

植物由来原料使用

廃油処理に便利

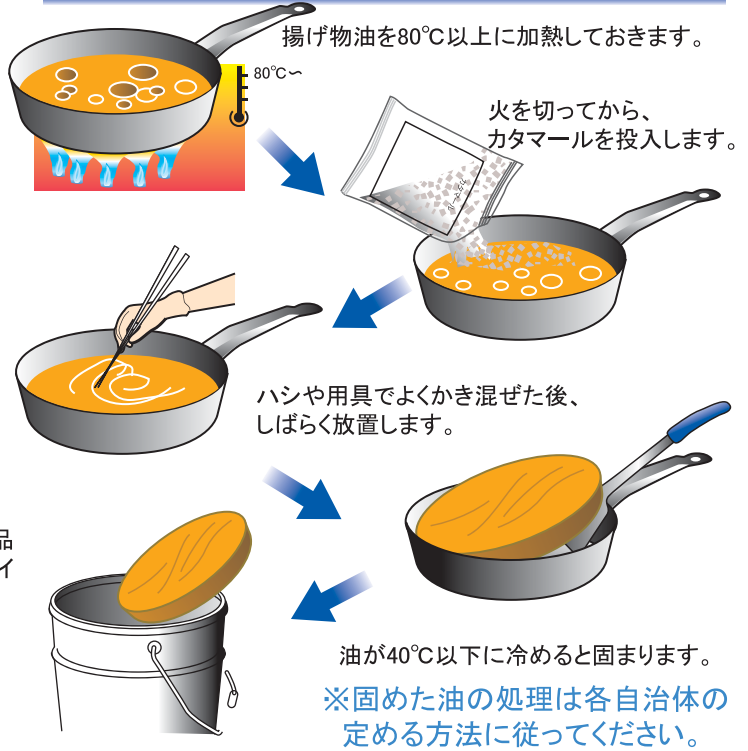


ニイタカ 業務用 揚げ物油固化剤

カタマール

使い終わった食用油を固める定番商品です。

使用方法



特長

手軽に固めて捨てられる

油温80℃以上で溶け、40℃以下で固まります。本品500g1袋で約18リットルの油が処理できます。フライヤーや床を汚さずに処理できます。

植物性油脂成分で安心

植物由来の原料を使用していますので、食品加工の器具・機械に安心してお使いいただけます。
※誤食には十分ご注意ください。

使用後の揚げ物鍋・用具は洗剤を使って洗います。

⚠️ 使用上の注意

- ・カタマールの量が少ないと固まらないことがあります。
- ・再加熱をすると、固化したものが溶けます。固化後は必ず廃棄してください。
- ・固まった油は50℃以上の高温下に放置しないでください。油がにじみ出ることがあります。
- ・食用油の種類によっては、固まりにくいことがあります。その場合は、カタマールを多めに入れて調整してください。

成分表示など

- ◆性状 フレーク粒状
- ◆成分 植物由来原料(12-ヒドロキシステアリン酸)
- ◆使用量の目安 1リットルの油に対して30～40gを投入
18リットルの油に対して500g(1袋)を投入

商品データ

品名	カタマール 500g×10
荷姿	500g×10袋/ケース
商品外寸	長さ235mm×幅168mm(袋)
ケース外寸	長さ336mm×幅195mm×高さ215mm
積重可能段数	3段(40℃、湿度90%の場合)
商品コード	231930
JANコード	4975657903010
ITFコード	14975657903017