

DA-16

[ダンチュウ]
dancyu
調理道具シリーズ

銅製おろし金 取扱説明書

この度は、お買い求め頂きまして誠にありがとうございます。この商品は家庭で調理するために使うものです。ご使用前に取扱説明をよくお読みの上、正しくお使いください。お読みになった後は、必ず保管してください。

⚠ 取扱上の注意

- 本品は鋭利な刃物です。従って、ご使用の際、又はお手入れの時、身体を傷つけないよう、注意してください。
- 製品のハンドル部分の表面には流通段階での変色防止のために透明クリアーラッカー仕上げを施してありますが、そのまま使用してください。
- 最初に使用する時は食器用洗剤を付けて、スポンジ等で十分に洗い、すすいでから使用してください。
- 使用後は、洗い流し、よく水気を切ってから片付けてください。
- 緑青の発生した場合には、酢に同量の塩を混ぜた溶液を布に付けてこすり落としてください。その後は食器用洗剤で洗い、すすいでから使用してください。
- 野菜等の調理以外には、使用しないでください。

特 長

- 銅製御金は、抗菌性金属である銅にすずメッキを施した後、目立てをした抗菌製品です。
- 銅製御金の鋭刃で調理されたものは、口当たりが良く野菜本来の味をいっそう引き立てます。
- 理想の切削角度 60° で目立てした鋭刃により、おろす時に力がいらすスムーズにおろせます。
- ご使用後は、野菜等の繊維がからまず、水で簡単に洗い流せます。
- 裏面（細目）は、ワサビやショウガ等のきめ細かい薬味おろしに最適です。

銅・すずメッキ