

ご使用方法・ご使用上のご注意

- 調理、湯沸し、ぬか漬けの際に、鉄びんを一緒に入れてください。
 - 調理や湯沸しの後は、鉄びんを取り出してください。
そのままですと、サビの原因になります。
 - 鉄びんをお茶パック等の袋に入れてご使用戴きますと、鍋やケトルの内面が傷つきにくくなります。
 - ぬか漬けにご使用の際は、ナスの発色が良くなりましたら、鉄びんを取り出してください。
 - 本製品は鉄分が十分に溶出し、鉄分の補給や漬け物の色付けの効果を発揮するよう、鋳物生地そのままの仕上げをしております。サビが気になる時は、たわし等で洗い落としてください。鋳物生地の成分は、体内に入りましても全く害はございません。
- ※ 製品の表面の一部に光沢が異なる部分がありますが、これは製造時に溶けた鉄を金型に注ぎ入れる際に湯口に残った突起を磨き取ったあとです。ご使用には支障ありません。

材 質： 鋳 鉄

サイズ(約)：縦 4.6x 横 4.8x 厚さ 1.5cm

MADE IN JAPAN