

■ 木セイロ台付

ふっくらおいしい

蒸し料理

木セイロ台付



鍋でも
フライパンでも
使える!

18cm~22cmまで使用可

注意：形状によっては、ご使用になれない場合があります。

セイロご使用上の注意

- お使いになる鍋のサイズ、形状をご確認の上、安定した状態でご使用ください。
- 蒸し料理以外には使用しないでください。●直接火に近づけないでください。
- 初めてご使用になる際や、セイロが乾燥している場合には、水に浸けるなどして水分を吸わせてから使用してください。
- ご使用後は早めに水やお湯で洗い、日陰でよく乾かしてください。●食器洗い乾燥機では使用しないでください。
- 急激な乾燥や直射日光、高温になる場所での保管は、変形や割れの原因になりますのでお避けください。
- カビや黒ずみが生じた場合は、米のとぎ汁に一昼夜浸けてこすり落としてください。軽いものはきれいに落とせます。
- カビや臭いを防ぐため、風通しの良いところで保管してください。●金属たわしやクレンザーは、キズがつくので使用しないでください。

*天然の素材ですので、木や竹の香りがいたします。初めてご使用になる前に、空蒸し(セイロに調理物を入れないで蒸す)をしてアク抜きすることをおすすめします。

北陸アルミニウム株式会社

〒933-0393 富山県高岡市笹川12265

お客様相談室 TEL0766-31-3501

MADE IN CHINA 品番 A-0096

サイズ 20.5cm
材質 本体：杉・竹
蓋：杉・竹
台：杉

