

# 銅製品（金めっき） 取扱説明書

ご使用の際には取扱説明書をよく読んでから  
ご使用ください。

不適切な取扱いは事故につながります。

## ご使用上の注意

- 銅のカップは熱伝導が良いため、熱湯は火傷やけどの原因になりますので絶対にに入れて使用しないでください。
- 初めてご使用になる際は、食器用洗剤を付けたスポンジ等で十分に洗い、すすいであらってからご使用ください。

## お手入れについて

- 中性洗剤を柔らかい布、またはスポンジで汚れを落とし、水洗い後お湯で仕上げ洗いをして水切り乾燥させてください。  
（24金めっき仕上げですのでスチールたわし、みがき粉は被膜に傷がつく事がありますので、絶対に使用しないでください。）
- 緑青ろくしょうが発生した場合は、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、すすいで水気を拭き取ってください。
- お手入れが不十分だと白い粉状のものが付着してきますが、水道水中の微量成分が固まったものです。

品質表示

材質：純銅（24金めっき）

この取扱説明書は必ず保管してください。