

シリコンキッチン tong

8966E

39958

シリコンキッチン tong

取扱説明

必ずこの取扱説明書を読んでから使用してください。また、この取扱説明書は大切に保管してください。

特徴

- 先端は熱に強く、フライパンや揚げ物の調理に使えます。
- これ1本でまぜる・つかむ・ぬぐう・盛り付ける事ができます。
- 先端はグリップが効くゴム質なので食材をしっかりと握めます。
- 先端は柔らかいのでフライパンやお鍋に傷を付ける心配がありません。
- 酸・アルカリに強くお手入れ簡単で、バター等の油脂類による変形がありません。

▲取扱上の注意

- トング部の広さが小さい場合は、両サイドを持って左右に大きく広げるとクセが付き広がります。耐久性には問題ありません。
- この製品は、家庭用の調理道具です。これ以外の用途では使用しないでください。
- 直接火にあてたり、フライパン・鍋などに入れたまま放置しないでください。
- 火のそばに置かないでください。製品の破損やケガの恐れがあります。
- 変形、破損した場合は修理や改造等をせずに使用を中止してください。
- 先端に比べハンドルは耐熱が低くなっていますので、高温のフライパンや揚げ鍋、油に触れないよう注意してください。



お手入れ・保管について

- 初めて使用する際は、食器用洗剤等でよく洗ってから使用してください。
- 熱に強い素材なので食器洗い乾燥機にも使えます。
- ご使用後は食器用洗剤等で洗い、水分をよく拭き取ってから収納してください。
- 金属タワシやみがき粉で洗わないでください。キズがつく恐れがあります。
- お子様の手の届かないところに保管してください。

品質表示

材質/先端：シリコンゴム
(耐熱 200℃)

金具：18-8 ステンレス
ハンドル：ポリプロピレン
(耐熱 120℃)

この度は当社製品をお買い上げ頂きまして誠にありがとうございます。製品には万全を期していますが、万一不具合がありましたら購入店かお問い合わせ先までご連絡ください。

お問い合わせ先

下村企販株式会社
〒559-1276 新潟県新潟市小浜4803-4
TEL (0258) 84-5588 (代) FAX (0258) 84-5084
SHIMOMURA URL http://www.shimomura-kihan.co.jp/

日本製

39958 シリコンキッチン tong



お皿へ取り分け
料理の盛り付け
フライパン調理
揚げもの調理

柔らかく
熱に強い

シリコンキッチン tong

39958

シリコンキッチン tong