

チョコレートの台座

Chocolate Pedestal

材料：ブロンズ（銀メッキ）

製造地：富山県高岡市
東京都荒川区
東京都葛飾区

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し、チョコレートを冷やしたり、温めたりする際に使用します。

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。

変色によるくすみ気になる場合は、耐熱容器にアルミホイルを敷き、中にチョコレートの台座、重曹を小さじ一杯入れ、熱湯を注いで 5 分ほど浸け置きすることで取り除くことができます。

※ 重曹が入った溶液には、直接手で触れないでください

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。



メンテナンスページ