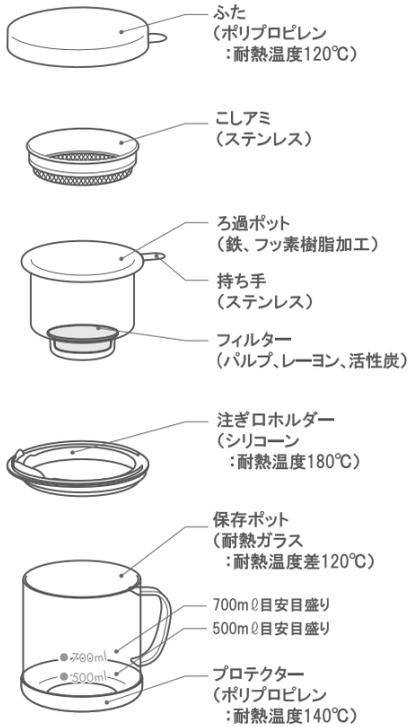


名称・仕様



品質表示

品名: 耐熱ガラス製器具  
 使用区分: 熱湯用  
 (天ぷら油にも使えます)  
 耐熱温度差: 120°C

取扱い上の注意

- 油を注ぐ際は外側についた水滴をぬぐい、途中で外側に水や冷水をかけないでください。また、ガラス部分が熱くなっているときは濡れたふきんでふれたり濡れたところに置かないでください。
- 洗う時は、研磨剤入りたわし、金属たわしやクレンザーなどを使用しないでください。
- 使用区分以外には使用しないでください。

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

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

ろ過時間が長いのは、このフィルターの特長です。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、目詰まりして、ろ過出来なくなることがあります。

Q

ろ過した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。

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°C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

嫌な臭いや色があまり取れなくなったようですが？

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。

お問い合わせ先

製品には万全を期していますが、万が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

ろ過の手順

保存ポットに注ぎ口ホルダーをセットします。

(プロテクターを外している時は取り付けしてください。)  
 注ぎ口の向きに注意してください。  
 奥までしっかりと取り付けてください。

フィルターをセットします。

フィルターを、ろ過ポットの底の出っ張り部分にまっすぐに押し込んでください。途中で引っ掛かり斜めになっていますと、フィルターの効果は、十分発揮されないことがあります。

注ぎ口ホルダーの上ののせます。

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。  
 ろ過ポットの取っ手は注ぎ口ホルダーの切り込みに合わせて下さい。  
 (保存ポットはガラスですのでろ過ポットをセットする時はゆっくりと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100°C以下に冷ましてから、(保存ポットには700mlの油が溜まりますが)ろ過ポットにゆっくり注ぎ込んでください。

ろ過。

ふたをして完了です。ろ過後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、必ず使用直前に開封してください。
- フィルターは、約2リットル(油のいたみ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、前回のご使用から1カ月以上経過している場合は、フィルターの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°C以下でろ過をしてください(180°C以上は対応不可)約30分以上冷ました約50°C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°C	約5~6時間
0.5L	180°C	約30分

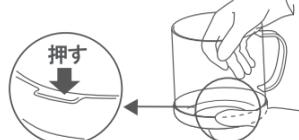
※ろ過時間が極端に長い時(12時間以上)は目詰まりしていますのでフィルターを交換してください。

- フィルターは、従来のオイルポットよりろ過に時間がかかりますが、「ゆっくり」ろ過することで効果が得られます。
- 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簡単に外れます。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。
- フィルターは水洗いしないでください。



プロテクターの着脱について

- 取り外し方  
 プロテクターを50~60°Cのお湯で温めた後、安全のためゴム手袋をはめ、プロテクターの指かけ部分を押し下げようとして外してください。

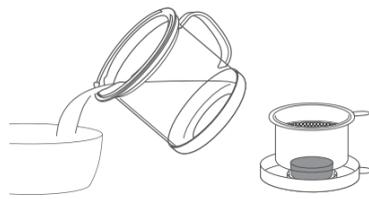


- 取り付け方  
 プロテクターを50~60°Cのお湯で温めた後、逆さにして上にタオルなどをのせ、押し込んでください。



素手でプロテクターの着脱はケガをする恐れがありますのでおやめください

- 保存ポットの油を天ぷら鍋に移される時は、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。



お手入れの方法

ろ過ポットのフッ素樹脂加工について  
 フッ素樹脂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。

- ろ過ポット、こしアミは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。

- ▲洗浄する場合はやわらかいスポンジに中性洗剤を使用してください。
- ▲やわらかいスポンジでも下図のようにクレンザーやガラスに傷のつく研磨剤、または研磨粒子がついているスポンジなどは使用しないでください。思わぬときに破損する原因となります。



