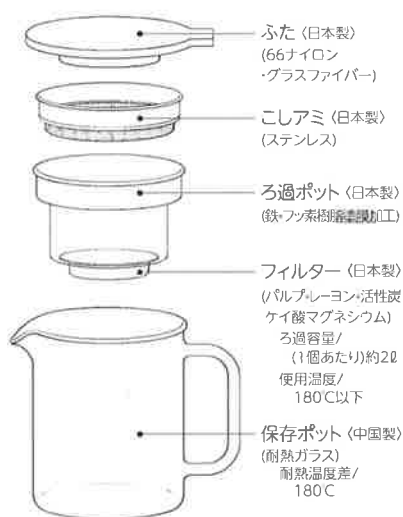


## 名称・仕様



### 品質表示

品 名：耐熱ガラス器具  
使用 区 分：熱湯用(天ぷら油にも使えます)  
耐熱温度差：180℃

### 取扱上の注意

- 油を注ぐ際は外側について水滴をぬぐい、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いたり、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、ローズ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る。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濃ざり、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。



## 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。



## 耐熱ガラス製 活性炭ろ過ポットW0.5L KWP-TG0.5

### バルブ・活性炭・酸価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、末永くご愛用ください。

### 耐熱ガラス製活性炭ろ過ポットWの特長

- 耐熱ガラスなので油の状態がよく見える！
  - 高性能フィルターが汚れた油の不純物・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！
  - 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てもお得です。
- ※この商品は揚げ物の色とおお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たまります。  
ふたをして完了です。次回のご使用時には、きれいな油に変わっています。(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、必ずご使用直前に開封してください。
  - フィルターは、約2ℓ油のよれ具合により変わりますので使用を目安に交換してください。また、前回の使用から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分以上冷まして約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。
- 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)
  - 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。
  - 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。

## 容器のお手入れ

- 使用後の汚れは、やさしくスポンジに中性洗剤を付けて洗ってください。たわしやクレンザーはお使いにならないようお願いいたします。
- ろ過ポット部分のフッ素樹脂加工面は、やさしく傷つきますので、金庫ヘラやナイフなどの固いものでこすらないでください。
- 水洗いの後はすぐに水分をきれいにふき取って十分に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す後、食用油をぬってください。
- 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。
- ガラス本体は食器洗い乾燥機で洗えます。
- ガラス本体の汚れがひどいときは(家庭用漂白剤)を薄めてご使用ください。その際は(家庭用漂白剤)の取り扱い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、水分をきれいにふき取って十分に乾燥させてください。(ガラス本体以外の部分には(家庭用漂白剤)を使用しないでください)
- ヒビ、欠け、強いスリ傷の入ったものは、思わぬ時に破損することがありますので、使用しないでください。
- 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

- 本製品で調理・加熱はしないでください。
- 本製品を火のそばに置いたり、直接火にかけないでください。
- ろ過の際は、油の温度を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)
- 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。
- 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、お手を触れないでください。特に幼児の手に触れないよう注意してください。(取手も熱くなります)
- 熱で変色・変形するおそれが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。

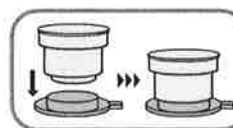
表面加工は長期の使用により、徐々に剥離・摩耗します。永久に付着しているものではありません。尚、食品衛生法の規格に適合している材料を使用していますので、塗装面が剥離しても心配には及ぼしません。

### 高性能+eco

バルブ・活性炭・酸価値抑制剤フィルター  
バルブ・微粒子活性炭・酸価値抑制剤で、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カ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。



油を注ぐ時は、ふたを裏返して、フィルターをセットしたろ過ポットを置くことができます。