

## 「銅製品のお手入れについて」

ご使用後は通常のお手洗いと同様にプレートを中性洗剤でよく洗い、乾かしてください。

当製品は銅の持つ殺菌性を維持するため、表面にラッカー塗料等の保護材を塗布しておりません。銅は酸素に触れると年月とともに緑青と呼ばれる黒ずんだ錆を生じ、変色することがあります。家庭にあるものを使って、銅製品の輝きを取り戻すことができます。

### <参考>

#### 方法① 酢と塩を使う

- 1 酢と塩を同量ずつ混ぜてペーストを作ります。清潔なボウルに塩を入れ、そこに酢をゆっくりと注ぎます。スプーンで混ぜてムラのないペースト状に整えます。
- 2 タオルにペーストを取ります。清潔なタオルをペーストに浸します。
- 3 塩と酢で作ったペーストを使って銅製品をこすります。タオルに取ったペーストを黒ずんだ部分にこすりつけて汚れを落とします。均等に力を入れて強くこすります。必要に応じてタオルにペーストを足してください。
- 4 窪んだ部分はペーストをつけた歯ブラシでこすります。
- 5 ペーストを洗い流して拭きます。温かい流水の下で銅製品をすすぎ、ペーストを落とします。すすぎ終わったら清潔なタオルで拭いて乾かします。汚れが残っている場合は、布でこすり落とします。

#### 方法② 煮沸して頑固な汚れを落とす

- 1 大きな鍋に酢、塩、水を入れます。酢240mlを入れ、塩大さじ1杯(15g)を加えます。さらに、温水720mlを足してからよく混ぜます。
- 2 銅製品を溶液に浸します。溶液を煮沸する前に銅製品を鍋に入れる方が安全です。
- 3 鍋を強火で熱して溶液を沸騰させます。鍋を強火にかけて沸騰するのをそばで待ちます。溶液が沸騰し始めたら火力を調整して、グラグラと煮立たせ続けます。
- 4 銅製品の汚れが落ちるのを確認します。酢と塩が作用して、シミや黒ずんだ緑青が溶液に溶け出します。そのまま約15分間煮立たせます。
- 5 火を止めて銅製品を冷まします。15分程度経ったら火を止めて冷まします。鍋を30分～1時間そのままにします。銅製品が覚める前に取り出そうとすることは危険です。熱くなった金属でやけどをすることがありますので注意してください。
- 6 冷めた銅製品を乾いた布でこすります。銅製品を溶液から取り出し、柔らかく清潔な布で水分を拭き取ります。その布を使って、光沢が出るまで力を入れて磨きます。汚れが残っている場合は、布でこすり落とします。

#### 方法③ しつこい汚れをレモンやライムで落とす

- 1 レモンかライムを半分に切ります。
- 2 半分に切ったら塩をつけます。塩を皿に出し、切り口を押し付けます。果肉に塩を薄くつけます。
- 3 レモンやライムで銅製品をこすります。切り口を銅製品に軽く押し当ててゴシゴシこすって汚れや緑青を落とします。
- 4 温水で銅製品をすすぎます。温かい流水の下で銅製品をすすぎ、塩や果肉をしっかり落とします。

- 5 乾いた布で拭いて乾かします。柔らかい乾いた布を使って銅製品を拭きます。  
力を入れながらこすって軽く磨きます。  
汚れが残っている場合は、布でこすり落とします。

#### 方法④ ケチャップを使う

- 1 ケチャップ少量を布に絞り出します。ケチャップに含まれる酸が銅製品の汚れを分解します。
- 2 ケチャップに塩を振りかけて使うとさらに効果的です。
- 3 ケチャップと塩を銅製品にこすりつけ、薄く広げます。ケチャップと塩をつけた布を銅製品にしっかりあてて、表面をこすります。  
小さな汚れを落とす場合は、その部分にだけケチャップをつけてこすります。
- 4 ケチャップを塗って、そのまま30分置きます。  
30分おいたほうが汚れが落ちやすくなります。まず最初にケチャップを塗ってからすぐにこすり、シミが落ちないようであれば30分おいてから再度こすります。
- 5 温水でケチャップと塩を洗い流します。温かい流水の下で銅製品をすすぎます。  
ケチャップを指でこすりながらきれいにすすぎます。
- 6 乾いた布で拭いて乾かします。柔らかい乾いた布を使って銅製品を拭きます。  
力を入れながらこすって軽く磨きます。  
汚れが残っている場合は、布でこすり落とします。