

⚠️ 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事があります。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。
- 本体にシール等が貼ってある場合には、シールをはがしてから使用してください。はがしにくい場合は、除光液（マニキュア落とし）又は市販のラベルはがし液を使用してください。

■ 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。
- お手入れにはスチールたわし、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。スポンジに中性洗剤を付けてよく洗ってください。
- 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。洗剤（食器洗浄機用洗剤、その他アルカリ性洗剤）によっては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。

※製品改良の