

# 蓋付錫チロリの取り扱い上のご注意

本品を上手にご利用頂く為に、この説明書をよくお読みください。

《蓋で密閉されるので香りが残り、お酒が美味しく、  
しかも低温で素早くお燗ができます》

## 【蓋付錫チロリの特長】

- 1) 錫はイオン効果が高くお酒がまろやかになり、美味しくなります。
- 2) 蓋付なので密閉性がよく、お酒本来の香りも逃さずお燗出来ます。吟醸酒のお燗は、熱ですぐ香りが飛んでしまう為、敬遠されていましたが、香りが残ることにより一層の美味しさが味わえます。是非お試しください。  
※（呉々も熱くし過ぎないようにご注意を）
- 3) 錫は熱伝導が非常によく、湯せんにより素早くお燗することができます。  
(180cc / 1～2分)
- 4) 錫は保冷性もよく冷たい飲物にも適しています。

## 【蓋付錫チロリのお手入れ方法】

- 1) 非常に柔らかい金属なので汚れ等は、中性洗剤・お湯・水で洗い、柔らかな布で拭いてよく乾かし、保管してください。
- 2) 磨く場合は柔らかな布で一定方向に磨いてください。
- 1) 無機酸（水道水の塩素等）には、非常に弱く、反応して黒く斑点が出る場合があります。つけ置きは避けてください。
- 4) 火にかけたり、電子レンジでのご使用は絶対に避けてください。
- 5) 長い時間熱湯の中に錫チロリを浸けたままにしておくと、まれに錫内部の気泡が膨張して表面が膨れることがあります。（性能上は問題はありません）。

## 【錫・一口メモ】

- ◎古くから水をキレイに、香りも良くし、解毒作用があると伝えられており、食器や銅器の内面に錫のメッキ加工が広く使用されています。
- ◎井戸に錫の塊を入れ水を浄化する為に使われる程、人体にも無害です。



株式会社



〒176-0023 東京都練馬区中村北1-8-13

TEL 03-3970-0943