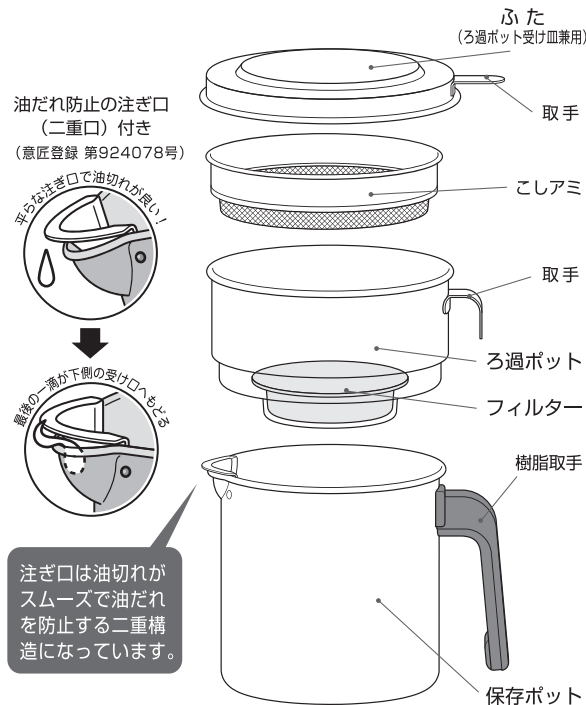


## 名称・仕様



## 品質表示

本体 (ふた・ろ過ポット・保存ポット)  
 材質: 鉄  
 表面加工: フッ素樹脂塗膜加工  
 容量: 保存ポット1.0ℓ  
 取手: フェノール樹脂  
 : ステンレス  
 注ぎ口: アルミニウム合金  
 こしアミ: ステンレス  
 活性炭ろ過フィルターW  
 材質: パルプ  
 レーヨン  
 活性炭  
 ケイ酸マグネシウム  
 ろ過容量 (1個あたり) 約2ℓ  
 使用温度 180℃以下

## Q & A

**Q** ろ過時間が長過ぎる場合や、ろ過できない時はどうすれば良いのですか？

**A** ろ過できない場合は、フィルターが汚れて目詰まりしていると思われるので、フィルターを交換してください。また、ロースのトンカツなど動物性油が多い食材を多量に揚げた油では、低い温度でろ過した場合、目詰まりしてろ過出来なくなることがあります。

**Q** 嫌な臭いや色があまり取れなくなったようですか？

**A** フィルター使用目安の2リットルを超えたと考えられますので、フィルターを交換してください。また、特に古い油や変質した油は、臭いや色が残る場合があります。フィルターが確実にセットされているかご確認ください。汚れた油がすき間から保存ポットに入っている可能性があります。  
 ※健康系クッキングオイルの一部に、通常の植物油より脱色効果が発揮できないものがあります。

**Q** 油が白くにごるのは何故ですか？

**A** 容器を洗った後に水分が残っていたか、食材から出た水分が原因だと思われます。次回、油をご使用の際に180℃に加熱すれば水分が蒸発します。

トンカツなど揚げものの種類によっては材料の油脂が混ざり、温度の変化によって白く濁ることがあります。

**Q** 油は何回使っても大丈夫ですか？

**A** にごりや臭いを取り去ることで、油は安定した状態で継続してご使用いただけます。  
 ※ろ過後、1カ月以上ポット内に放置した油は変質(劣化)している場合がありますので使用しないでください。

## お問い合わせ先

製品には万全を期していますが、万一不具合やご質問などがございましたら、当社までお問い合わせください。

## 高木金属工業株式会社

〒537-0011 大阪市東成区東今里2丁目8番38号  
 TEL 06-6981-1467(代) FAX 06-6976-3701 2016/11

## 取扱説明書

※この取扱説明書は、使用期間中は必ず保管しておいてください。

オイルポット  
保存容量

1.0ℓ

ろ過  
フィルター付

植物油用



## 活性炭ろ過ポットW二重口

パルプ・活性炭+酸値抑制剤のフィルター式

この度は、活性炭ろ過ポットW二重口をお買い上げいただきまして誠にありがとうございます。ご使用前に、この説明書をよくお読みいただき、末永くご愛用ください。

## フッ素コート活性炭ろ過ポットW二重口の特長

- 高性能フィルターが汚れた油の不純物・臭い・色を取り除き、酸化を抑えます!
- 何回も使い油代の節約になります!
- 油を捨てる手間も大幅に削減!
- フッ素コートで油汚れがこびりつきにくくお手入れが簡単です!
- 油だれ防止の注ぎ口(二重口)付!

