

この用紙は大切に保管し、注意事項・点検項目を厳守してください。

ウルトラ耐熱スパテラを長くご使用いただくために、以下のことにご注意ください

ご使用時

調理時耐熱温度**230℃**を超えないようにお使いください



入れっぱなしにする



釜の上に置く



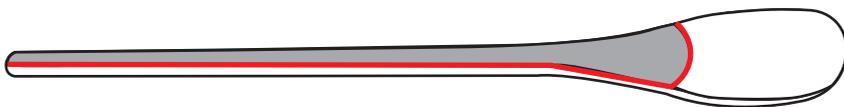
叩く

上記の事は絶対にしないでください

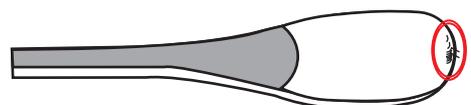
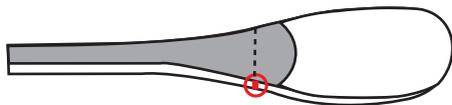
消毒時 温風保管庫**90℃以下**、煮沸消毒**5分以下**で保管・消毒してください

ウルトラ耐熱スパテラ点検表

- 異種材料の複合構造の為、使用状況等により剥離や隙間が生じる事があります。
下記注意事項を厳守し、**使用前・使用後の点検を必ず実施してください。**
異常があった際には、直ちに使用を中止し新しいものとお取替えください。



- ・表面材のハガレの有無（赤線部分）
※ハガレが出ている場合には直ちに使用を中止し、新しいものとお取替えください。



- ・先端部と柄部の接合部分の隙間の有無 先端部のバリその他異常の有無
※接合部分に隙間が発生している場合には直ちに使用を中止し、新しいものとお取替えください。
※先端部にバリが出た場合には「ミガクリン」などで取り除いてからご使用ください。

「ウルトラ耐熱スパテラ」 S P O T



千葉県八千代市上高野 1384-5
長谷川化学工業株式会社

材質 先端：ナイロン系エンブラ樹脂
表面：ナイロン
芯材：天然木材

調理時耐熱温度：本体頭部 230℃
温風保管庫設定：90℃・90 分以下

必ずお読み下さい 使用上のご注意

1. 本製品内部には木芯が入っています。切断（長さの切り詰め）は絶対におやめください。また、表面を削ったり傷つけたりしないでください。木芯の露出や折れる事があります。露出した際には直ちに使用を中止してください。
2. 調理の攪拌用途以外には使用しないでください。
3. 鍋や釜のふち部を本体で叩かないでください。破損の原因になります。また、無理な力を加えると折れる事があります。
4. 鍋や釜のふち部を擦るような作業をしないでください。表面がささくれたり、削れたりして異物が混入する恐れがあります。また、手元部（柄部）で調理したり、突いたりしないでください。
5. 鋭利なものに対して使用しないでください。先端部が切れたり、欠けたり、割れたりします。
6. 摩耗防止のため、あらかじめ鍋や釜に、油または水などを入れてからご使用ください。乾煎りでは鍋や釜底の温度が極端に高くなる事がありますので、乾煎りでのご使用はおやめください。
7. 調理釜の水抜き栓（段差）や釜の材質、状態等により摩耗する事があります。使用前・中・後の点検を行い異常があった際には直ちに使用を中止してください。
8. 食材によっては、色移りなどで本体が変色する事があります。また、高温調理の繰り返しにより、茶褐色に変色する事があります。
9. ガス式回転釜等直火でのルー造り（カレールー・キャラメル造りなど）では、火加減は中火以下とし本体頭部（ベージュ部）の範囲を使用して 230℃を上限としてご使用ください。上限温度を超える使用では、本体頭部が熔けたり変形したりして使用不能になる恐れがあります。
10. 調理中鍋や釜に入れたままには絶対にしないでください。食材温度が 200℃でも鍋底は 230℃以上になります。入れっぱなしは、本体頭部の熔けや柄部の剥がれなどの原因になります。
11. 本体頭部（ベージュ部）以外の部分に高温食材（ルー等）を接触させないでください。表面が熔けたりまた、変色や剥離、接合部分に隙間が生じる場合があります。
12. ガス式回転釜の上部や排気口付近、ガス火付近など特に高温の場所に置かないでください。変色したり、本体が熔けて使用不能になります。また、直火に触れると熔けたり燃えたりするので、絶対に近づけないでください。
13. 高温調理直後は製品本体が高温になっています。高温部分に触れると、思わぬ火傷をする事がありますので、ご注意ください。
14. ご使用後は、毎回ブラシ等を用いて洗剤でよく擦り洗いをしてください。また、洗浄後は水分をよく切って清潔に保管してください。
15. 煮沸、熱湯消毒、一般の殺菌漂白剤などでの消毒については、適切な濃度・時間で行ってください。また、アルコールへの長時間の浸漬はお控えください。
16. 紫外線殺菌庫での長時間保管は、変色したり材質が劣化する事があります。
17. 温風保管庫をご使用の場合には、食材成分の残渣により変色する事があります。また、温風保管庫の設定条件は 90℃90 分以下でご使用ください。設定温度 90℃を超える高温長時間の保管では、変色以外に変形劣化して使用不能となる場合があります。
18. 高温調理の繰り返しで、頭部に変色（酸化変色や白色化）の他、頭部の変形や摩耗などが起こる場合があります。
19. 異種材料の複合構造の為、使用状況により表面材の剥離や接合部分に隙間が生じる場合があります。その際は、直ちにご使用を中止し、新しいものとお取替えください。調理内容や使用頻度、鍋や釜の材質保管方法等により製品寿命には大きな差が生じます。
20. 本体頭部に製造上の色むらが生じる事がありますが、性能上問題はありません。また、樹脂製品のため硬い物や鋭利なものに強く当てると、凹みやバリ・傷が発生する事があります。その際は、弊社製まな板削り「ミガクリン」の仕上げ面などでお手入れください。