

## ⚠ お手入れ方法

### ■ ご使用前に

- 製造上、内面は細かい汚れが付着していることがあります。最初に使用する時は食器用洗剤を付けて、スポンジ等で十分に洗い、すすいでください。

### ■ ご使用後は

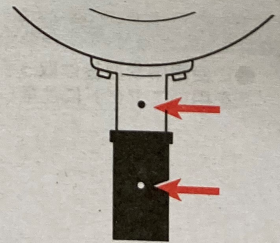
- ご使用後は食器用洗剤を付けて、スポンジ等で十分に洗い、水気を拭き取り乾燥させてください。お手入れが不十分ですと白い汚れが付着してきますが、水道水中の微量成分が残留したものです。人体に入っても問題ありません。
- スチールたわし、アルカリ性洗剤（漂白剤や食器洗浄機用洗剤等）、磨き粉等を使用しないでください。表面を傷付け、腐食、黒変化、穴アキの原因になります。
- 焦げ付き等を落とす場合は、金属製の固いものを使用しないでください。お湯に浸して焦げ付きを柔らかくしてから取り除いてください。
- 塩分や酸等を含んだ汚れを付着したまま放置したり、湿気の多い場所での保管は腐食発生の原因になります。
- 鉄等の異種金属に製品を接触したまま放置しないでください。腐食発生の原因になります。
- 食器洗浄機には使用しないでください。腐食や黒変化の原因になります。

### < 黒変化の直し方 >

- 内面が黒変化を起こしたり、白いぶつぶつができる事がありますが、ご使用上問題はありません。どうしても直したい時は、輪切りにしたレモンの切り口で黒変化部をこすってください。又、スチールたわし、磨き粉等を使って取り除けます。（ただし、完全に取れない場合もあります。）
- 黒変化を直した後はそのままにしておくと、すぐ黒変化を起こします。米のとぎ汁を入れて10～15分ほど煮沸してください。表面に薄い皮膜ができて、黒変化が起こりにくくなります。
- 米のとぎ汁で煮沸しても完全に、黒変化を防止するわけではありません。若干の黒ずみは発生します。こまめに、米のとぎ汁の処理をおすすめします。

### 水抜き穴がある場合

- 取っ手下部に、水抜き穴を開けています。洗った後に取っ手内部に水が溜まっている事がありますので、十分に水抜きをしてから使用してください。穴がふさがっていたら先の尖ったもので穴を開けてから使用してください。
  - 食器洗浄機には使用しないでください。又、つけ置き洗いは絶対にしないでください。取っ手部分から水が入り、取っ手内部のネジ・根元部分の腐食や再加熱の際に熱くなりヤケドの原因になります。
- ※イラストは一般的なものであり、実際の形状とは異なります。



※製