



食用廃油を固めて処理する

月星 油固化剤

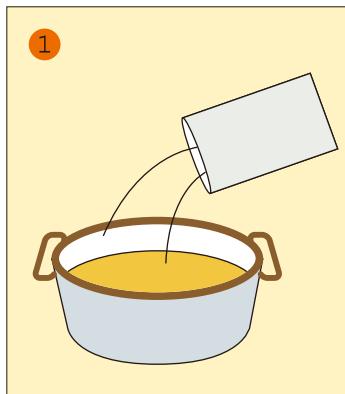
業務用



- **特長1** 調理後の食用油に溶かすだけで、手軽に固めて捨てられます。
- **特長2** 成分は無添加・無着色の植物性油脂なので安心してご使用いただけます。
- **特長3** 粒状で使いやすく、1袋(500g)で約15Lの油を固められます。

月星 油固化剤

使用方法



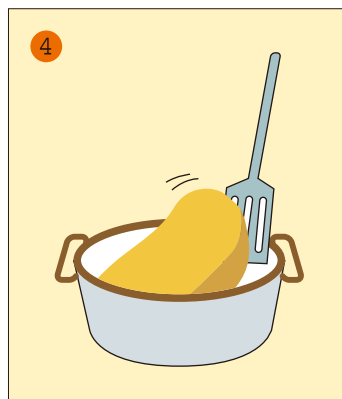
調理後火を消して油の熱いうちに月星油固化剤を入れてください。(油温80℃以上で溶けます)
10Lの油に対して340gが標準です。
1袋(500g)で約15Lの油が固まります。



全体が均一になるようによくかきまぜてください。



しばらく放置し、油をさめます。
(油の温度40℃以下で固まります)



油が寒天状に固まってからフライ返しなどではがし、燃えるごみと一緒に処理してください。

使用上の注意

- 月星油固化剤の量が少なすぎると固まらないことがあります。油の量に応じて、適量お使いください。
- もし固まらなかった場合や冷たい油を捨てる場合は、先に月星油固化剤を入れ、まぜながら加熱して月星油固化剤が溶けるのを確認してから火を切ってください。
- 固まった油を高温下(50℃以上)に置くと、油がにじみ出ることがあります。
- 食品ではありませんので、食べないでください。
- 他の用途には使用しない。

火災に注意

油を加熱中にその場を離れる時は、必ず火を消してください。
油を加熱しすぎると、火災の原因になることがあります。

梱内容

品 名	目 付 梱内容	サイズ()・重量 (高さ×幅×奥行)	JANコード
月星 油固化剤	500g 20袋	個 280×150× 30 500g 梱 210×485×250 10.1kg	 4 901301 044907

特約店

月星は花王の商標です。

花王プロフェッショナル・サービス株式会社



〒131-8501 東京都墨田区文花2-1-3

☎03(5630)7141