用し、アルファ化米の量の、2倍の水を沸騰させて火を消します。
- b. 沸騰した湯にアルファ化米を投入し、攪拌します。
- c. 攪拌終了後、ふたをして、約20分蒸らします。  
※排気ダンパーを閉めますと、熱が逃げず保温性が高まります。  
かまど全体が高温になっていますので、やけどに十分注意してください。
- d. 蒸らし時間が過ぎましたら、ふたを開け、米をよくほぐしてから配膳してください。

【例：アルファ化米で、“おこわ”や“鶏めし”などを調理する場合】

- a. 外釜を利用し、アルファ化米の量の、2倍の水を沸騰させて火を消します。
- b. 沸騰した湯に具材を投入します。具材を攪拌させた後に、アルファ化米を投入し、さらに攪拌します。  
※具があるものは具材が沈殿しやすいので、よく米と混ぜ合わせてください。
- c. 攪拌終了後、ふたをして、約20分蒸らします。  
※排気ダンパーを閉めますと、熱が逃げず保温性が高まります。
- d. 蒸らし時間が過ぎましたら、ふたを開け、米をよくほぐし、具がまんべんなく行き渡るように混ぜ合わせてから、配膳してください。  
※かまど全体が高温になっていますので、やけどに十分注意してください。

# V その他



## 注意事項

### 〈バーナーが燃焼中の場合〉

- かまど周り（排気口・フタ周辺）は加熱中熱くなりますので十分ご注意ください。
- 一酸化炭素中毒になる恐れがありますので、密閉した室内での使用は避けてください。

### 〈商用電源または、発電機以外を使用の場合〉

- 交流100V以外の電流は流さないでください。タコ足配線をしないでください。
- 1ヶ所のコンセント（15A以上）につき、レスキューキッチンシステム1台のみを接続し、同時には他の機材を接続しないでください。
- 万一の場合の感電防止のため、延長コードのアースを接地してください。

### 〈スライド式排気ダンパーについて〉

- 強風時、炊飯後の蒸らし実施時以外は、両側（すべて）全開でご使用ください。

### 〈ふたパッキンについて〉

- かまどの構造上、ふたのパッキンに焦げが生じることがありますが、即座に炊飯に影響が出ることはございませんので、安心してご使用ください。
- 何度も直火に炙られたことによりパッキン自体が激しく溶解してしまった際には、炊飯に影響が出る場合もございますのでご相談ください。
- パッキンは消耗品であり、永年使用できるものではありません。使用頻度は少なくとも経年劣化による硬化が起こりますので、その際は交換されることをお奨め致します。

## ■レスキューキッチンシステム K-2 / 主な仕様

|         |                                  |
|---------|----------------------------------|
| 能 力     | 炊飯：100人分 22分間（10kg/1人あたり100g）洗米前 |
|         | 加熱：60ℓ 25分間（20℃～100℃）            |
|         | 熱量：31,500kcal/h                  |
| 熱 源     | 燃油式自動点火バーナー（火力調節範囲45～100%）       |
| 使 用 燃 料 | 灯油（タンク容量10ℓ）炊飯8回分                |
| 用 途     | 炊飯 汁物 煮物 炒め物 蒸し物                 |
| サニテーション | 調理器具部材質 SUS304                   |
| 電 源     | 発電機（85W以上）または 家庭用100Vの電源より       |
| 外 寸 寸 法 | 550W×1110L×940H                  |
| 総 重 量   | 95Kg                             |

■オプション品

| 名 称    | 規 格     | 価 格            | 備 考                |
|--------|---------|----------------|--------------------|
| 防塵カバー  | 塩化ビニール製 | ¥11,000        | K-1専用型 及び K-2専用型   |
| 簡易型照明具 | LEDランプ  | ¥12,000        | クリップ固定式            |
| 揚げ鍋    | ステンレス製  | ¥50,000        | 揚げ物・炒め物等 副食調理用鍋    |
| 延長コード  | 30M     | ¥16,500        | 商用電源使用時用           |
| 外釜     | ステンレス製  | ¥61,000        | 追加パーツ              |
| 内釜     | ステンレス製  | ¥57,000 (1set) | 追加パーツ (1台分は2set必要) |
| パッキン   | ハイパロン製  | ¥12,000        | 交換パーツ              |

■メモ



製造・総販売元

## 伸誠商事株式会社

本社：〒101-0032 東京都千代田区岩本町一丁目8番3号 松井ビル5・6F  
商品管理室：〒101-0032 東京都千代田区岩本町一丁目8番3号 松井ビル1F

TEL: 03-3862-6571 FAX: 03-3863-5650



0120-03-6571