

CONO PEPPER MILL

ペッパーミル

DESUS

●この商品の品質で、お気づきの点がございましたらお手数ですが下記までご連絡ください。

CONO
PEPPER MILL

株式会社 リッチェル
富山市水橋桜木136 〒939-0592
お客様相談室/TEL(076)478-2957
(受付時間:土日、祝祭日を除く平日9:00~17:00)
<http://www.richell.co.jp/>

MAKIO HASUIKE & CO
DESIGN

11 MADE IN JAPAN 0705

原料樹脂	本体・フタ メタクリル樹脂	樹脂リング ポリプロピレン	スパーサー シリコンゴム
耐熱温度	80℃	120℃	120℃
材質	軸・ツマミ ステンレス	削り部 セラミック	

使用方法

- 製品に調味料を入れるときは、ツマミをゆるめてツマミとフタを取り外してください。
- 調味料の粒度調節は、ツマミをゆるめると粒が粗くなり、締め込むと粒が細かくなります。

取扱い上の注意

- 洗ったあとは十分に自然乾燥させてください。
- 食器洗浄機・食器乾燥機には使用しないでください。
- 火のそばに置かないでください。
- たわし又はみがき粉でみがくと、きずがつくおそれがあります。
- 塩素系漂白剤は、光沢が落ち表面を侵しますので使用しないでください。
- 刃が食い込み過ぎて挽けなかったり、刃が欠けたりしますので、ツマミを強く締め過ぎないでください。
- 製品が破損しますので、強い衝撃を与えないでください。
- 胡椒や岩塩以外のものには使用しないでください。