

ミニかんすけ



(巾145×奥95×高175mm)

取り扱い説明書

★ ご使用前によくお読みになり、楽しみながら安全にご愛用いただけますようお願い申し上げます。



一合錫チロリ

(巾140×奥60×高120mm)



内タンク

(巾113×奥95×高125mm)



外タンク

(巾113×奥95×高130mm)



蓋

《取り扱い方法》

- 1) 熱湯(90~95℃)を内タンクの真ん中のラインまで入れると300cc入ります。常温のお酒の場合、約40℃~45℃の良燗になります。
- 2) ミニかんすけは湯煎方式の為、内タンクの中に入れるお湯の量でお酒の温度をコントロールしております。内タンクへ入れるお湯の量は約330ccです、それ以上入れた場合は錫チロリを入れた時にお湯が溢れて外タンク内にこぼれますのでご注意ください。
- 3) お酒の温度と湯量の関係は裏面を参照にお好みで調整してお楽しみください。

※ 熱湯を使いますのでやけどに注意して下さい！

※ チロリの先端は鋭くなっています、取り扱いにご注意ください。

※ 蓋は取り外しできるようになっています、持ち運びは必ず本体をお持ちください。

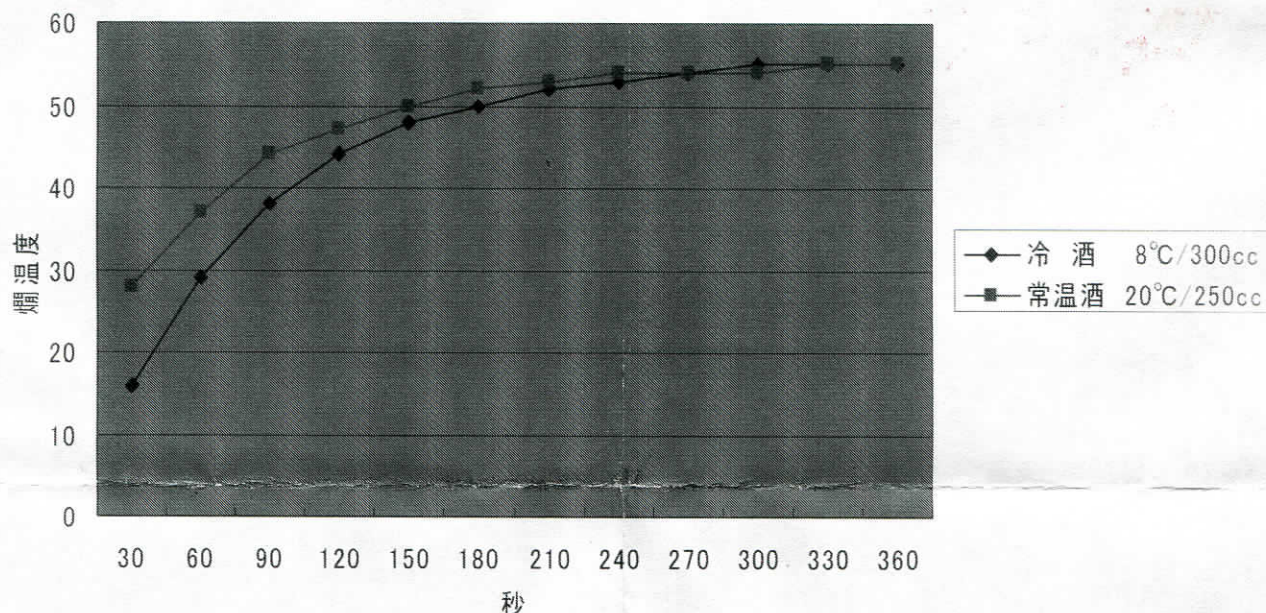
= お燗の温度の目安 =



お酒は温度で味わい変化します。
お好みに合わせて冷酒・ひや酒・人肌・ぬる燗・
良燗・熱燗等色々試して楽しんでください。

《お酒の温度とお湯の量の目安です、参考にしてください》

ミニかんすけ・お酒温度と湯量によるお燗酒の変化表



『お酒は180ccで湯温95°Cの場合です』

- ※ お湯の量が250cc以下の場合、お湯が錫チロリにつかるのが少なくなり、時間が掛かりますのでご注意ください。
- お湯の入れる量でお酒の温度の調節が出来ます。

いろいろな錫チロリの使い方

1. 錫は熱伝導が非常に良いのでお湯の代わりに氷水を入れると冷酒を楽しむ事も出来ます。
2. ワインも錫チロリにに入れてからグラスに注ぐと非常にまろやかになります。

二合タイプ『ミニかんすけ・匠』も御座います。



お問い合わせ・資料請求は下記まで

メール: info@kk-sanshin.com



株式会社 **カニシン**

URL <http://www.kk-sanshin.com>

東京 〒176-0023 東京都練馬区中村北1-8-13

TEL 03-3970-0943

大阪 〒536-0022 大阪市城東区永田4-7-16

TEL 06-6969-8468