

カラッと元気 設置方法

※作業はビニール手袋を着用の上行ってください。



写真は、「カラッと元気」大サイズを設置したものです。

- ① 新しい油から、沈めたまま使用します。※沈めて2~3日経過後に効果の差を感じることができます。新油の時は分りづらいかもしれません。
- ② 油の容量に応じた大きさを使用します。7~15Lは小、16~30Lは大サイズ
- ③ ヒーターと網の間に置きます。 ※入らない場合は、網の上でも可
- ④ 外側だけ早く揚がりすぎる場合は設定温度を5~10℃下げて少し長めに揚げて下さい。

「カラッと元気」を使用すると温度を下げても良く揚がります。但し、冷凍物が多かったり、食材の大きさによっては違いがありますので、時々仕上がりを見て温度と揚げ時間を調整します。

※水分を十分に切って、火傷に注意して挿入してください。

洗浄方法

- ◆ 普段は食洗機やスポンジなどで表面の汚れを洗います。
- ◆ 2週間に1度、**アルカリ洗剤**を使って下の手順で中のチタン板を洗浄します。



①冷めてから「カラッと元気」を取り出します。



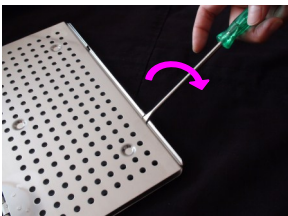
②外側を軽く洗い流します。



③60℃以上のお湯にアルカリ性洗剤を2~5倍程度に薄めます。(手袋着用)



④1~3時間以上、浸け置きします。



⑤マイナスドライバーなどで外側のカバーを外します。



⑥中のチタン板をナイロンやスポンジなどで表面の汚れをこすって落とします。(手袋着用)



⑦水洗いします。(手袋着用)



⑧ペーパータオル等で、水分をしっかりと拭き取ります。



⑨カバーを取り付けて、ヒーターの上にもどします。



⑩網などの器具をのせます。



⑪油を入れて終了です。



チタン板の表面を傷つける金ダワシ、研磨剤入り洗剤などは禁止

ポイント

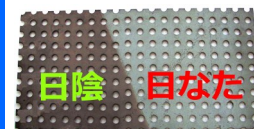


中性洗剤や食洗機では表面のコゲは落ち切らないので、左のような**油汚れ(コゲ)用のアルカリ性**の洗剤で洗浄してください。

※コゲがあると効果が**半減**しますのでチタン板の表面の**コゲを除去**します。

※洗剤は使用上の注意を守ってお使いください。

<天日干しする方法もあります。>



←右半分だけを3日間、天日干しただけで、右半分の汚れがなくなりました。

(酸化チタン効果)