

SATO

No.1720-00

# 天ぷらメータⅡ型<sup>®</sup>

## 鍋取付型温度計

※おいしい天ぷらの  
揚げ方は**温度**が大切!!



※おいしい天ぷらの揚げ方  
最適温度



紙 : 台紙

PET : スライドパック

SATO KEIRYOKI MFG.CO.,LTD.

裏

R100  
当製品含有100%再生紙を使用しています

取扱説明書

# 鍋取付型温度計 天ぷらメータII型<sup>®</sup>

- このたびは、「天ぷらメータII型」をお買いあげいただきありがとうございました。
- この商品は天ぷらを揚げる油の温度をはかるためのものです。それ以外のご使用はしないでください。
- ご使用前には必ず以下の取扱説明文をお読みになり大切に保存してください。

## ご使用方法

- 下図のように鍋の縁にホルダーをはさみ温度計の感温部の角度や高さを鍋の形にあわせてご使用ください。
- 本体の清掃はご使用後メータの温度が40℃以下にさめてからキッチンペーパーなどで油を拭きとってください。

## 取付例

ホルダーは下図の○印のようにご使用ください



(先端から目印の3cm以上を必ず油の中に入れてください)

## ⚠ 注意事項

水洗いは絶対にしないでください。  
メータ部は絶対に鍋の外に出さないでください。

(特に注意事項の補足説明として別紙添付してあります内容をご使用前には必ずお読みになりましてから、ご使用ください。)

- メータ部裏面のシールは剥がさないでください。(安全対策上シール下に小さな穴をあけており、水分や油が入らないようにシールで覆ってあります。)
- 油の温度は160～180℃を保つように火力を調節し、絶対に200℃以上には温度を上げないでください。200℃以上になりますと油に引火する危険がありますので、ご注意ください。
- ホルダーなしでのご使用は絶対にしないでください。
- ご使用中またはご使用直後の本体及びホルダーは熱くなっておりますのでやけどをしないようにご注意ください。
- 本体を落としたり、曲げたり、ぶつけたりしますと温度の値がくるったり、メータ部が破損することがありますのでご注意ください。
- この商品は取引または証明用として使用することはできません。
- 年に1回程度は他の正しい温度計と比較して精度を確認してください。
- 万一製造上の不備がありました場合は新しい商品とお取り換え致します。それ以外の責はご容赦願います。
- 保証期間:お買いあげ後1年間

## 仕様

目盛範囲	0～200℃(1目盛5℃)
精 度	±5℃(100～200℃)
材質	ケース部 ステンレス
	透明板 強化ガラス
	感温部 ステンレス
	ホルダー ステンレス
外形寸法	φ45×φ4×150mm
質 量	約41g



株式会社 佐藤計量器製作所

〒101-0037 東京都千代田区神田西福田町3番地  
☎03-3254-8111

D.12

MADE IN JAPAN