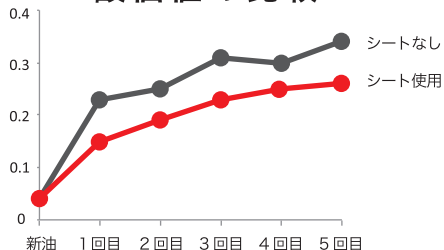


- 網だけでは取り除けない油の汚れやにおいを吸着して、揚げガスと一緒に取り除きます。
- 油が繰り返し使えて、油を捨てるわずらわしさが軽減できます。

- 直径 14 cm以下のこしアミ付のオイルポットで使用できます。
- ろ過シートは 1 回ごとの使い捨てです。ご使用後は燃えるゴミと一緒に捨ててください。

酸価値の比較



※酸価値は、油脂の酸化度合いを示す指標とされています。

品質表示

サイズ：約 16cm×16cm

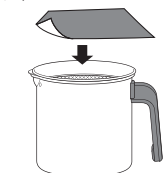
材質：パルプ・レーヨン粉末活性炭・ケイ酸マグネシウム (ろ過助剤)

ろ過容量：(1枚あたり) 約 0.5ℓ

使用温度：180℃以下

⚠ 取扱上の注意 (ご使用になる前に必ずお読みください。)

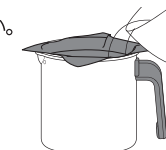
1. オイルポットのこしアミに、ろ過シートを灰色の面を上にしてセットしてください。



2. ろ過シートを指先で軽く押さえて、こしアミの形に沿わせてください。
3. 油の重さでろ過シートがこしアミの形に沿うように、ゆっくりと油を注いでください。(この時、ろ過シートから油がこぼれ出ないようにご注意ください。)



4. ろ過する油の温度は、180℃以下に冷ましてください。



1. こしアミが付いていないオイルポットでは、使用できません。
2. このろ過シートは植物油専用です。
3. ろ過する油の温度は必ず 180℃以下に冷ましてください。(目安として、調理後 10 分以上は冷ましてください。)
4. ろ過の際は、オイルポットは平らな安定した場所に置き、転倒しないようご注意ください。
5. 熱で変形や変色するおそれがある物の上や近くでは、ろ過作業をしないでください。
6. 熱い油をろ過しますと、オイルポットも熱くなります。やけど等にご注意ください。特に、幼児の手に触れることが無いようご注意ください。
7. 揚げカスや沈殿物が多い油をろ過しますと、ろ過シートが目詰まりしてろ過スピードが遅くなりますので、油はゆっくりと注ぎ入れてください。
8. 油温が低い場合もろ過スピードが遅くなりますので、油はゆっくりと注ぎ入れてください。
9. 魚介類や、カレー粉等の香辛料をまぶした食材を揚げた油は、においが残る場合があります。
10. ろ過シートは水洗いしないでください。
11. オイルポットに水分が残っていると、油が白濁することがあります。
12. ろ過後の油は、直射日光が当たらない涼しい場所で保管してください。
13. ろ過後 1 か月以上経過した油は変質している場合がありますので、使用しないでください。
14. きれいにろ過できる油の量は、調理食材や調理方法などによる油の状態によって変わります。

KRS-8S

活性炭油ろ過シート 8枚入り

MADE IN JAPAN