


天ぷら名人 きれいにこせるオイルポット

取扱説明書

 この製品は、厳しい「安全性品質認定基準に合格」(製品安全協会認定)したもので、安心して使える「SGマーク」製品です。

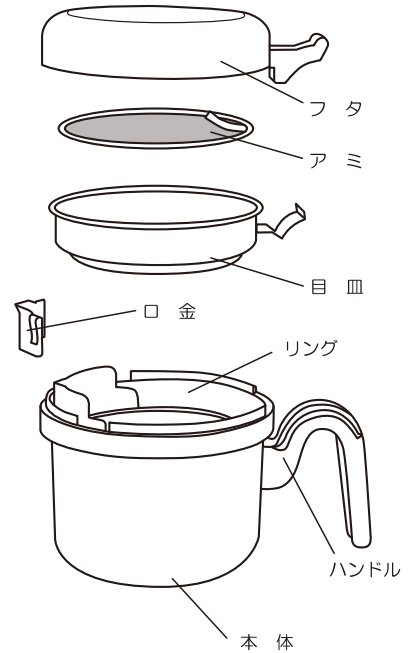
使用の際には取扱説明書をよく読んでからご使用してください。不適切な取扱いは事故につながります。使用する方はこの取扱説明書を必ず保管してください。

⚠ 注意

誤った扱いをすると、人が傷害を負ったり、物理的損害の発生が想定される内容を示します。

オイルポット 取扱い上の注意

- ⚠ 調理後10分位おいて油の温度を冷ましてから(約150℃以下)入れてください。
 - ⚠ 直接火にかけたり、火の側に置かないで下さい。
 - ⚠ オイルポットに油を入れる時は、ヤケドの危険がありますのでオイルポットが転倒しないように平らで安定した所でおこなってください。
(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のでご注意ください)
 - ⚠ 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注意してください。
 - ⚠ 油こし本体とリングとの間に変形等により隙間が生じた場合、熱い油が漏れてヤケドする可能性がありますので絶対に使用しないでください。
- 最初に使用する際は、食器用中性洗剤をスポンジにつけて2~3回洗いよくすすぎ、水分を拭き取って乾燥させてから使用してください。
 - 油を調理するために鍋に入れるときは、底に溜まっているオリ(沈殿物)は入れないでください。
 - 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。
 - 食洗器、食器洗乾燥機には使用しないでください。
 - 食用油以外は使用しないでください。



直接火にかけないでください。



火の近くに置かないでください。



熱い油を入れるときはヤケドに注意して入り具合を確認しながら注ぎ足してください。



不安定な場所で油を入れしないでください。



沈殿物がたまったら掃除してください。

品質表示

本体/スチール(ふっ素樹脂塗膜加工)
フタ/ABS樹脂(耐熱120℃)
ハンドル/66ナイロン(耐熱200℃)
リング/66ナイロン(耐熱200℃)
目皿・口金/ステンレス鋼(クロム18%)
アミ/ステンレス鋼(クロム18%・ニッケル8%)
適正容量/約1.2L

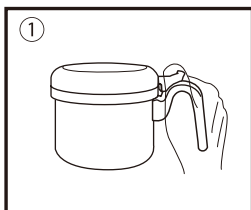
MADE IN JAPAN

活性炭フィルター=使用時

フィルター使用時の適正容量/約1.0L

※活性炭フィルター(別売)がご使用になれます。
※活性炭フィルターセット時は容量が少なくなります。

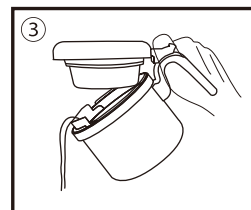
オイルポット 使用方法



① ハンドルを握り、フタのつまみを親指で一緒に押さえます。



② フタのつまみを親指でハンドルの溝に沿ってスライドさせ、目皿ごとフタを押し上げます。



③ フタのつまみを押さえながら、フタと目皿が開いている状態で、油を注いでください。

※フタの開閉はゆっくりとおこなってください。勢いよく開閉しますと本体とフタ・目皿が外れてバラバラになる事があります。



袋・PE

販売元
Tanahashi co., Ltd.
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
(土日祝日を除く)