

この木箸は木の素肌をお楽しみいただくために、磨き上げただけで仕上げている、無塗装です。木の素肌は繊細で、取扱に注意が必要です。左記を一読下さい。

◎黒檀（こくたん）や紫檀（したん）や鉄刀木（たがやさん）には、それぞれの木の色をした灰汁（あく）があります。使い始めから数回は、水にさらすと灰汁が抜けて布などに色が付くことがあります。有害なものではありませんが、気になる場合は使用前に水に通して布で拭くことを数回繰り返すことで色落ちは収まります。

◎使用後は早目に水かぬるま湯で洗い、布で水分を拭き取ってください。水、特に湯に長時間浸すことは避けてください。変形や肌のケバ立ち、腐食などの原因になります。

◎食器洗浄機、乾燥機、電子レンジ、オーブンなどは使わないでください。タワシや磨き粉は使わないでください。

品質には万全を期しておりますが、お気づきのことがございましたらご意見をお聞かせ下さい。

素材／黒檀、紫檀、鉄刀木 製造／四十沢木材工芸（石川県輪島市）



制作／東屋

〒一四一〇〇二二 東京都品川区東五反田五・四・二〇

電話 〇三・五七九八・七五一〇 ファックス 〇三・五七九八・七五一

www.azmaya.co.jp