

3M™ ショートニングモニター

油の鮮度をひと目で判定。

飲食店の厨房でも簡単にフライ油の品質を管理できます。

3M™ ショートニングモニターは、

誰でも簡単に油の劣化状況を測定できるので、

飲食店における油の品質管理に適した製品となります。

使える油を捨てるようなムダをせず、

いつものおいしさを維持するのにお役に立ちます。



簡単に品質管理でき、ムダを削減!



※イメージです。

フライ食品は、重量比で7~25%の油脂が含まれていると言われています。従って、その油脂の品質を管理することは、フライ食品の品質そのものを管理することになります。

製品の特長と使い方に関する動画はこちら



http://go.3M.com/oil_check

簡単!

使用方法



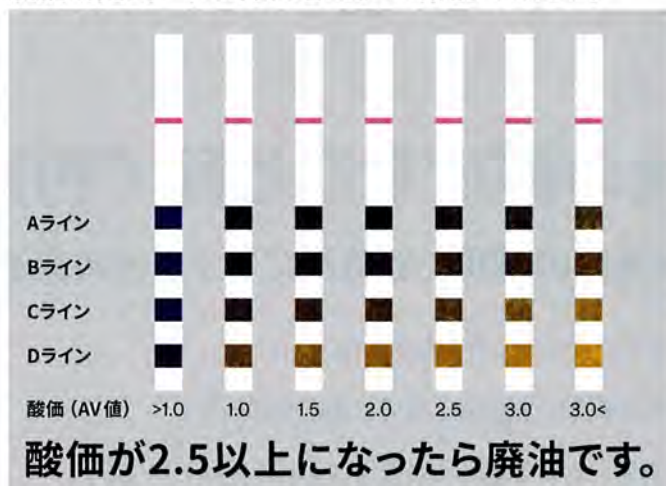
1 フライに使用中の油(160°C~180°C)に試験紙の青色バンドがすべて浸かる様にして約1秒浸してから引出します。
2 取り出した試験紙の余分な油をペーパータオル等で吸い取り、30秒間放置します。
3 30秒間放置した後、カラーバンドの色の变化で判定します。

判定表はWebサイトからお申し込みください。



<http://go.3M.com/hantei>

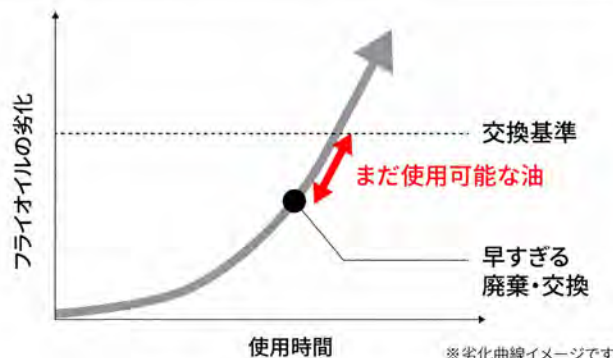
廃油判定表 下の写真の色と比べて判定してください。



ムダの削減!

3M™ ショートニングモニターは、酸価1~3を0.5間隔で確認できる試験紙です。

フライ油の品質管理に役立つことに加えて、早すぎる油交換による使える油を捨てるようなムダの削減にも役立ちます。



発注品番	製品名	入れ目
H/SM 20	3M™ ショートニングモニター 20枚入	20枚/ボトル、1ボトル/箱、8箱/ケース(160枚)

注意

- 「油の使用限界」の基準設定法や、使用方法についての詳細は、当社営業部もしくは販売店の営業にお問い合わせください。
- 試験紙は、使用するとき1枚ずつボトルから取り出し、フタは必ずその場で閉めてください。保管は冷暗所(冷蔵庫内など)をお選びください。
- 有効使用期限を必ずご確認の上ご使用ください。
- 上記以外の目的には使用しないでください。
- 測定時には、油によるやけどに注意してください。
- 本誌で記載されている数値は測定値であり保証値ではありません。

3MIは、3M社の商標です。



スリーエム ジャパン株式会社
 コマーシャルソリューション事業部
<http://www.mmm.co.jp/ccd/>

Please Recycle. Printed in Japan.
 © 3M 2021. All Rights Reserved.

FST-066-J(0721)IT



カスタマーコールセンター

製品のお問い合わせはナビダイヤルで

0570-012-388

9:00~17:00 / 月~金 (土日祝年末年始は除く)