焼肉トング ゴールド　取扱説明書

シンポ株式会社

このたびは、弊社の焼肉トングをお買い上げいただきまして、誠にありがとうございます。安全に正しくお使いいただくために、ご使用前にこの取扱説明書を必ずお読みください。また、この取扱説明書は大切に保管してください。

【安全にご使用いただくために】

◆ 製品本来の用途(食器としてのご使用など)以外には、ご使用にならないでください。

◆ 最初にご使用になるときは、衛生上、必ず洗浄してください。

◆ 調理器具などの熱源の近くに放置すると、製品が加熱されますので、ヤケドやケガをしないよう充分にご注意ください。**また、過熱によって金メッキが変色することもあります。**

◆ 製品を必要以上に広げたり、戻したりすることを繰り返すと、製品の曲げ加工部分にヒビ・折れなどの破損が発生する原因になりますので、お避けください。**また、金メッキが剥がれることもあります。**

◆ ヒビ・折れ・**剥がれ**などの破損が発生した場合は、ケガ防止のため、ご使用をお止めください。

【お手入れについて】

◆ ご使用後の汚れは、早めに洗浄してください。そのままにしておくと、シミや汚れが落ちにくくなったり、錆が発生したりする原因になります。

◆ **手洗いで洗浄してください。**中性洗剤を使い、柔らかいスポンジや布などでお洗いください。

◆ 金属タワシや研磨剤付スポンジ、クレンザーなどは、製品の表面に悪影響を及ぼすため、ご使用をお避けください。**金メッキが摩耗したり、キズがついたりすることがあります。**

◆ **食器洗浄機での洗浄はしないでください。金メッキが剥がれたり、キズがついたりする可能性があります。**

◆ 洗浄後は、付着した水分をよく拭き取ってください。**シミや汚れが残ってしまうことがあります。また、母材のステンレスが、塩分や水分などによって、錆びることがあります。**

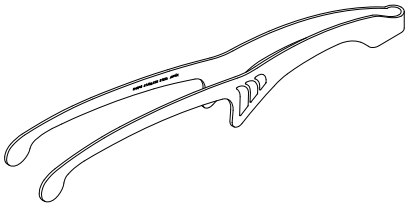
【焼肉調理時の豆知識】正しいトングの使い方

◆ 焼肉による食中毒を予防するためには、食中毒の原因となる菌を、口に入れないことが大切です。そのためには、お肉を「よく焼く」ことと、焼けたお肉や箸に「菌をつけない」ことがポイントになります。お肉を焼くのはトング、焼けたお肉は箸で取れば、お肉と箸に菌が残りません。

① 「トング」を使って、お肉を網にのせる

② お肉の片面が焼けたら、「トング」で裏返す

③ お肉がよく焼けたら、「箸」を使って取る



【次回のご用命について】

◆ お買い上げの販売店または、お近くの当社支店・営業所へご連絡ください。ご連絡の際は、下記の品番と品名をお伝えください。

品番：A10-8T-10A-01　品名：焼肉トング　ゴールド

シンポ株式会社　支店・営業所　販売店

札幌支店	TEL ０１１-８６７-８９２９	大阪支店	TEL ０６-６３７８-５７８１
東京支店	TEL ０３-５９５９-６８６１	仙台営業所	TEL ０２２-２４４-８９２１
名古屋支店	TEL ０５２-７７６-２２４１	福岡営業所	TEL ０９２-４７４-３２６１