

「抗菌 計量棒」

計量棒材質：ポリエチレン樹脂（芯材：天然木材）

千葉県八千代市上高野 1 3 8 4 - 5

長谷川化学工業株式会社

[必ずお読み下さい]

使用方法とご注意

使用方法

使い始める前に、お客様がご使用になる回転釜や寸胴に10ℓ・20ℓ・30ℓ・・・と水を入れて計量棒の何センチの所が何ℓか実測を行って下さい。

実測した結果を元に表を作成してからご使用する事をおすすめします。
※釜の種類や大きさによって違いが出ますので、それぞれ実測してください。

ご注意

1. 使用後はブラシ等を用いて中性洗剤でよく洗って下さい。
2. 煮沸、熱湯消毒、一般の殺菌漂白剤、紫外線殺菌庫は、OKです。
3. 温風保管庫ご使用の場合は、90℃ 90分以下でご使用下さい。
高温長時間の保管では、計量棒が変形、劣化または変色することがあります。
4. 計量棒は、木芯が入っていますので、切断（長さの切り詰めなど）しないで下さい。
また、表面を削ったり傷つけたりしないで下さい。木芯の露出や、折れることがあります。
内部の木芯が露出したときは、使用を止めて下さい。
5. 計量棒で叩いたり、突っついたり、混ぜたりしないで下さい。破損の原因になります。
6. 火気あるいはガス火の付近、ガスの排気口、など特に高温な場所に置かないで下さい。
7. 計量の用途以外にはご使用にならないで下さい。
8. 長期間ご使用になると目盛が見えにくくなる事があります。

「 抗菌 計量棒 」

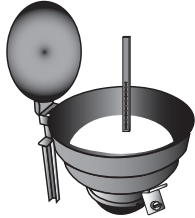
- KRB - 100 全長：100 cm 目盛：0 ～ 80 cm
 KRB - 120 全長：120 cm 目盛：0 ～ 100 cm
 【材質】 表面：超高分子量ポリエチレン 内部：木芯
 【目盛】 レーザー加工
 【耐熱】 使用時耐熱温度：100℃ 保管時耐熱温度：90℃

長谷川化学工業株式会社
 千葉県八千代市上高野 1384-5

〈 使い方 〉

お客様がご使用している回転釜、寸胴鍋等の仕上がり時の目安として
 全てのメニューで1回実測し、その値を表にまとめてください。

例

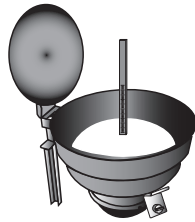


[メニュー名]

[仕上がり寸法]

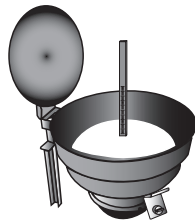
カレー 100 人前

〇〇 cm



野菜スープ 100 人前

〇〇 cm



肉じゃが 100 人前

〇〇 cm

2回目以降、同メニュー・同分量の場合、実測した計量棒の値に合わせることで
 水量を計量せず、味の均等化が出来ます。

対応表

回転釜・寸胴サイズ	メニュー名	分量	実測値