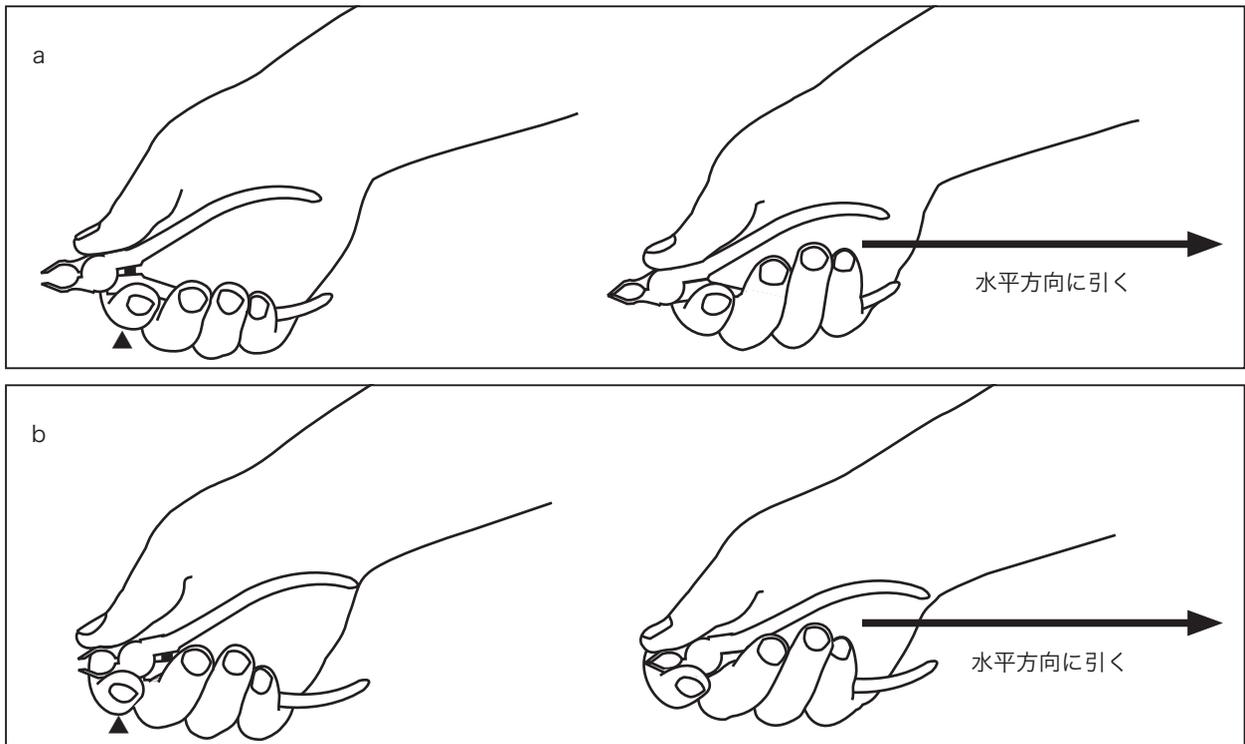


骨抜き名人 ご使用方法

この度は、「骨抜き名人」をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。本紙は、本品をより永く快適にご使用いただくための方法などを記載したものです。ご参考にしていただければ幸いです。

ご使用方法

- 下図「a」または「b」のように▲印の位置に指をあてがって握ります。
- 骨を掴み、水平方向へ引きます。
- 水平方向への作業動作は慣れる迄に少し時間を要しますが、大きな効果を期待できます。



効果的な使い方

- 「骨抜き名人」を持つ反対の手の親指と人差し指、または人差し指と中指を骨の両側にあてがいます。引き抜く力と骨の両側にあてがった指の力のバランスがとれた状態で引き抜きます。
- 指先で骨の先端部を探り、魚肉の表面から少し突出するように骨を起こすと作業がいっそう容易になります。

効果について

- 本品での作業に慣れてきますと、従来のピンセットタイプに比べ、1.5～2倍以上の効率アップが期待できます。
- 小さな魚の小骨も途中で切れにくいので、作業効率がさらに大幅に向上します。
- 魚の血合いの部分を切り取る必要がなくなり、歩留まりの向上による原価の低減、利益の拡大に貢献します。また、魚をそのまま大きなネタとして使用できます。

お手入れ方法

- 作業終了後は、ヘッド部分（スプリングより先端側）を熱湯に入れて開閉動作を行ってください。
- 開閉動作が悪くなったと感じたら・・・
 - ①食品機械用の浸透油を上下、側面に注油し、動作が軽くなるまで開閉を繰り返します。
 - ②動作が正常になったら、余分な油を熱湯で十分除去します。
- 洗剤での洗浄は、開閉動作が悪くなることがありますのでお控えください。
- HSB-11Kは、錆が出ることがありますので、水洗いの後、薄く食品機械油を塗布してください。

お問い合わせは・・・株式会社 ホクト

〒792-0892 愛媛県新居浜市黒島1-5-24

TEL:0897-67-1175 FAX:0897-67-1176