

油ながもちくん 取扱説明書

① 初回のみフライヤーの油温度を150℃まで上げる

注意:「油ながもちくん」は水濡れ厳禁です。
水に濡らすと汚れやニオイを除去する吸着性能が失われます。



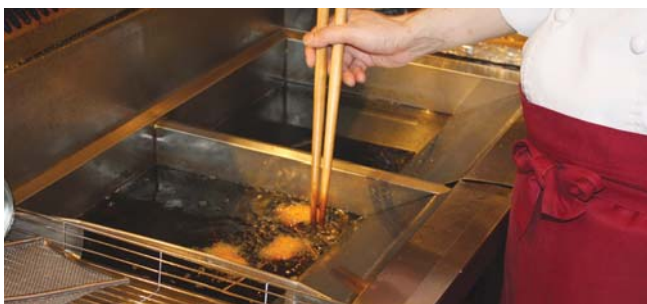
② 「油ながもちくん」を油10ℓに対し1個投入する

初回のみ150℃以上に加熱した油に入れてください。
以降はフライヤー(油)に入れたままでOK。



③ 約5分後に揚げ物開始

注意: フライヤー油と「油ながもちくん」の交換目安。
油の色で判断してはダメ! 揚げ上がり具合、または油の酸化度を測る試験紙でご判断ください。



(参考)厚生労働省は酸価が2.5を超えた油を交換するように指針を出しています。
【抜粋】弁当および惣菜の衛生規範(昭和54年6月29日 環食第161号)
【明らかに劣化が認められる場合には、その全てを新しい油脂と交換すること。】酸価が2.5を超えたもの】

④ 使用後は不燃物として廃棄ください

「油ながもちくん」の廃棄方法。フライヤー油を交換するときに取り出し、不燃物として捨ててください。

便利グッズ(※別売)



油の劣化をカンタンに測定
【3M高感度ショートニングモニター:50枚入り】
フライヤー油と「油ながもちくん」の
交換目安に便利です。



18-8ステンレス網容器チェーン付
(容器85×40mm:チェーン170mm)
「油ながもちくん」の釣下げに便利です。

商品特長

「油ながもちくん」の有効成分が油の痛む原因(酸化・劣化)を防ぐことにより...

揚げ物は

- 酸化・劣化を防ぐことにより油が長持ちします。
- 油切れが良くなり、食感がサクサクになります。
- 熱伝導率が向上し、中心まで早く熱が浸透します。
- 揚げ物同士のニオイ移りが減少します。

職場環境は

- 油煙・油ハネが減少して作業性がUPします。
- 油の交換頻度が軽減され、労働環境が改善されます。
- 揚げ温度まで早く達するため時間が短縮されます。
- 油・空調・熱源のコストダウンに貢献します。

注意

- ※「油ながもちくん」は水濡れ厳禁です。
- ※「油ながもちくん」は揚げ物専用です。
- ※「油ながもちくん」は食品ではありません。
- ※やけど防止のため「油ながもちくん」を揚げ物の途中や終了後、または油交換の際に直接手で触れないでください。
- ※水分を含んだ「油ながもちくん」は油の中に入れてください。破裂する恐れがあります。
- ※強い衝撃をあたえると割れる恐れがあります。

※「油ながもちくん」の安全性は(財)食品分析センターで確認されています。
(分析試験成績書:第14112662001-01)

お問い合わせ



カマタニ株式会社

【本社】〒933-0804 富山県高岡市問屋町191
TEL(0766)25-2100 FAX(0766)25-3111
http://www.kamatani-chubo.co.jp