- ふた、注ぎ口ホルダー、保存ポット、プロテクターは食器洗い乾燥機のご使用ができます。ご使用の際はお手持ちの食器洗い乾燥機の取扱説明書をよくお読みください。
- 保存ポットの汚れのひどいときは「家庭用漂白剤」を薄めてご使用ください。その際「家庭用漂白剤」の取扱注意事項を必ずお守りください。漂白後は十分に水洗いしてください。(※必ずプロテクターは取り外してください)
- 保存ポット(ガラス部分)以外には「家庭用漂白剤」を使用しないでください。

耐熱ガラス製 活性炭ろ過ポット二重口タイプ

パルプ+活性炭のフィルター式

取扱説明書

ご購入誠にありがとうございます。正しくご使用していただくため、この取扱説明書を必ずお読みください。また、お読みになりましたら、大切に保管してください。

活性炭ろ過ポットの特長

- 脱色・脱臭・にごりを除去します
- 何回も使え油代の節約になります
- 油を捨てる手間が大幅に軽減されます



高性能+eco

パルプ+微粒子活性炭フィルター

安全な天然素材(パルプ・植物性レーヨン・活性炭)だけを原料に使用していますので、安心してご利用頂けます。使い終わった油のにおいや色の吸着性能に優れた微粒子活性炭を使用しています。

- 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、新油を足していただければ、油をくり返し使えてとってもお得です。

※この商品は揚げ油の色とにお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。

初めて使用する際の注意

- 使用する前に中性洗剤と柔らかいスポンジでよく洗い、よく洗浄してから水分をきれいに拭き取り、乾燥させてください。
- 活性炭ろ過フィルターは、水洗いしないでください。

取扱い上の注意

- ろ過の際は、油の温度を必ず100°C以下に冷ましてからお使いください。ろ過開始の目安は調理後、火を消してから約30~40分後が最適です。
- 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、本体容器を平らな場所に置き、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。
- 保存ポットの油を天ぷら鍋など移される時は、ふた、こしアミ、ろ過ポットを取りはずしてから移してください。また、注ぎ口が保存ポットにしっかりと装着されている事を確認してください。
- 保存ポットには約700ccの油が溜まりますが数回に分けて注意して油を注いでください。約4時間から6時間かけて、ゆっくりとろ過しますので注意して油を注いでください。(ろ過にかかる時間は、油の温度・状態によって変わります)
- 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、直接お手を触れないでください。
- 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。
- 健康系クッキングオイルの一部に、通常の植物油よりろ過スピードが著しく遅くなるものがあります。
- 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しにくくなります。)
- 直火にはかけられません。電子レンジ・オーブンレンジ・ハロゲンヒーターなど加熱する器具にもご使用できません。
- 保存ポットはガラス製です。ガラスは割れるものです。洗浄やご使用時はていねいにお取扱ってください。
- お子様に使用させないでください。また、幼児のそばで使用したり、幼児の手の届く所に置かないでください。
- ヒビ、欠け、強いスリ傷の入ったものは、思わぬときに破損することがありますので、使用しないでください。
- ガラス本体の内面を、金属スプーンなどで強くたたいたり、強くこすったりしないでください。破損の原因となります。
- 破損した際のお取扱いは、ケガのないよう十分ご注意ください。
- ふた、注ぎ口ホルダーをつかんで持ち運ぶことは、絶対にしないでください。ガラスが抜け落ちる場合があります。
- 注ぎ口は油がたれにくい二重口タイプを使用しておりますが、油を一度に注いだ時などは、たれる場合がありますのでゆっくりと少量ずつ注いでください。
- 注ぎ口ホルダーは保存ポットにしっかりと取り付けてください。