

## 鉄瓶の取り扱い方について

### ● 使い始め（ならしについて）

1. 初めてご使用になる際は、内部の汚れをとるため、煮立てた湯は捨ててください。
2. 使い始め2週間ほどは使用后、中の湯を全部捨て、蓋をとって内部を余熱で乾燥させてください。
3. 2週間ほど経ちましたら、水を入れたままでも構いません。ここまでの期間をならしと呼びます。
4. 燃料は炭に限らず、弱火のガス、石油ストーブ等で構いません。ただし練炭、豆炭は硫黄が含まれるため、錆肌荒れしますので、出来る限り避けてください。電磁調理器は熱効率も良く、安全な現代の器具です。
5. 鉄瓶の内側にはサビ止めのため、特殊な酸化被膜の上に漆焼付仕上げを施してあります。手で触ったり、磨き砂、クレンザー、金タワシ等で絶対に洗ったりしないでください。

### ● 保存とお手入れ方法

1. 毎日使用しない場合は、蓋を取り、内部の水気を十分に乾燥し、湿気を避けた場所に保存してください。水分が残っているとサビが出やすくなるため、乾き切らない時は軽く空焚きして、水分をしっかりと蒸発させてください。
2. 1. に、お茶を浸して絞った柔らかな布でパッチングするように拭いて下さい。お茶の成分のタンニンと鉄分が反応して表面に自然の光沢が出てきます。
3. 長くお使いにならなかった場合は、使いはじめのお湯が濁ることがあります。その時は使い済みの茶がらを入れて鉄瓶の内側が黒くなるまで弱火で煮立てます。お茶のタンニンがサビの進行をおさえる働きをします。
4. 注ぎ口や蓋の裏側などはサビのつきやすい箇所です。時々布で拭いて下さい。

### ● 「湯垢」について

ご使用中内部に赤褐色の斑点が生じてもご心配ありません。日が経つにつれ薄くぼけて白みがかかった湯垢が付着してきます。湯垢は湯の中に混じっている様々な物質が沈着したもので、この湯垢が金気を防ぎ鉄瓶特有の甘みのある湯をつくる大切な要素になります。

### ● 鉄瓶の特長について

1. 鉄瓶で沸かしたお湯は、アルミやステンのかんでは残ってしまう水道水の塩素（カルキ）をほとんど消すことができ、まろやかで臭みのない美味しいお湯になります。
2. 鉄瓶からお湯の中に鉄分が抽出されるため、体に必要な鉄分を自然に摂取できます。この鉄分は第二鉄イオンと呼ばれる体内での吸収率が良い鉄分です。毎日鉄瓶でいれお茶を飲むだけで鉄分補給になり、女性に多い貧血の予防にもつながります。