

ちろり

ちろりは湯燗（ゆかん）の道具として普及したものです。お酒や焼酎、紹興酒などの湯燗にお使いください。注ぎ口の水切れが良く、ウィスキーや焼酎などの差し水のピッチャーとしても優れています。お酒のよきお供としてください。

◎ご使用に際して

- ・外面は、銅の素肌そのものです。時と共に酸化などによって色が変わり落ち着いた濃い鉛色になっていきます。銅は特に変化の早い素材です。十円玉と同じです。色の移り変わりをお楽しみください。
- ・お酒などを温める場合は、湯燗してください。持ち手も熱くなります。火傷にご注意ください。
- ・直火、オーブン、電子レンジ、食洗機では使えません。
- ・注口側の、内面にある点状の凹みは、一合（180ml）の印です。
- ・食べ物や調味料、油などを長時間放置したり、それらの保存に使うことは避けてください。塩分や酸などによる変質や緑青（ろくしょう）の原因になります。
- ・使用後は、よく洗い乾拭きして乾かしてください。自然乾燥だと、水滴の跡が染みになったり、緑青の原因となるのでご注意ください。
- ・洗剤を使う場合は中性のものをお使いください。酸性又はアルカリ性の洗剤、漂白剤は避けてください。
- ・金束子、クレンザー、磨き粉などを使用しないでください。傷、錫めっきの摩耗、剥がれる原因となります。
- ・内面をスプーンやフォークなど金属製の硬いものでこすると、錫めっきが傷つき、剥がれる原因となるのでご注意ください。

◎お手入れについて

- ・緑青とは「銅の錆」です。調理後、お酒をちろりのなかに残さず、やわらかい素材できれいに洗い、乾いた布でしっかり拭くことによって、緑青の発生を防ぐことができます。
- ・緑青が発生した際には、程度が軽いうちにスポンジなどのやわらかい素材で磨いてください。その後、しっかり水洗いし、すぐに水気を取り、よく乾拭きしてください。作業は手早く、緑青部分だけに行ってください。
- ・錫めっきは、ご使用につれ摩耗し薄くなったり部分的に剥がれる場合があります。銅が露出した部分は、塩や酸に弱いいため、緑青の原因となります。

製品には万全を期しておりますが、お気づきの点がございましたら、ご購入入店、または左記までご連絡ください。

東屋

〒一五〇〇〇三三 東京都渋谷区猿楽町五―十四 #二〇六

contact@azmaya.co.jp

www.azmaya.co.jp

素材／銅・錫めっき 一産地／東京都荒川区

製造／坂見工芸 ◎ 一デザイン／杉本理 ◆ 一制作／東屋