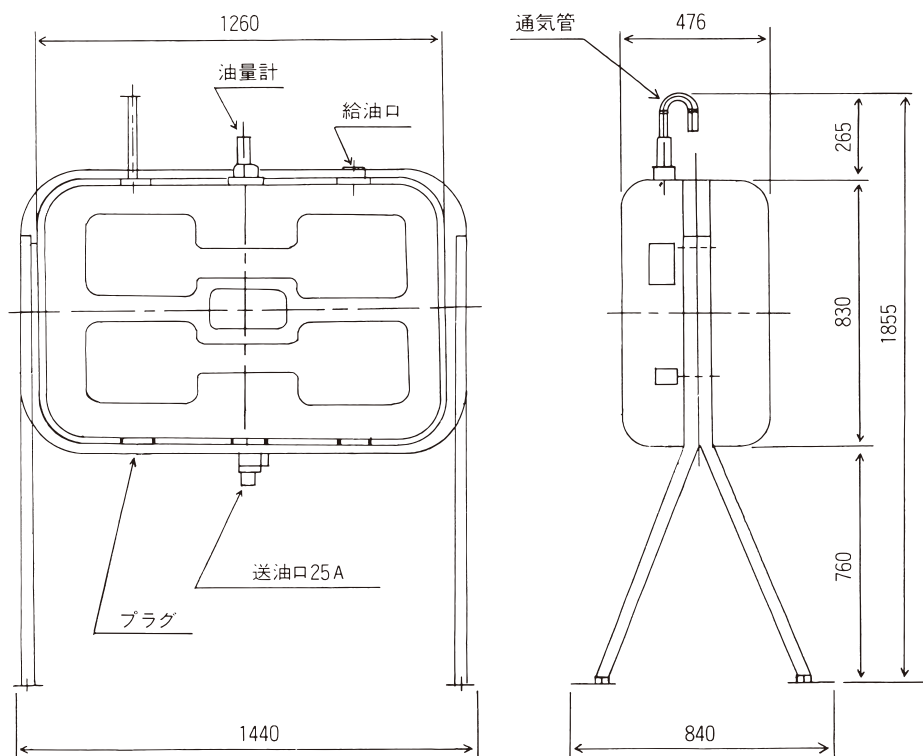
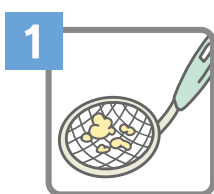


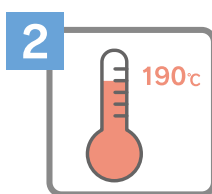
■ 名称・寸法図



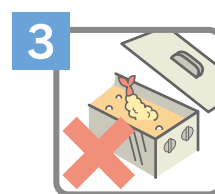
油を長持ちさせる5つのポイント



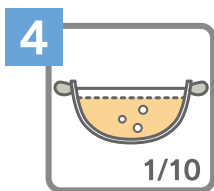
フライヤー内の天かすはこまめに取りましょう。



油は190℃以上に加熱しないように、フライヤー内の温度を一定に保ちましょう。



水分が多い食材を揚げるときは、フライヤーにフタをしないように心がけましょう。



差し油のタイミングは油が1割減ったときです。



フライヤーや調理器具周辺(換気扇周辺など)に油汚れの膜ができないよう週に1回は掃除しましょう。

注意

油劣化は・・・

水分・食材かす・過加熱・光・酸素(空気)ですすんでしまいます。