

お手入について

- スチールたわし、磨き粉やクレンザーはホーロー表面を傷つけます。ご使用後はスポンジに食器用洗剤をつけてよく洗い、水気を柔らかい布で拭き取って自然乾燥させてください。
- こげつきを落とす場合は金属製の硬い物でこすらずに、お湯に浸してこげつきを柔らかくした後に、食器用洗剤をつけたスポンジでいねいに洗ってください。
- 本体を濡れたまま放置したり、湿気の多い所に保管するとサビが生じる恐れがあります。サビが生じた場合は、サビ部分をこすり落としてすぐによく洗い水気をしっかり拭いてから食用油を塗ってください。
- 変色および取っ手の破損の原因となる恐れがありますので食器乾燥機、食器洗い機は使用しないでください。
- 塩分や酸等を含んだ汚れを付着したまま放置したり、湿気の多い場所での保管はサビが発生する原因になります。

品質表示

- 材質の種類 本体／ほうろう用鋼板（底の厚さ 0.6mm）
ふた／ほうろう用鋼板
こしアミ／ステンレス鋼
カートリッジ外枠／ステンレス鋼
- 表面加工 本体・ふた／ほうろう
- 満水容量 1.4L
- 実容量 活性炭カートリッジ使用時：約 0.7L
（未使用時：約 1.0L）

MADE IN CHINA

商品、取扱説明書の不明な点についてのお問い合わせ先

Tanahashi co., Ltd.

販売元 株式会社 タマハシ

〒959-1241 新潟県燕市小高 4549-6

TEL 0256-63-9545 FAX 0256-66-2252

☎ 受付時間／月～金曜 10：00～12：00
13：00～17：00

活性炭付ホーローオイルポット 取扱説明書

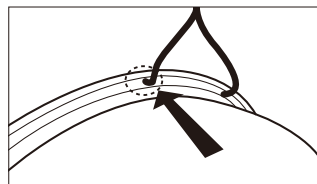
この度はお買い求め頂き誠にありがとうございます。
ご使用前に、この説明書をよく読んでから使用してください。
お読みになった後も、いつでも見られるように大切に保存してください。

お使いいただく前に

ホーローは工程のほとんどが手作りで製造しております。鉄（生地）の上に下地釉薬（黒色）を焼き付け、さらに上地釉薬（表面の色）高温（約 850℃）の炉で焼成しております。以下の状態につきましては製造工程上避けることができません。手作りで一点一点の状態に個体差がありますのであらかじめご了承ください。

ホーロー製品の品質について

- ホーロー焼付工程での吊り痕（描きイラスト参照）
- 微細な黒点や線、シミ
- 釉薬やツヤの多少のムラ
- パイプ取っ手部分には、製造工程上の空気の穴を設けてあります。
- 製品の端面部分には釉薬が乗りにくくなっております。
- 端面のくろい部分は下地の釉薬ですのでご安心ください。



- ホーロー焼付工程で本体を吊るすため、フチの裏側に吊り金具の跡が残ります。使用上、問題はございませんのでご安心ください。洗浄などで直接手で触れる場合は、お気をつけください。

- ホーロー製品は1つ1つ手作りの為、製品によっては色ムラ、黒い点、突起物等が生じる場合がありますが、品質を損なうものではありませんので、ご安心してご使用下さい。

