

材質:スチールメッシュ



ABN-29K

- 食器用中性洗剤をやからいスポンジなどにつけ、汚れを洗い流し、水分を拭いて乾燥させてから収納してください。水分や汚れなどが付着したまま放置しますと、サビなどの原因になります。
- 垂し汚れを落とす場合は、ナイフなどの鋭利な物を使用せず、お湯に浸して汚れを柔らかくし、スポンジなどで取り除いてください。
- 食器洗浄機・食器乾燥機の使用はおやめください。変形・破損の原因になります。
- 入チールたわし、酸性・アルカリ性洗剤（漂白剤、食器洗浄機洗剤など）、塵さ粉・シリコンなど傷つける恐れのあるものは使用しないでください。傷や破損の原因になります。
- 塩分や酸などが付着したまま保管したり、湿気の多い場所での保管はおやめください。サビなどの発生の原因になります。

#### お手入れ方法

- 初めて使用する際は、中性洗剤をやからいスポンジなどにつけて洗い、水ですすいでください。
- 使用前に、破損などの不具合がないことを確認してください。
- 鍋・フライパンの形状によっては適合しない場合があります。
- 過度な荷重をかけると、本体が破損しケガなどの原因になります。破損した場合は使用を中止してください。
- 調理中・調理直後は本体が熱くなり、やけどの危険があります。また、ハンドルが熱くなっている場合がありますので十分ご注意ください。
- お子様の手に触れることのないよう十分ご注意ください。
- オーブン・電子レンジで使用しないでください。故障や火災の原因になります。
- 直接火に近づけないでください。変色・破損の原因になります。
- 本来の用途以外に使用しないでください。

本体に水分が残った状態で、油物に使用しないでください。大変危険です。

#### 使用上の注意

# 油はね防止 ネット

<サイズ>

約29cm

油はね  
防止



油切り



油はねを気にせず揚げ物ができます。

- 煮込み料理などろみのある料理は、飛び散りを軽減しながら、水分を飛ばすことができる。
- 油はねを防ぐので、レンジ周りの油汚れが少なくなり、掃除もらくらく。
- 薄いから収納に場所をとらない。



湯切り・水切り  
としても

※写真はイメージです。