- 揚げ物調理の後に残った、にごりや嫌な臭い、焦げ色を取り除きますので、次にお使いになる時、揚げ物の風味を損ないません。
- フィルターでろ過した油に、新油を足していれば、油をくり返し使えてとってもお得です。
- 保存ポットは油だれ防止の二重の注ぎ口を採用し、ポットの周りを汚さない機能になっています。
- ※この商品は揚げ油の色とお臭いの改善を目的としたもので油の劣化を改善するものではありません。

## ろ過の手順

### ●フィルターをセットします。

フィルターをろ過ポットの底(出っ張り部分)にフィルターの耳を押さえて垂直にしっかり押し込んでください。

### ●保存ポットの上ののせます。

保存ポットを、平らな安定した場所に置き、フィルターをセットした、ろ過ポットをのせてください。

保存ポットの取手と、ろ過ポットの取手の向きは合わせてセットしてください。

### ●こしアミをセットします。

ろ過ポットにこしアミをセットしてください。

市販のペーパーフィルターをこしアミにセットしてご使用になりますと、フィルターがより長もちします。

### ●ご使用になられた油を注ぎます。

ご使用になられた油を180℃以下に冷ましてから、ろ過ポットにゆっくり注ぎ込んでください。

※油を入れる前に保存ポット内に古くなった油が残っていないことを確認してください。

※鍋底に溜まった沈殿物はろ過しないでください。ろ過フィルターの目詰まりの原因になります。

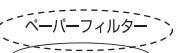
※保存ポットの容量は約1.0ℓです。入れすぎないようにご注意ください。

### ●ろ過。

ふたをして完了です。次回のご使用時には、きれいな油に蘇っています。

※新しいろ過フィルターを使用した時には油が約60g程減ります。

※イワシやカレー粉などの臭いの強いものを揚げた油は臭いが残る場合があります。



## フィルターの使い方

- フィルターは、必ず使用前に開封してください。
- フィルターは、約2リットル(油のよれ具合により変わります)の使用を目安に交換してください。また、前のご使用から1カ月以上経過している場合は、フィルターに付着した油が劣化している可能性がありますので交換をお勧めします。
- 揚げ物の量や種類によりろ過効果が異なります。
- ろ過の際は、揚げた油を10分以上を目安に冷まし180℃以下でろ過してください(180℃以上は対応不可)約30分以上冷ました約50℃の油温で最もキレイにろ過することができます。
- ろ過の時間は油温や室温によって変わります。

油量	油温	時間
0.5ℓ	50℃	約5~6時間
0.5ℓ	180℃	約30分

※ろ過時間が極端に長い時(12時間以上)は目詰まりしていますのでフィルターを交換してください。

- 保存ポットの油を天ぷら鍋に移されるときは、ふたの内側を上にして、ろ過ポットの受け皿としてご利用ください。
- ふた・ろ過ポット・保存ポットには油汚れに強い、フッ素樹脂加工をしています。サッとひとふきお手入れ簡単です。
- フィルターの交換は、フィルターの底面を押していただくと同様に外れます。また、使用済みフィルターは、燃えるゴミとして処理できます。

## 容器のお手入れ

- ろ過容器のお手入れは、フィルター交換時に中性洗剤とスポンジで洗ってください。タワシやクレンザーなどは容器に傷がつきますので、ご使用にならないでください。
- 水洗いの後はすぐに水分をきれいにふき取って十分乾燥させてください。水分がついたままですと、サビの原因になります。サビが発生した時は、水洗いしてサビを落とした後、食用油をぬってください。水分が付着したままご使用になりますと、油が白濁することがあります。

※表面加工は長期の使用により、徐々に剥離・摩耗します。永久に付着しているものではありません。尚、食品衛生法の規格に適合している材料を使用していますので、塗装面が剥離しても心配には及びません。  
 ※ふた・ろ過ポットの内側には、取手の溶接跡が残りますが、加工上避けられないものですのでご容赦ください。

## 取扱い上の注意

- フィルターは水洗いしないでください。
- ろ過の際は油の温度を必ず180℃以下に冷ましてからお使いください。(目安として調理後10分以上冷ましてください。)
- ろ過セットは火のそばに置いたり、直接火にかけないでください。
- オイルポットに油を注ぐときは、本体容器を平ら場所に置き、転倒させないように注意しながらゆっくり油を入れてください。
- 保存ポットから天ぷら鍋などに油を注ぐときは、注ぎ口の金具から、油がはみ出さないように注いでください。油がはみ出すと油だれの原因になります。
- ろ過中やろ過後しばらくは容器が熱くなっているため、やけどをすることがありますので、直接手を触れないでください。特に幼児の手に触れることのないよう注意してください。
- 熱で変色・変形するおそれのある物の上や近くでは、ろ過作業を行わないでください。
- ろ過後の油の保管は直射日光が当たらない、涼しい場所で保存してください。1カ月以上ポットに放置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。
- から揚げ粉を使用した揚げ物調理は、フィルターが目詰まりしやすくなります。(市販のペーパーフィルターをご使用いただく目詰まりがしにくくなります。)
- 食器洗浄機・乾燥機のご使用はお避けください。
- 本体に水分が付着したままご使用になりますと油が白濁することがあります。
- ラード油、パーム油などはろ過フィルターの目詰まりの原因になりますのでろ過しないでください。



## 高性能+eco

パルプ・活性炭+酸値抑制剤フィルター

パルプ・微粒子活性炭+酸値抑制剤で、優れた吸収性とろ過性能に油の酸化を抑える機能を合わせ持った、今までにない高性能フィルターです。天然素材を使用しているので安全安心。(合成樹脂不使用)



使い終わったフィルターはそのまま燃えるゴミに

約2リットルの油の使用をフィルター交換の目安にしてください。また、前回の油の使用から1カ月以上経過している場合も交換することをお勧めします。