



食用廃油を手軽に固めて処理

- 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。
(食用油以外には使用できません。)
- 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。
- 粒状で使いやすく、1袋(500g)で約15Lの油を固められます。

仕 様

- 内容量…500g×20袋
- 使用量の目安…油10L/340g
- 成分…硬化ヒマシ油加水分解(天然植物油由来)

使用方法



調理後火を消して油の熱いうちに本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混ぜてください。



しばらく放置し、油を冷めます。
(油の温度40℃以下で固まります。)



油が寒天上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

- 本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、先に本剤を入れ、まぜながら加熱して本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でください。