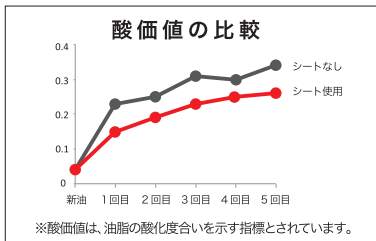


- 弊社製品「フッ素コート活性炭油ろ過ポット Wミニ 0.55L」専用の取り替えろ過シートです。

- アミだけでは取り除けない油の汚れやにおいを吸着して、揚げカスと一緒に取り除きます。



- ろ過した油に新油を足すことで、繰り返し使えるので、油を捨てるわずらわしさが軽減できます。

- ろ過シートは1回ごとに交換してください。ご使用後は燃えるゴミと一緒に捨ててください。

**使用 方 法**

- ふたを外して、こしアミをセットします。
- 油ろ過シートをセットします。
  1. こしアミの上に、ろ過シートを灰色の面を上にしてセットしてください。(図1)
  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。(図1)
  3. シートの上から、シート固定リングを差し込んでください。(図2)
- ご使用になった油を注ぎます。
 

ご使用になった油を180℃以下に冷ましてからゆっくりと注ぎ込んでください。

一気に油を注ぐと、こしアミからあふれ出すことがありますので十分ご注意ください。ろ過ポットの容量は約0.55Lです。入れ過ぎないようにご注意ください。
- ふたを取り付けて保存してください。
 

ろ過シートは1回ごとに交換してください。

ろ過後の油は、直接日光が当たらない涼しい場所で保管してください。

**KWSM-8 S**  
活性炭油ろ過シートW12cm 8枚入り

MADE IN JAPAN

## 品質表示

サイズ：約12cm×12cm

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

## ⚠️ 取り扱い上の注意 (ご使用になる前必ずお読みください。)

1. 弊社製品「フッ素コート 活性炭油ろ過ポット Wミニ 0.55L」専用の取り替えろ過シートです。
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分以上冷ましてください。)
4. ろ過の際は、ろ過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、ろ過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にご注意ください。
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. ろ過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。

**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