

## 洗浄の目安は最低 1 週間に一度

おいしい燗酒を提供する為に必ず洗浄は定期的に行ないましょう。
フタ及びフィルターなど の備品も必ずお湯で洗浄 しましょう。

## 用意するもの

コップ・やかん バケツ・歯ブラシ


一升瓶を抜き，キャッパー フィルター・ビン受けジョー ゴ・取り外しお湯でよく洗つ てください。

（2）
採酒の要領で機械内部の お酒を抜きます。

（3）
銚子台を本体から取り外し お湯で良く洗ってください。


4

やかん等に約 $70^{\circ} \mathrm{C}$ のお湯を用意しビン受け内に注いで ください。（ヤケドに注意）


本体のお手入れは軟らかい布に中性洗剤などを浸し，拭き取ってください。
本器は，一部樹脂を使用して ますので，シンナー等揮発性 の物やアルカリ性洗剤を使用しないで下さい。

