

# ケーキのお皿

Cake Plate

材料：銅 / 銅（錫メッキ）

製造地：東京都荒川区

86400 合同会社

info@86400.tokyo

〒116-0002

東京都荒川区荒川2-10-6

<https://86400.tokyo>



ケーキのお皿は、ケーキを美しく引き立てるためのテーブルウェアです。

じっくりと味わう時間、みんなでテーブルを囲む時間、そんな日常の中にある、かけがえのないひとときを彩ります。

## 1. 使用上の注意

表面のメッキを削り取らないよう、カトラリーは木製のものをご使用ください。

食品を長時間載せておくと、金属が変色する場合があります。食品を保存する場合は別の容器に移してください。

内側にメッキを施していない商品には、食品衛生法上、懷紙を敷いてご使用ください。

湿気の少ない場所に保管してください。

次の環境下では使用しないでください。  
直火 / IH クッキングヒーター / 電子レンジ / オープン / 食器洗い乾燥機

お皿以外の用途に使用しないでください。

## 2. お手入れ

使用後は柔らかいスポンジ等に中性洗剤（濃縮型）をつけて洗い、乾いた布で拭き取ってください。水気が残ったまま放置すると、水跡や緑青の原因になります。

また、素材の手触りや経年変化を楽しんでもらうため、ケーキのお皿には変色防止加工を施していません。

変色によるくすみが気になる場合は、ペースト状の重曹やお酢で磨き、中性洗剤で洗淨すると取り除くことができます。

※ お酢に浸け置きすると、輝きにムラが出る恐れがあります

しつこい指紋跡や黒ずみ、表面の小さな傷が気になる場合は、乾いたナイロン不織布（参考「スコッチ・ブライト工業用パッド」3Mジャパン株式会社）、もしくは研磨粒子付き台所用スポンジの固い面でやさしく研磨してください。一方向にこすったり、円を描いたり、磨き方次第でさまざまな表情をつけることができます。

※ メッキを施した部分は研磨しないでください

その他、詳しいお手入れや取り扱いの方法、メンテナンスのご依頼については、ホームページをご覧ください。

