

釜めしかまどセット材質・取扱注意



●材質

木蓋 : 材質: 杉 表面焼加工

釜 : 材質: アルミ合金 (アルミニウム+ 銅、マンガン、ケイ素、
マグネシウム、亜鉛、ニッケル)

釜台 : 材質: アルミ合金 (同上) 仕上 粉黛塗装、焼付

火皿 : 材質: アルミ合金 (同上)

敷板 : 材質: 杉 表面焼加工

●アルミ製品の取扱注意

1. 絶対に空焚きしないで下さい。
2. 600℃を超えますと、製品自体が変形します。
3. 酢、重層などの酸性/アルカリ性の強い調味料・食材を使用すると腐食の原因になる可能性がありますので、ご使用後はただちに洗浄して下さい。
4. 強い酸性やアルカリ性の調味料・食材を使用しますと、黒く変色することがありますが、水 1.8ℓに対して、大さじ 2 杯程度の酢の水溶液を作り、沸騰させ、中に入れた後にナイロンたわしで洗浄しますと表面の変色は直ります。
5. 黒変化した部分は人体に全く害はありませんが、水や食物を容器の中に入れたままにしておくと黒変化がおきやすいので、なるべく入れたままにしないようにして下さい。
6. 洗浄は手洗いをお勧めします。洗剤を使用する場合は、中性洗剤をご使用下さい。
7. ご使用になられる時は敷板を敷いてご使用下さい。
8. 固形燃料は指定された火皿に入れて使用して下さい。
9. 調理中及び調理後は熱くなりますので、ご注意下さい。
10. 電子レンジ、オーブンでの使用はできません。指定された使用法をお守り下さい。

●木製品の取扱注意

1. 表面焼加工をしておりますので、布巾などで拭いたり、水に濡れると焼杉の色がでますので、布巾などは専用のものを使用されることをお勧めします。
2. 汚れた際はやわらかい布巾などで拭きとって下さい。
3. 汚れを拭き取った後は十分に乾燥させた後で収納して下さい。乾燥は日陰干しをして下さい。直射日光に当てると反ったり、ヒビが入ったりします。