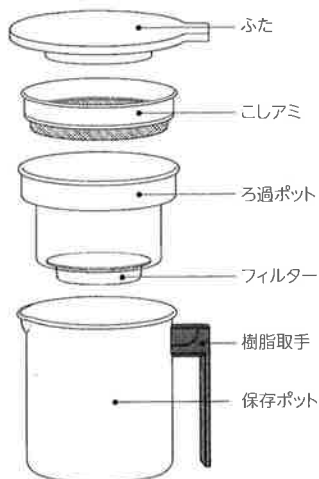


名称・仕様



品質表示

本体：鉄
表面加工 / フッ素樹脂塗膜加工
容量 / 保存ポット0.5ℓ
取手：メラミン樹脂
ふた：66ナイロン・グラスファイバー
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

日本製



●SGマークはSafety Goods (安全な製品) の略号で、製品安全協会が安全な製品として定めた基準に適合した製品にのみ表示されるマークです。
●SGマークの取扱いされた製品は、万が一の製品の欠陥に際して、人身事故に対する1対1個人賠償責任の保証が得られています。



紙
リサイクルマーク
PP
PE

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ますので、フィルターを交換してください。また、コースのトンカツなど動物性脂が多い食材を多量に揚げた油を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** 嫌なにお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2ℓ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、にお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。汚れた油がすぐ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が、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。
- トンカツなど揚げ物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にごることがあります。
- Q** 油は何回使っても大丈夫ですか？
- A** にごりやにお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か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

2025/07

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
保存容器

0.5ℓ

ろ過
フィルター付

植物油用



フッ素コート

活性炭ろ過ポットW0.5ℓ KWP-0.5

バルブ・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、永らくご愛用ください。

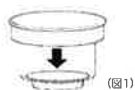
フッ素コート活性炭ろ過ポットWの特長

- 高性能フィルターが汚れた油の不純物ににおい色を取り除き、酸化を抑えます！
 - 何回も使え油代の節約になります！
 - 油を捨てる手間も大幅に軽減！
 - 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！
 - 揚げ物調理の後に残った、にごりや嫌なにおい、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。
- ※この商品は揚げ物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。

ろ過の手順

●フィルターをセットします。

フィルターはろ過ポットの底にフィルターのとつば部分が密着するように押し込んでください。(図1)



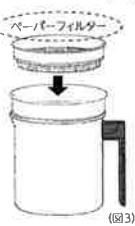
●保存ポットの上にのせます。

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。(図2)



●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持ちします。(図3)



●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。(図4)

※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0.5ℓです。入れ過ぎないようにご注意ください。



●ろ過された油は保存ポットになります。

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。(図5)

※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においの強いものを揚げた油はにお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2ℓ(油のご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、前回のご使用から1か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薦めします。
- 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分以上冷めた約50℃の油温で最もきれいにろ過することができます。
- ろ過の時間は油量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。

- 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。

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、食用油をぬぐってください。水分がつい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。

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。
- 保存ポット本体の容量は0.5ℓです。油の入れ過ぎに注意してください。(目安としてろ過フィルターの下まで)
- 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、涼しい場所で保管してください。1か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)
- 食器洗い乾燥機のご使用はお避けください。また、家庭用漂白剤の使用はできません。
- 本体に水分がつい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、バーン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

バルブ・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2ℓ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か月以上経過している場合も交換することをお薦めします。