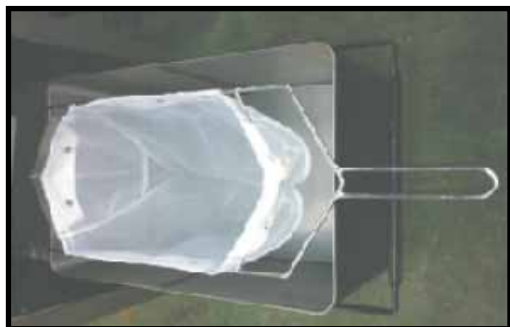


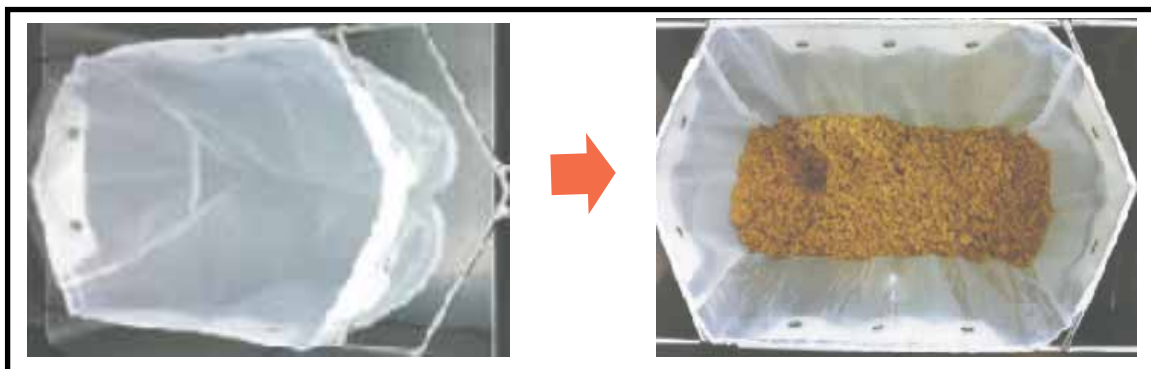
AXIS 1次ろ過フィルター AXフィルター



特徴

- 微細なメッシュで細かい揚げカスまで取り除きます
- 安全性の高い布製のフィルターです
- 高温(200℃)でも、ろ過が可能です
- 油の品質を高めます
- 洗って繰り返し使用できます

フライヤー内の揚げカス清掃が簡単にできます。
ろ過機をご使用の場合は、ろ過前にご使用下さい。



用途 レストラン・ラーメン店・飲食店など、スープのろ過作業
そば・うどん店など、ダシ汁のろ過作業
揚げカス・天カスの取り除く作業

[使用方法]

- ・ フライヤー寸胴、ろ過機寸胴にセットして食用油のろ過を行ってください。
- ・ ろ過が終わりましたら、必ず熱湯で洗い流してください。
※汚れがひどい場合には、洗剤・石鹼をご使用して洗いよく濯いでください。
- ・ 洗浄の際に金属製のブラシなどをご使用にならないでください。
- ・ 洗浄後に高温場所に直接置かないでください。

[材質]

- ・ ポリエチレンテレフタートを主成分とする合成樹脂

[使用上の注意点]

- ・ 洗浄・取扱いの際には、鋭利なものや金属製などの硬いものを避けてください。

[製品型式]

- ・ AXフィルター(フレーム付)セット
- ・ AXフィルターのみ