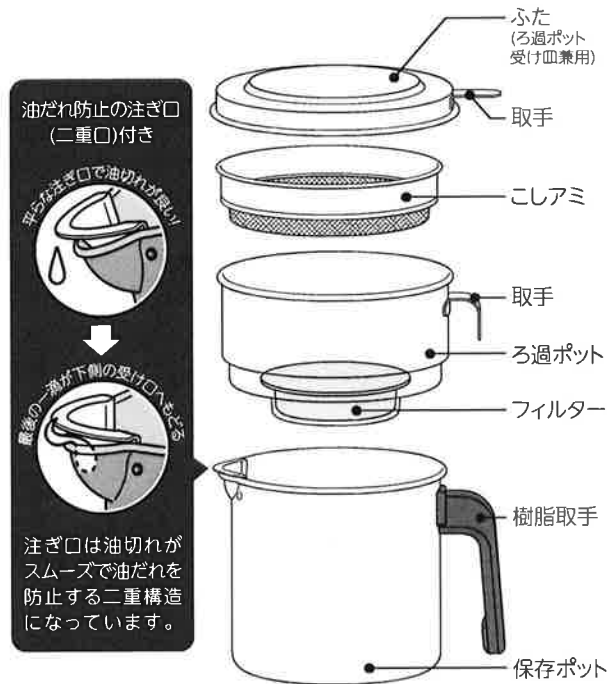


名称・仕様



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1.0L

取手：ステンレス
樹脂取手：フェノール樹脂
注ぎ口：アルミニウム合金
こしアミ：ステンレス

活性炭油ろ過フィルター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。

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、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。汚れた油がすぎ間から保存ポットに入っている可能性があります。
※健康系フ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

オイルポット
保存容量

1.0L

ろ過
フィルター付

植物油用



フッ素コート 活性炭油ろ過ポットW 二重口1.0L KWP-1.0N

ハルブ・活性炭 + 酸値抑制剤のフィルター式

この度は、活性炭油ろ過ポットW二重口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 二重口の特長

- 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！
- 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！
- 油だれ防止の注ぎ口(二重口)付き！
- 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。