

抗菌「ハセガワ巻きす」

材質：本体 ポリプロピレン 糸：ナイロン

耐熱温度：100℃

長谷川化学工業株式会社

千葉県八千代市上高野 1384-5

[必ずお読みください] 使用上のご注意

1. 煮沸消毒等の加熱殺菌直後は、巻きす本体が大変熱く、火傷の原因になりかねない為、十分冷ましてからご使用下さい。
2. 水切りや食品残渣を落とす為に、本体を叩きつけないで下さい。糸切れや破損の原因になります。
3. 煮沸消毒等の加熱殺菌直後に、巻きすを叩いたり、引っ張ったりしないでください。破損の原因になります。
4. 巻きす本体のひご材を曲げたり、叩いたり、突っついたりしないで下さい。破損の原因になります。
5. 金たわし・金ブラシでは洗浄しないで下さい。キズが付いたり、糸が切れる事があります。
6. 巻き終わった食材を、巻きすの上でカットしないで下さい。糸切れや破損の原因になります。
7. 鍋やヤカン等、熱した状態のものを乗せないで下さい。又、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。本体が変形したり糸切れの原因になります。
8. 調理以外の用途ではご使用にならないで下さい。
9. 煮沸・熱湯・漂白殺菌・紫外線殺菌消毒の他、食器洗浄機もご使用頂けます。
10. 長時間の煮沸消毒や漂白殺菌、紫外線殺菌によって、変色したり・劣化する事があります。
11. 長時間のご使用や使用条件等により、ひご材が折れたり、糸が切れたりする事があります。その場合には、直ちにご使用を中止して新しい物と交換して下さい。そのままご使用を続けると異物混入の原因になります。
12. ご使用後は、スポンジ・ブラシ・洗剤等を用いてしっかりと洗浄して下さい。洗浄後は十分に水分を乾燥させ清潔な場所に保管して下さい。
13. 製品を廃棄する際は、お住まいの地方自治体の廃棄処分方法に従って処分して下さい。
14. カリフォルニアロール等の裏巻きで巻く時は、必ずエンボス面の上でご使用ください。
15. 製品に色ムラ・色抜け・微細な黒点等がみられる事がありますが、使用上の問題はございません。