



How to open:

PET plastic bottle: Special snap-on neck design. Turn the head 90° counterclockwise to open.

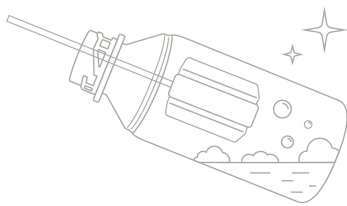
Press the head down slightly and turn it clockwise to close.

Glass bottle: Screw-type bottle neck design. Turn the head counterclockwise to open and clockwise to close.

使用方法：

プラスチックボトルは独特な口部設計で、反時計回りに90°回すと開きます。ヘッドから下方に少し力を加え、時計回りに回すと閉めます。

ガラスボトルはスクリュー式口部を採用され、反時計回りに回すと緩まって、時計回りに回すと締めます。



FDA 21 CFR 177.1630

How to clean:

PET plastic bottle: Hand wash with a soft cloth and mild dishwashing detergent. Keep water temperature under 40° C (104° F).

Glass bottle: Wash the head the same way as the PET plastic bottle. The body can be cleaned using a dishwasher or hot water above 40° C (104° F).

お手入れ：

洗浄する場合、柔らかいスポンジに中性洗剤もしくは40℃以下のお水をご使用下さい。

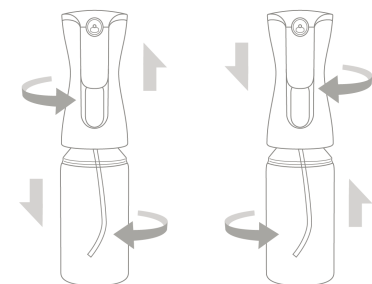
ガラス本体は熱湯洗浄して頂けます。

Visit the website for more tips.



www.mistifichef.com

詳細はウェブサイトをご覧ください。



Oils are an integral part of cooking. Each type of oil has its own chemical composition and smoke point. When oils reach their smoke point and start to break down, they can release chemicals that give food an undesirable burnt or bitter flavor, as well as free radicals that can harm the body.

オイルは料理にとっても欠かせないものです。オイルの種類によって、化学構成や煙点が異なります。煙点が達した時に、放出された化学物質が食品に焦げたまは苦い味をもたらすだけでなく、人体に有害なフリーラジカルも出てしまいます。



Mistifi

ミスティフィ



<i>Oil</i>	Smoke Point °F	Smoke Point °C
<i>Soybean Oil</i>	450°F	232°C
<i>Peanut Oil</i>	450°F	232°C
<i>Canola Oil</i>	400°F	204°C
<i>Vegetable Oil</i>	400-450°F	204-232°C
<i>Corn Oil</i>	450°F	232°C
<i>Extra Virgin Olive Oil</i>	325-375°F	163-190°C
<i>Safflower Oil</i>	440°F	227°C
<i>Rice Bran Oil</i>	490°F	254°C
<i>Grapeseed Oil</i>	390°F	199°C
<i>Refined Avocado Oil</i>	520°F	270°C
<i>Refined or Light Olive Oil</i>	465°F	240°C
<i>Refined Sesame Oil</i>	410°F	210°C
<i>Refined Coconut Oil</i>	450°F	232°C