

スパテラご使用時の注意点・お手入れ方法

弊社製ヘラ類には、調理時耐熱温度と熱風保管庫等消毒時耐熱温度があります。

【ご使用時】

①調理時耐熱温度を超えないようにご使用ください

耐熱温度を超えてしまうと、熔けや剥がれなどが起こる恐れがあります。

ハイテクスパテラ (ベージュ)

調理時耐熱 130℃



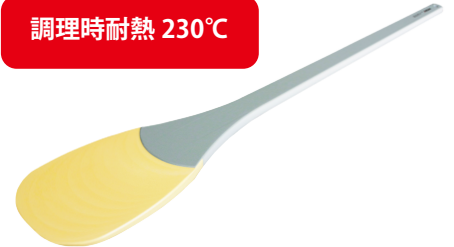
ハイテクスパテラ ハードタイプ (グレー)

調理時耐熱 180℃



ウルトラ耐熱スパテラ (ベージュ・グレー)

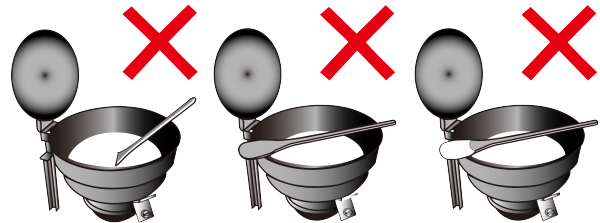
調理時耐熱 230℃



②使用中、以下の事は絶対にしないでください

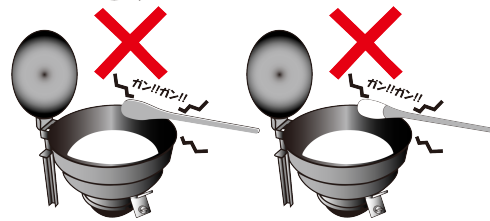
●釜へ入れっぱなし・釜の上に置く

釜のフチも高温になっています。
入れっぱなし・置きっぱなしにされると耐熱温度を超え溶ける恐れがあります。



●釜のフチなどを叩く

釜のフチを叩くなど、強い衝撃が加わることで表面材が剥がれたり、側面部分が破損する恐れがあります。



【洗浄消毒時】

熱風保管庫：90℃90分以下で消毒・保管 煮沸消毒：5分以下で消毒

食器洗浄機：90℃以下で洗浄してください

- 90℃90分以上の高温・長時間の消毒は変色のほか変形・劣化し使用不能となる恐れがあります
- 紫外線殺菌庫にも対応しておりますが、長期間の紫外線照射は樹脂の劣化が促進され早期劣化の原因となります

【ご使用前後】

①表面材の剥がれの有無 ※赤線部を特に注意して点検を行ってください

・ハイテクスパテラ・(ハードタイプ)



・ウルトラ耐熱スパテラ

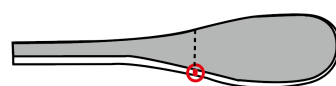


②表面材以外の接合部分の隙間・剥がれの有無

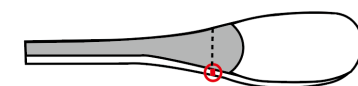
・ハイテクスパテラ



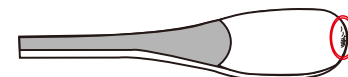
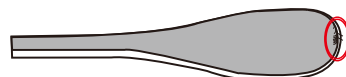
・ハードタイプ



・ウルトラ耐熱スパテラ



③表面材以外の接合部分の隙間・剥がれの有無



樹脂変形や発泡、ササクレ・バリ等が出ている場合はまな板削りミガクリン等で取り除いてからご使用ください。取り除けない場合は直ちにご使用を中止し、新しいものとお取替えてください。