

取り扱い説明書（酒燗器）

使用方法

1. 酒燗器を灰の上に置きます。
2. 内筒（保温用）の入っていない方から、7 分目までお湯または水を注ぎます。
3. パイプの上に、熾した炭を置きます。（急ぐ場合は熱湯を入れると早く湧きます。）
4. お酒の入った徳利を内筒の入っていない側に入れて、お燗をします。
5. 好みの燗になったら内筒側に移し、保温して下さい。

注意事項

- ◆ 炭が熾っている間は、酒燗器も熱くなっていますので、やけどをしないように十分注意して下さい。冷えるまではそのままにしておくことをお勧めします。
- ◆ 空焚きにならないように十分注意して下さい。
- ◆ 入れる水が多すぎるとあふれる場合があるので気を付けてください。

『七輪テーブルと囲炉裏の店 ゆき工房』

{ yahoo 店 木製手作りテーブルのゆき工房 }

住所 愛媛県四国中央市金田町半田丙 226

TEL : 0896-56-7412

携帯 : 090-7570-7214

FAX : 0896-56-7402

メール : irori@yukikoubou.net

URL : www.yukikoubou.net/

