

新型油こし器 ジースナー

ZEPSTADT®

大好きな揚げ物をもっと楽しみたい。
面倒な揚げ物の後始末をもっと楽に済ませたい。

弊社は普段の生活をもっと豊かにしたいという信念をもっています。

今あるものが最高のものではないと信じています。

私たちが豊かさを提供する手段は、シンプルにデザインされ、
簡単に使えて親しみやすい製品です。

こうして素晴らしい油こし器が生まれました。

取扱い上の注意

こし紙にはライオン(株)のリードクッキングペーパーのような、透過性のある紙をご利用ください。
コーヒーのフィルターや新聞紙、コピー用紙などでは油こしができません。

本製品はやわらかい耐熱シリコンゴムで出来ているため、以下の事項に特にご注意ください。

200℃以上の温度に耐えられるよう設計されていますが、保存容器の破損、火傷を防止するため、
油が十分に冷めてからの処理をおすすめします。熱い油を処理する場合の保存容器は、
必ず耐熱性のあるものをご使用ください。

刃物で切る、強い力で引き裂く、重いものを乗せるなどしますと破損しますので絶対におやめください。

製品の詳細とご購入

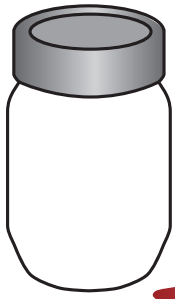
ジースナーの詳細及びご購入は、ボンボイド株式会社のホームページをご覧ください。

または <http://bonvoid.com>

お問い合わせ

ご意見、お問い合わせはメールにて承ります。 メールアドレス：info@bonvoid.com

使用方法は裏面をご覧ください



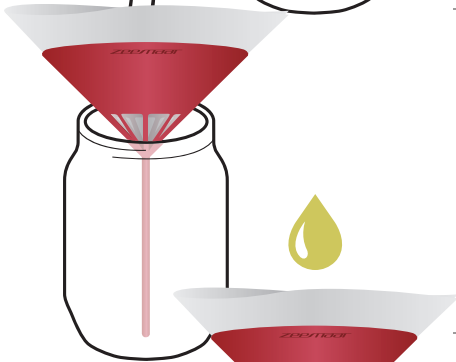
保存容器を用意します。ふた付きビン、ジャーポット等をお持ちでない場合は100円ショップやホームセンターなどでご購入ください。高温の油を処理される場合は、必ず耐熱性のある容器をご使用ください。

1



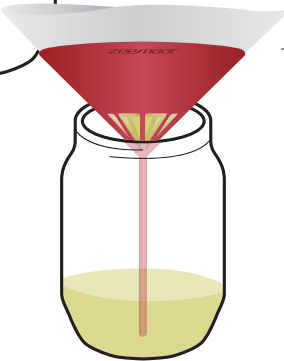
ジースナーを容器にセットします。誘導棒が容器の中心に来るように乗せてください。

2



こし紙をジースナーにセットします。容器を上から見て、こし紙の中心がジースナーの中心に来るように重ねます。こし紙の中心を指先で真下に（誘導棒の付け根まで）押し、ヒダができたならジースナーの内側に押さえつけて折り目をつけ、密着させ完成です。こし紙にはリードクッキングペーパーがおすすめです。

3



使用済み油を注ぎます。こし紙が目詰まりしないよう、揚げカスが沈殿している状態で注ぎましょう。ドバツと注がなければ、通常は一回で注ぎきることができるでしょう。高温の油を処理する場合は、やけどにご注意ください。

4



こし紙を取り除きます。油に黒いドロドロしたもの（焦げた粉状のもの）などが含まれている場合は、こし紙を透過する前に取り除きましょう。油の着色やニオイのもととなることを防ぎます。こし紙の余った部分でお鍋の底をふき取ると経済的です。

5



ふたを閉めて保管します。ふたをすることで油の酸化を防ぐ効果が期待できます。直射日光をさけ、冷暗所に保管しましょう。冷蔵庫で保管する場合、油の種類によっては凝固することがありますが、加熱すれば元にもどります。

6