

「ウルトラ耐熱ハセガワターナー 斜め 丸 角 丸スリム 丸フラット」

TN TNR TNF TNS TNRF

HASEGAWA®

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 ナイロン系エンブラ樹脂

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. 表面を削ったり傷つけたりしないでください。折れたり、割れたりすることがあります。
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。
4. 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。
5. 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。
6. 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。
7. 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、茶褐色に変形する事があります。
8. ルー造り（カレールー・カラメル造りなど）では、火加減は中火以下とし、本体頭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溶けたり変形したりして使用不能となる恐れがあります。
9. 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、本体頭部の溶けの原因になります。
10. 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。
11. 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。
12. 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。
13. 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。
14. 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、温風保管庫の設定温度は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。
15. 高温調理の繰り返しで、頭部に変色の他、頭部の変形や摩耗などが起こる場合があります。
16. 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ものや鋭利なものを強く当てると、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。
17. 下記のようなご使用で溶けたり焦げたり、製品が破損する場合がありますのでご注意ください。

入れっぱなし



橋掛け



叩く

