

Catalogue No.

20510-485

商品ご使用上の注意

商品ご使用上の注意

当社では、皆様に安心して商品をご使用いただけるよう製造物責任保険に加入済みですが、ご使用の際には、下記の点に十分ご注意ください。

木製品

■ 白木・無塗装商品（おひつ／半切／セイロ／抜型 等）

本品を最初にご使用になる前にまず、アク抜きをしてください。
小物は洗い桶やボウルに水をはって、酢をおよそで1〜2杯程度入れその中に浸してください。おひつなどは、中に酢水をはってください。時間的には、1〜2時間が適当です。（米のとぎ汁も効果的です。）その後軽く水洗いをして、布巾で軽く水気を拭き取り、日陰干ししてからご使用ください。
まな板などの大型商品は、直接60〜70℃のお湯を数回かけてください。



1 使用前

- 軽く濡れ布巾で拭いてご使用ください。食品の臭いや色がしみ込みにくくなり、黒ずみも防げます。

2 使用后

- 水又はお湯でさっと洗い、すみやかに水気を拭き取ってください。
- 長い時間水に浸すと木の老化を早め変形、変色の原因となります。
- 洗った後は、充分に乾かしてから片付けてください。生乾きはカビの原因になります。
- 乾かすときは日陰干しをしてください。直射日光に当てると、反ったり割れたりする恐れがあります。
- 洗浄機は使用しないでください。

3 保管方法

- 充分乾いたら、吸収性の良い紙（ハトロン紙か紙袋）に包み、通気性が良く、直射日光の当たらない所に保管してください。ビニール袋に入れると、カビやヤニの原因になりますのでお避けください。

4 カビについて

- カビの原因は、汚れと湿気です。食品のカスが残っているとカビの原因になりますので丹念に洗ってください。もしカビてしまったら、米のとぎ汁に一昼夜浸してからたわしでこすってください。

5 水漏れ、タガおち

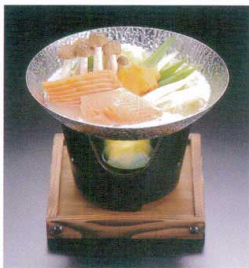
- しばらく使用していなかった飯台や桶は、底から水漏れしたりタガおちしたりすることがあります。原因は乾燥のしすぎによるものです。しばらくの間水をはってください。木が膨らんで、水漏れしにくくなります。
- 木杓は、ご使用の準備で水に浸けたりせず、濡れ布巾で拭く程度にしてください。祝宴の準備の際、酒をそそいで長時間放置せず、なるべく間際にご用意ください。

6 ヤニについて

- 本品はときとして芳香のもとでもある木に含まれる樹脂（ヤニ）がにじみ出る場合があります。自然なもので害はありません。樹脂（ヤニ）は決して不衛生な物ではありませんので安心してご使用ください。万一気になる場合は、市販の消毒用アルコール（エタノール）でヤニを木全体にのばすように拭き取ってください。

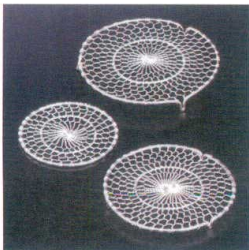
金属製品

■ コンロ・鍋関係



- 絶対に空焚きしないでください。
- 加熱中、金属部分は熱くなりますのでやけどにご注意ください。
- コンロをご使用の際には必ず敷板を敷いてご使用ください。
- 付属品（敷板、火皿等）はご使用前に確認してください。
- 使用後は良く洗って空焚きした後乾燥してください。
- スチールたわし、金属ヘラ、みがき粉等を使用しないでください。
- 金属製器具のため、電子レンジでは使用しないでください。

■ メッキ商品



- 洗浄機は使用しないでください。塗装の剥離、黒ずみの原因になります。
- 使用後は水洗いの後柔らかい布で拭いてください。
- 銀メッキの商品は、硫黄分の多い温泉地等で使用しますと硫化しやすくなり、変色する場合がありますのでご注意ください。
- 表面が水垢等で汚れた場合は、金属クリーナーを適量柔らかい布などに付け、軽く磨いてください。

竹製品



1 お手入れ方法

- 通常は柔らかい布や布巾で空拭きしてください。
- 汚れのひどい場合は、中性洗剤を溶かしたぬる湯で洗い、水をよく切り風通しの良いところで日陰干ししてください。

2 使用上の注意

- 湿気の多い場所や風通しの悪い場所での保管は避けてください。カビの発生の原因となります。
- 長時間湯水につけたり、直射日光に当てないでください。又レンジや洗浄機は使用しないでください。
- 竹製品等の場合、ささくれだっている物もございます。指等にささないようご注意ください。

調理
道具

せいり

鍋
コンロ

そば
うどん

竹製品

金彩
銀彩

弁当

飯器
椀

料理箱
皿

盛込

ビュッフェ

小鉢
珍味入

樹
酒の器

演出
小物

紙製品

卓上
用品

什器
備品

サイン

浴場
用品

説明
注意

品名
検索

番号
検索