

火の要らない・無臭のスマートな調理 ワーククック・発熱パック

移動中やアウトドア、ピクニック、運動会、遠足会などにも
場所を問わないでいつでも・どこでも火を使わないスマートなライブ調理！



Take+ 株式会社TakePlus

より豊かな未来の喜びをプラスする

火が要らない、いつでも・どこでも

ワーククック



ワーククック 製品特徴

火の要らない、無臭でこれからスマートな調理を。。



火不要の調理



臭わない調理



優れた携帯性



非火式キャンプ



2次発熱で
長時間発熱



登山・キャンプ
必須品



オプション

THREESTAR HEATING PACK
THREE STAR
삼리스타 열발팩
숯이 함유된 발열팩

삼리스타 열발팩 / THREESTAR HEATING PACK

- 발열 시작 발열이 안전하게 시작되며 2-3분 후 2차 발열로 오랫동안 발열이 유지됩니다.
- 외부에 노출된 고온의 열이 외부로 방출되어 수-3시간 지속되어 됩니다.
- 소기구를 뜨거운 열로 사용하지 않습니다.

When you pour water, the first heat starts safely, and 2-3 minutes, the second heat starts, eliminating the risk of explosion and maintaining a high fever for a long time.

High-fever occurs for 2-3 minutes from 90 degrees to 95 degrees and is kept for 2 to 3 hours.

By adding charcoal powder, the smell generated by heating is minimized.

사용하는 법 / HOW TO USE

- 숯이 함유된 열발팩을 취사용 대용량 혹은 소기(냄비) 바닥에 얹어주세요.
- 고온으로 인한 에너지를 외부에 방출하여 3시간 동안 발열이 가능하도록 합니다.
- 온도 200-250도 유지하세요.
- (대용량 사용시, 용기인 2인-2인(250cc)를 물을 발열팩에 부어주세요)
- 고온에 노출된 후 15-20분 이내 대용량을 꺼내 안전하게 드세요.
- 내용물을 다드시는 것을 추천합니다.
- 가열된 후에는 내용물이 뜨거운 것을 조심하세요.

1. Please take out the heating pack, and then put it on the bottom of zipper pack or container.

2. Put food or water into the cooking pack, and place it on the heating pack.

3. And add water to the heating pack (5-7oz of water in cold days, add 8oz of water).

4. After put into all foodstuff, close the heating zipper pack, and wait for 15-20 minutes.

Now you can take out the cooked food and enjoy it.

*Cooking time varies depending on the food material you are cooking.

*Be careful not to be burn as it is very hot after heated.

CAUTION

먹지마세요 / 화상 조심 / 열기 조심
 Do not eat / Avoid possible burn / Do not expose to open flames.

NET WT. 2.8 OZ (80 g)



싱글
 調理팩



트윈調理팩



大袋(發熱포ーチ)

● 炭が含有した發熱体



購入時の注意事項

- ワーククックセットには基本発熱パック三つ、調理パック五つが基本構成となります。
- 発熱パックと調理パック、大袋タイプは別途購入可能です。

How to Use Walking Cook

ワーククック ご利用方法

ワーククックの利用方法について
段階別に分かりやすく説明致します。



内側容器を利用する方法と調理パックを利用する方法、二つの方法があります。



+

内側容器を用いた調理方法



調理パックを用いた調理方法





1 段階

調理パックまたは、内側容器に調理する食材を入れてファスナー及び内側容器の蓋をして下さい



2 段階

発熱パックの白いパックを取り出して飯盒に入れて下さい



3 段階

紙カップ一杯分量の水(200-220ml)を発熱パックの上に注いで下さい



4 段階

食材が入っている内側容器または、調理パックを飯盒の中に入れて下さい



5 段階

飯盒の蓋を閉めて下さい



6 段階

専用カバンに飯盒と温水筒を入れて下さい

発熱パックの機能

PREMIUM WALKING COOK

炭が含有した発熱体

- ✓ 炭が含有した環境に配慮した発熱体
- ✓ 発熱剤一つでいつでもどこでも調理解決
- ✓ 1次→2次発熱で長い時間発熱維持
- ✓ 炭粉が添加されて発熱時に嫌な匂いを抑え



THREESTAR
HEATING PACK

THREESTAR HEATING PACK

- 発熱 1次発熱が安全に開始され 2-3分後 2次発熱がスタートし 発熱が持続します。
- 99度から 90度まで 25分間の高熱が 発熱して 2-3時間 保熱が 続きます。
- 臭気抑制 炭粉が 添加 された ためです。

- When you pour water, the first heat starts safely, and 2-3minutes, the second heat starts, eliminating the risk of explosion and maintaining a high fever for a long time.
- High fever occurs for 25 minutes from 99 degrees to 90 degrees and is kept for 2 to 3 hours.
- By adding charcoal powder, the smell generated by heating is minimized.

