

# シンポトング 取扱説明書

シンポ株式会社

このたびは、弊社のシンポ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】

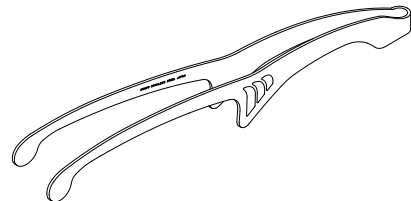
- ◆ 製品本来の用途(食器としてのご使用など)以外には、ご使用にならないでください。
- ◆ 最初にご使用になるときは、衛生上、必ず洗浄してください。
- ◆ 調理器具などの熱源の近くに放置すると、製品が加熱されますので、ヤケドやケガをしないよう充分にご注意ください。
- ◆ 製品を必要以上に広げたり、戻したりすることを繰り返すと、製品の曲げ加工部分にヒビ・折れなどの破損が発生する原因になりますので、お避けください。
- ◆ ヒビ・折れなどの破損が発生した場合は、ケガ防止のため、ご使用をお止めください。

## 【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。
- ◆ 手洗いの場合は、台所用洗剤を使用し、柔らかいスポンジや布などでお洗ってください。
- ◆ 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。
- ◆ 製品はステンレス製(SUS430)ですので、食器洗浄機での洗浄が可能です。機器の取扱説明書をよくお読みの上、正しくお使いください。
- ◆ 洗浄後は、付着した水分をよく拭き取ってください。ステンレス製品は、錆びにくいものですが、塩分や水分などが付着したまま放置すると、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」とこと、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-09A-01 品名：シンポトング

無煙ロースターータルシステムプロダクツ

 **シンポ株式会社**

24時間365日メンテナンス受付  
ベストサービス24

夜間・休日緊急専用 フリーコール  0120-33-2231

問い合わせ先

スマートフォン等で右側の  
QRコードを読み取ってください。

