

ろ過の手順

●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(出っ張り部分)にフィルターの耳を押さえて垂直にしっかり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。

保存ポットの取手とろ過ポットの取手の向きは合わせてセットしてください。(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1.0ℓです。入れ過ぎないようにご注意ください。



●ろ過。

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

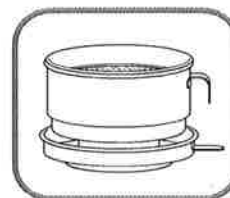
- フィルターは、必ず使用直前に開封してください。
- フィルターは、約2ℓ(油のよごれ具合により変わります)の使用を目安に交換してください。また、前回のご使用から1カ月以上経過している場合は、フィルターに付着した油が劣化している可能性がありますので交換をお勧めします。
- 揚げ物の量や種類によりろ過効果が異なります。
- ろ過の際は、揚げた油を10分以上を目安に冷まし180℃以下でろ過をしてください。(180℃以上は対応不可)約30分以上冷ました約50℃の油温で最もきれいにろ過することができます。
- ろ過の時間は油量や室温によって変わります。

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。

- 保存ポットの油を天ぷら鍋に移されるときは、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。ふた・ろ過ポット・保存ポットには油汚れに強い、フッ素樹脂加工をしています。サッとひとふきお手入れ簡単です。

- フィルターの交換は、フィルターの底面を押し上げ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。

※ふた・ろ過ポットの内側には、取手の溶接跡が残りますが、加工上避けられないものですのでご容赦ください。

⚠ 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1.0ℓ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)
- 保存ポットから天ぷら鍋などに油を注ぐときは、注ぎ口の金具から、油がはみ出さないように注いでください。油がはみ出すと油だれの原因になります。
- 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、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と目詰まりがしにくくなります)
- 食器洗い乾燥機で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、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。



高性能+eco

パルプ・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、前回のお油の使用から1カ月以上経過している場合も交換することをお勧めします。