HOW TO USE

1. 水が 残った 発熱剤を 容器に 大さじ 2杯 又は 湯が(お湯)パックに 入れ ください。
2. 2次発熱 する 状態を 確保 するために 湯が(お湯)パックを 入れ ください。
3. 湯を 200-250ml 入れ ください。
4. (湯が) 入れ 時、湯が 1杯 又は 2杯 (250ml) の 湯を 入れ ください。
5. 湯が 入れ 後、湯が 入れ 後 15-20分 後に 湯が 入れ ください。
6. 湯が 入れ 後、湯が 入れ 後 15-20分 後に 湯が 入れ ください。

1. Please take out the heating pack, and then put it on the bottom of zipper pack or container.
2. Put food or ration into the cooking pack and place it on the heating pack.
3. And add water to the heating pack 6-7oz of water (in cold days, add 8oz of water)
4. After put into all foodstuff, close the heating zipper pack, and wait for 15-20 minutes. Now you can take out the cooked food and enjoy it.
5. *Cooking time varies depending on the food material you are cooking.
6. *Be careful not to be burn as it is very hot after heated.

CAUTION

Do not eat / Avoid possible burn / Do not expose to open flames.

NET WT. 2.8 OZ (80 g)



01

徹底した品質管理

商品企画から直接生産まで
行っている発熱パック

原料から製造まで直接生産し、
徹底した品質管理を行なっています。



THREE STAR
TAKEPLUS

02

大容量でコスパ最高

市販の発熱パックでは
最大容量

80gの十分な熱量で
暖かい料理が長時間！
不足感のない大容量80g
#容量対パフォーマンス高



03

炭が含有した発熱体

炭が含有して
発熱時嫌な匂いがしない

炭粉の含有で
発熱時に嫌な匂いNO！
#車泊キャンプ #テント調理OK

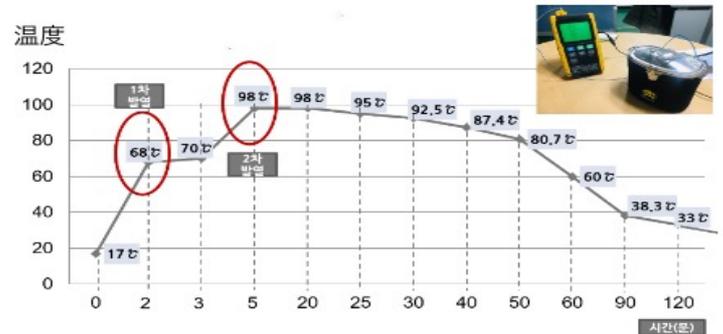


04

性能安全の発熱体

有害物質の不検出及び
2次発熱で安全な発熱バック

炭粉の含有で
発熱時に嫌な匂いNO！
#車泊キャンプ #テント調理OK



外出先や野外など様々な シーンで簡単に調理が可能です

一般家庭や事務室で
簡単に調理可能!



サイズが小さく携帯性に優れて
リュックに入れまま調理可能!



室内 登山

キャンプ 非常

火を使わないキャンプ場では
欠かせない必須品!



災難・災害時に備えた
生存キット品として!



アウトドアで活躍する ライブ調理

山や海など、アウトドアを楽しむ皆さまへ
ライブ調理で旅の楽しみを満喫して下さい。



移動中やアウトドア、ピクニック、運動会、遠足会などにも
場所を問わないでいつでも・どこでも火を使わないスマートなライブ調理！



水さえあれば火も器も要らず温かい食事が調理可能
災害時の備蓄としても最適！

密閉キット発熱クックセット

商品構成

非火式の密閉キット発熱クックセット



..... 蓋



..... 内部容器



発熱パック
80g



..... 外部容器

- ☑ 製品構成：発熱パック80g+蓋+内部容器+外部容器
- ☑ 蓋と外部容器は、多回用として使用可能
- ☑ 発熱パックは十分な火力を持たせるために80gで構成

商品サイズ



<使用方法> ※次ページ以降に使用例を記述しています

- ①内部容器に調理したいモノを入れる
 - ・汁物、スープ類なら直接入れ、内部容器を器として使ってください
 - ・レトルト食品なら水をヒタヒタに入れてください
 - ・生卵なら水を生卵の半分程度入れてください
- ②外部容器に発熱パックと水（コップ1～2杯ほど）を入れる
- ③調理したいモノを入れた内部容器を外部容器の内側にセット
- ④蓋で密閉
 - ⇒発熱パックが98℃に発熱し、蓋の隙間から蒸気が出始めます（約50分間80℃以上をキープ）
- ⑤調理したいモノの調理時間に合わせ外部容器から内部容器を取り出す

!!!やけどに注意!!!

外部容器、発熱パッド、蓋の隙間から出る蒸気、内部容器の取り出し時などご注意ください

密閉キット発熱クックセット 使用例

【ゆで卵の場合】



①外部容器に発熱パックをセットし、水を入れる



②内部容器に生卵を入れ、水を半分程入れて、外部容器にセット



③蓋で密閉する

※発熱パックが発熱し蓋の隙間から蒸気が出始めます



④数分後、取り出します

※茹で時間はお好みで

【ゆで卵の場合】（続き）



⑤完成！

【スープの場合】

※外部容器に発熱パックと水を入れるところまでは
ゆで卵と同じです。
内部容器に直接スープを入れ、外部容器にセットし
蓋で密閉しています。



①約10分後、蓋を開けます



②完成！