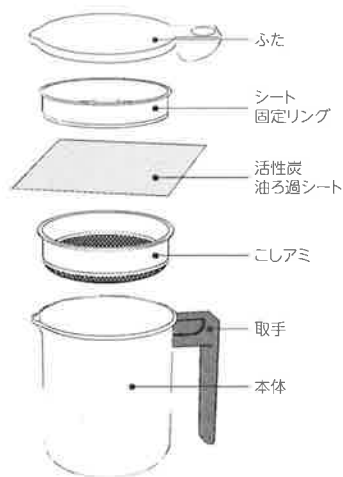


名称・仕様



品質表示

本体：鉄
表面加工 / フッ素樹脂塗膜加工
容量 / 0.55L

取手：メラミン樹脂
た：66ナイロン・グラスファイバー
こしアミ：ステンレス
シート固定リング：ステンレス

活性炭油ろ過シートW12cm

材質：パルプ・レーヨン・粉末活性炭
・ケイ酸マグネシウム
ろ過容量 / (1枚あたり) 約0.5L
使用温度 / 180℃以下



日本製

Q&A

- Q** ろ過しても油のにおいや色が残るのは何故ですか？
- A** 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。
- 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。

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
0.55L

油ろ過シート
2枚付き

植物油用



フッ素コート 活性炭油ろ過ポットW0.55L シートタイプ KWPS-0.55

この度は、活性炭油ろ過ポットWシートタイプ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油ろ過ポットW シートタイプの特長

- 活性炭油ろ過シート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！
 - 油が繰り返し使えて、油を捨てるわずらわしさが軽減できます！
 - 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。
 - 油ろ過シートでろ過した油に、新油を足していれば、油を繰り返し使えて便利です。
- ※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。

- SG** 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マークの貼付された製品は、万が一の製品の欠陥に備えて、人身事故に対する「対人賠償責任保険」が付いています。

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

2025/09

ろ過の手順

- ふたを外します。
- ふたはまっすぐ上に持ち上げて取手から外してください。(図1)

- こしアミをセットします。
- 本体にこしアミをセットしてください。(図1)

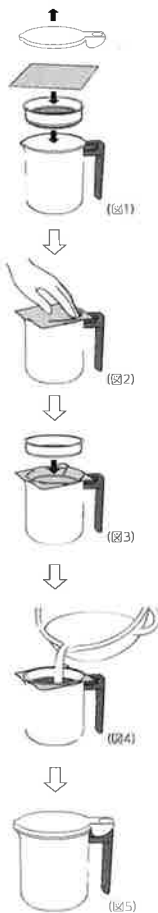
- 油ろ過シートをセットします。
1. こしアミの上に、ろ過シートの灰色の面を上セットしてください。(図1)

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2)

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**ゆっくり注ぎ込んでください。(図4)
- 一気に油を注ぐと、こしアミからあふれ出ることがありますので十分にご注意ください。
- ろ過ポットの容量は約0.55Lです。
- 入れすぎないようにご注意ください。

- ろ過シートを取り外し、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。(図5)



ろ過した油を使う時は...

- 取手を持って、ふたの凹み部分を親指で押さえると、ふたが約15度上がりますので、ゆっくりと油を注ぎ出してください。

- 油を多く注ぎ出したいときは、ふた・シート固定リング・こしアミを外してから、注いでください。



容器のお手入れ

- ろ過容器のお手入れは、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。
- 食器洗い乾燥機のご使用はお避けください。(こしアミとシート固定リングはご使用いただけます)

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ばません。

⚠ 取扱い上の注意

- ろ過シート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)
- ろ過ポ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。
- ろ過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。
- 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、ろ過シートが目詰りしやすくなります。
- 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。
- 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、パーム油などはろ過シート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。

油の酸化・汚れににおいを抑える活性炭ろ過シートW ※汚れにの吸収+酸化抑制

- パルプ・レーヨン・粉末活性炭+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高性能ろ過シートです。(合成樹脂不使用)
- 取り替えるろ過シートは別売しております。
- 品番：KRSS-85
品名：活性炭油ろ過シートW 12cm 8枚入り



使い終わったらろ過シートはそのまま燃えるゴミに

- 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。