使用上の注意

- 食用油以外は使用しないでください。
- 最初に使用する際は、食器用中性洗剤をつけてスポンジなどで洗い、ぬるま湯ですすいでください。乾いた布などで水分を拭き取り、乾燥させてからご使用ください。
- 食用油以外には使用しないでください。
- 本品を直接火にかけたり、火のそばに置かないでください。
- 油をこす際は、油の温度が150℃以下まで下がってから（目安：調理後約10分後）ろ過してください。温度が低すぎると、ろ過に時間がかかります。また、油はこしアミより上に入れしないでください。
- 油を入れた直後は本体が熱くなっています。**火傷の危険がありますので、幼児の手に触れないようにしてください。**（金属部分は高温になりますので触らないでください。ハンドルも熱くなる場合があります。）
- オイルポットの中の冷たい油に熱い油が急に混ざると、油がはねる場合がありますのでご注意ください。**
- 油を移す際は、本体が転倒しないよう十分注意してください。平らで安定した場所で行ってください。
- 熱い油を移す際は、火傷に注意してください。**
- 熱い油を入れた際は、絶対に漉し網に触れないでください。**
- こしアミに汚れなどが付着した場合は、油が常温になってからこしアミを取り外して汚れを取り除いてください。
- ほうろうはガラス質です。高いところから落とすなど、急激な衝撃を与えないでください。
- 油を調理するために銅に入れるときは、底に溜まっているオリ（沈殿物）は入れしないでください。沈殿物がたまってきたら除去してください。
- 天ぷら鍋やフライパンに油を注ぐ際は、**こしアミを外してから注いでください。**また、火をかけたままで油を注がないでください。
- 水気が付着したまま使用されますと油がはねて危険です。水気がないことを確認してから使用してください。**



- 本製品は活性炭カートリッジを使用する際と、使わないときで**実容量が異なります**のでご注意ください。

- ・活性炭カートリッジ使用実容量：約 0.7L
- ・活性炭カートリッジ無し実容量：約 1.0L

セット内容



活性炭カートリッジの上手な使い方

- ご使用になられるまで、袋は開けないでください。
- カートリッジは洗わないでください。
- カートリッジは、油の汚れ具合で変わりますが約10回を目安として交換してください。
※ろ過能力の低下により、十分なるろ過ができなくなります。
- 食用サラダ油以外は使用しないでください。(パーム油・ラード油・ココナツ油など固まりやすい油はろ過しないでください。目詰まりの原因になります。)
- 古い油(黒ずんでいる・臭いがひどい)は、ろ過できません。
- ご使用の油は、油の温度が150°C以下まで下がってから(目安として調理後15分以上)ろ過してください。
- ご使用の油は、その都度ろ過してください。
- 1度以上使用されたカートリッジを2~3ヶ月以上使用されずに置かれた場合は、カートリッジの中の油が変質している場合がありますので、新しいカートリッジと交換してください。
- カートリッジを初めてお使いの時、カートリッジに油が吸収されて、油の量が若干少なくなります。
- 使用済みのカートリッジは、燃えるゴミとして捨てることができます。ただし、カートリッジの温度が40°C以下まで下がってから(目安として通油後約1日以上)捨ててください。

活性炭カートリッジを長くお使いいただくためのポイント

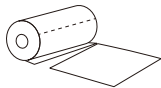
市販品やご家庭で、粉を水に溶かずに袋に入れて直接肉とからめる、唐揚げ粉や粉っぽい冷凍揚げ物をご使用になった時、油をそのまま活性炭カートリッジでろ過されますとカートリッジの上面が、微細なカスで目詰まりし使用可能回数が極端に落ちます。その油はろ過せず交換されるか、もしくはカートリッジでろ過する場合は、活性炭カートリッジと網の間に市販の100%パルプ材のキッチンペーパーのミシン目1枚(薄い場合は2枚)敷いてから、ろ過してください。(ペーパーの垂れ下がった部分から油が垂れて火傷しないように上に上げるか、外側に折りこんでください。)ろ過時間は少し伸びますが、かなり上面の目詰まりは防げて長もちします。

- ①キッチンペーパーのミシン目1枚をカット。

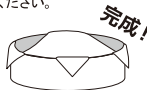
- ②オイルポットのろ過器に押し込む。

- ③はみ出た部分を外側に折りこむ。

- ④注いだオイルがあふれないように少しずつ入れてください。



※活性炭カートリッジと、アミの間に挟んでください。



(上記のようにすると目詰まりを起こしにくくなります。)

材 質

活性炭：木質系活性炭
(食品添加物活性炭規格試験済)
布：不織布(レーヨン)

発売元



株式会社オタグループ

〒959-1228 新潟県燕市佐渡122番地
TEL: (0256) 63-5619
FAX: (0256) 63-2872

MADE IN JAPAN