

「ハセガワの和え物用ヘラ」 AH-S 1 4 3 5

材 質 : ポリエチレン
温 風 保 管 庫 設 定 : 90℃60分
食 器 洗 浄 機 設 定 : 90℃以下
和え作業時耐熱温度 : 130℃


千葉県八千代市上高野 1384-5
長谷川化学工業株式会社

必ずお読みください 使用上のご注意

1. 本製品は和え物専用ヘラとして開発しております。和え物の作業以外にはご使用にならないでください。
2. 130℃を超える温度で使用しないでください。本体が軟化し、変形・劣化が起こり使用不能となることがあります。
3. 本製品でたたいたり突いたり、無理な力を加えたりしないでください。
また、鋭利なものに対して使用しないでください、破損の原因となります。
4. 食材や調理内容によっては変色することがあります。
5. 火気の近くに本製品を置かないでください。
直火に触れると、溶けたり燃えたりしますので、絶対に近づけないでください。
6. 毎回ご使用後は、スポンジ・ブラシ等を用いて、中性洗剤でよく洗浄してください。
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。
7. 煮沸・熱湯消毒、一般の殺菌消毒剤に対応しておりますが、濃度・時間は各製剤
及び使用する機器の取扱説明に従って実施してください。
8. 温風保管庫をご使用の際には、設定温度は 90℃60 分以内でご使用ください。
設定温度以内でも長時間の保管・長期間の繰り返しで本体が変色したり、劣化が起こり
使用不能となることがあります。
9. 紫外線殺菌庫はご使用にならないでください。本体が変色・劣化することがあります。
10. 繰り返しの使用によって、先端にキズやバリが発生することがあります。
その際には弊社製まな板削り「ミガクリン 2」の仕上げ面で取り除いてください。
そのまま使用しますと異物混入の原因となる場合がございます。
11. 材質の特性上、耐熱温度内でも力や熱が加わることで変形する場合がございます。