

## 使い方

### 角3型

①つまみを反時計方向にまわし押し板を上上げます。



②材料を入れてフタをかぶせ、左右のフックがカチッとかかるまで上から押し込みます。



③つまみを時計方向にまわして押し板を下げ、押し板を下げます。



### 丸4型

①つまみを反時計方向にまわし押し板を上上げます。



②材料を入れたらフタをかぶせて三角の印を本体のツメに合わせるようにスライドさせて閉めます。



③つまみを時計方向にまわして押し板を下げて押し板を下げます。



○フタを開けるときは必ずつまみを反時計方向にまわしてネジ棒を緩めてから開けてください。

#### 品質表示

#### 角3型

本体・フタ：ポリスチレン

つまみ・ネジ棒・押しフタ・止めリング：ポリプロピレン

フック：AS樹脂、パネ：ステンレス

#### 丸4型

本体・フタ・つまみ：ポリスチレン

ネジ棒・押しフタ・止めリング：ポリプロピレン

パネ：ステンレス

#### 原料樹脂

耐熱温度  
70度

## 即席つけもの器 取扱説明書

この度は弊社商品をお買い上げいただき、誠にありがとうございました。  
取扱説明書をよくお読みのうえお使いください。またこの取扱説明書は保管してください。

**△ 危険** 以下の行為はケガ及び商品の破損の原因となる場合があります。

- 火気のそばに置かないでください。
- フタを開け閉めする際は必ずネジ棒をゆるめてからにしてください。中味が多い場合にフタが勢いよくはずれる場合があります。
- ネジ棒をしめたり、ゆるめたりする際に無理に力を加えないでください。ネジ棒を固定している止めリングがはずれる場合があります。(右図を参照)  
止めリングがはずれたままご使用を続けた場合、ネジ棒内のパネの反発力でネジ棒が飛び出すおそれがあり危険です。
- 万一、止めリングがはずれるなどの破損が生じた場合はただちに使用を中止してください。



**△ 注意** 以下の行為は商品の破損の原因となる場合があります。

- 当製品は柑橘類(レモン、オレンジ、だいたい、みかん他)の皮に含まれるテルペンや油脂により劣化する場合がありますので柑橘類は漬けないでください。劣化した場合も食品の変質や有害な溶剤の流出などはありません。
- ぬか漬け用に使用しないでください。ぬかに含まれる油分のため上記と同じ劣化がおこる場合があります。
- 野菜等の色素により変色する場合がありますが、食品には何ら差しさわりありません。
- 角3型のフタは中が空の場合は押し板が半分までしか上がらない等の状態となりますがいずれも中に食材が入ってパネがきく仕組みの為、故障ではありません。
- 最大容量(押し板が上がる場所まで)以上は入れないでください。
- 当製品は密閉容器ではありません。小さな虫等が侵入する場合がありますので、保管には十分にご注意ください。また使用時はフタをしていてもお漬物の匂いがする場合があります。
- シンナー、ベンジン、アルコールなどでふかないでください。
- フタは分解できません。また本来の用途以外でのご使用はおやめください。

## お手入れ方法

- 使用後は洗って水を切り、よく乾かしてください。
- やわらかいスポンジで洗ってください。たわしやみがき粉を使うとキズがつきます。
- 内部のパネはステンレス製です。漂白剤は使用しないでください。
- 長期間使用しない場合はよく洗い、風通しの良いところで完全に乾かしてからしまってください。