

チョコレートの台座

Chocolate Pedestal

材料：Si<ケイ素>ブロンズ

製造地：富山県高岡市

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>



チョコレートの台座は、チョコレート一粒を味わいつくすためのテーブルウェアです。

金属の高い熱伝導率を利用することで、チョコレートを冷やしたり、温めたりします。

1. 使い方

◆ 冷やしてご使用になる場合

一晚、冷凍庫で冷やしておいた台座の上にチョコレートを載せます。柔らかい食感を残しつつ、ひんやりとした舌触りを味わうことができます。台座全体に広がる霜を眺めながらお楽しみください。

◆ 温めてご使用になる場合

熱湯を入れた耐熱容器に、台座を浸けて湯煎。熱くなった台座をトングなどで取り出し、その上にチョコレートを載せます。広がる甘い香りとともに、溶けて甘味の増したチョコレートをパンやフルーツにつけてお召し上がりください。

※ チョコレートの変化、表出する霜の状況は、使用する環境やチョコレートによって異なりますので、お好みに合わせてご使用ください

2. 使用上の注意

低温・高温下では直接台座に触れず、必ずトング等を使用し、安全に配慮してください。

食品を載せたまま長時間保存しないでください。

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

落下により、怪我や床・家具の損傷に繋がる恐れがありますので、十分にご配慮ください。また、小さなお子様が使用する際は、口に入れないよう注意するなど、必ず保護者の方と一緒に楽しみください。

3. 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、チョコレートの台座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生じる場合は、ペーパースト状の重曹やお酢で磨き、中性洗剤で洗浄すると取り除くことができます。

他にも、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することで、元の輝きを取り戻すことができます。

※ 鋳物の性質上、表面に小さな穴が表出する場合があります

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。



メンテナンスページ