

シンボトング ゴールド 取扱説明書

シンボ株式会社

このたびは、弊社のシンボ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】

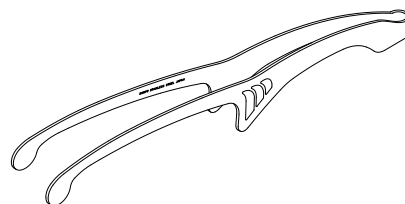
- ◆ 製品本来の用途(食器としてのご使用など)以外には、ご使用にならないでください。
- ◆ 最初にご使用になるときは、衛生上、必ず洗浄してください。
- ◆ 調理器具などの熱源の近くに放置すると、製品が加熱されますので、ヤケドやケガをしないよう充分にご注意ください。また、過熱によって金メッキが変色することもあります。
- ◆ 製品を必要以上に広げたり、戻したりすることを繰り返すと、製品の曲げ加工部分にヒビ・折れなどの破損が発生する原因になりますので、お避けください。また、金メッキが剥がれることもあります。
- ◆ ヒビ・折れ・剥がれなどの破損が発生した場合は、ケガ防止のため、ご使用をお止め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

【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。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」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-10A-01 品名：シンボトング ゴールド 品番：A10-8T-11A-01 品名：シンボトング ピンクゴールド

無煙ロースターータルシステムプロダクツ

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。



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