

TAIJI

週に一度の 本体洗浄

TS-2

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

洗浄後の最初のお酒には多少の水が混じることがあります。

洗浄後最初にお使いになる際は、はじめにおちょこ1杯分を採酒して料理酒などにお使いください。



1

貯酒タンクのフタ、空気補給フタ、フィルター、銚子台などを外し、お湯でよく洗ってください。



2

ボウルなど綺麗な容器を準備し酒抜きコックよりお酒を抜いてください。



3

ノズルより酒燗器内部に残ったお酒を抜いてください。
※加熱された燗残酒です。
料理酒としてお使いください



4

貯酒タンクにお湯(70℃)を満量3.6リットルまで入れてください。(ヤケドに注意)



5

採酒と同様にノズルを押し込みお湯を流してください。(3.6ℓ以上)



6

お湯が全て出し終わりましたら、ノズル横に見えるセンサー電極をお湯を付けた歯ブラシで汚れを洗い落してください。



7

完了です

本体のお手入れは柔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おります。シンナー等の揮発性の物やアルカリ性洗剤を使用しないでください。