

鉄瓶の取り扱いについて

使い始め

- 鉄瓶を上手に使うコツは、内部の錆止め(酸化皮膜)を破損しないことと早く慣らすことです。
- お湯を4~5回程沸かしお湯が濁らなくなれば使用できます。
 - 慣らし期間は鉄瓶でお湯を沸かす時間によりますが3週間から2ヶ月です。
 - 慣らし期間中は内部に水を入れたままにしないでください。
 - 内部は決して洗ったりたわし等でこすったりしないでください。錆び止めが破損して錆びる原因になります。

普段の使い方

- お湯が沸いたらポット等に移し鉄瓶のふたを取り余熱によって乾かします。
- 外側は乾いたふきん等で拭いてください。
- 内側が赤くなってもお湯が透明な場合は問題ありません。そのままお使いください。
- ガスコンロ・IH調理器では中火以下でお使いください。

こんな時は…

- 内部が錆びてお湯が濁るとき
 1. お米のとぎ汁をペットボトル等5~6本用意します。
 2. 鉄瓶にとぎ汁を6~7分目入れふたを取って吹きこぼれないように弱火で沸かします。
 3. 2を何度か繰り返します。すると内側にとぎ汁が付着しとぎ汁が濁らなくなってきます。
 4. お湯を沸かして見て濁らなければ使用できます。
とぎ汁の代わりに煎茶を布の袋に入れたものか緑茶のティーバックを使ってもできます。
空だきをしたときも上記の方法で修復できます。
- 外側が変色したときは(黒い鉄瓶のみ)
 1. 鉄瓶のお湯を沸かしお湯はポットに移すか捨ててください。
 2. 鉄瓶が熱いうちに出がらしの湿ったお茶の葉(煎茶)をさらし布や手ぬぐい等に包み表面を軽く叩くように茶汁を付けます。
 3. この時鉄瓶が冷えていると逆効果になりますので熱いうちに行ってください。徐々に黒くなってきます。

ご注意

- 保存は内部をよく乾燥させ風通しの良い所に置いてください。
- 鉄瓶はできるだけ毎日使うことをおすすめします。

盛岡手づくり村 虎山工房

南部鉄器販売株

〒020-0055 岩手県盛岡市つなぎ尾入野64-12

TEL・FAX 019-689-2565

E-mail kozan@nanbukozan.co.jp

URL <http://www.nanbukozan.co.jp/>



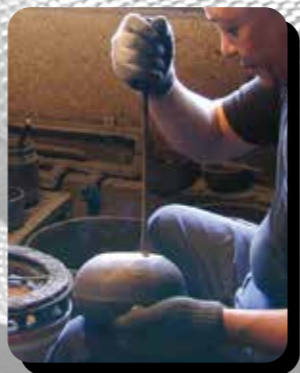
南部鉄器
豊さと潤いの生活器具
ぬくもり

K O Z A N



鑄物に心を吹き込む。

重厚で強くしっかりとした存在感の中に
素朴で優しい表情を持つ南部鉄器。
伝統の技術と、新しいものづくりへの探究心を合わせ持つ職人の手から
心を吹き込んだ鉄器が生まれます。



■ 鐵瓶



※写真はアアレ
鉄鉢形アアレ 2.4ℓ
鉄鉢形 桜 2.4ℓ



鉄鉢形アアレ 1.6ℓ



鉄鉢形桜 1.6ℓ



鉄鉢形大アアレ 1.6ℓ



※写真は2.8ℓ
九重形アアレ 2.8ℓ
〃 1.6ℓ



※写真は1.6ℓ
九重形亀甲アアレ 2.8ℓ
〃 1.6ℓ



※写真は1.2ℓ
松の実肌 1.6ℓ
〃 1.2ℓ



※写真は1.2ℓ
松の実露芝 1.6ℓ
〃 1.2ℓ



※写真は1.2ℓ
松の実梅 1.6ℓ
〃 1.2ℓ



※写真は1.6ℓ
手取形アアレ 1.6ℓ
〃 1.0ℓ



※写真は1.0ℓ
手取形糸目 1.6ℓ
〃 1.0ℓ



手取形亀甲アアレ 1.6ℓ



平丸形アアレ 2.0ℓ



※写真は平丸形アアレ1.4ℓ
平丸形アアレ 1.4ℓ
〃 1.0ℓ
平丸形亀甲アアレ 1.0ℓ



平丸形菊 1.4ℓ

■ 茶釜



炉用網文丸釜(銅蓋付)



柏文姥口釜(銅蓋付)



梵鐘釜・面取風炉セット(銅蓋付)



亀甲文筒釜(銅蓋付)



糸目文筒釜(銅蓋付)

※同じ商品名でも容量の違いで多少形状が異なります。
※製品の仕様は予告なく変更する場合があります。

■ 鐵瓶



文福茶釜形 1.4ℓ



文福茶釜形 口



平丸形肌 1.0ℓ



波紋 0.8ℓ

■ モダン



ケトル大 1.8ℓ

ケトル中 1.2ℓ

ケトル小 0.8ℓ



テーブルポット 1.2ℓ
〃 0.8ℓ



丸 2.0ℓ



宮 1.8ℓ
〃 1.0ℓ

※写真は1.8ℓ



UD-8 1.0ℓ

※同じ商品名でも容量の違いで多少形状が異なります。
※製品の仕様は予告なく変更する場合があります。

■ 砂鉄(和銑)鐵瓶



南部形牡丹 1.7ℓ



南部形牡丹 0.9ℓ



南部形桜 1.7ℓ



南部形桜 0.9ℓ



鉄鉢形アラル 1.6ℓ
鉄鉢形 桜 1.6ℓ

※写真はアラル



南部形龍 1.7ℓ
〃 0.9ℓ



南部形鳳凰 1.7ℓ
〃 0.9ℓ

砂鉄鐵瓶の取り扱い方法

- 砂鉄製品は特に硬く割れやすいので丁寧に取り扱いってください。
- 砂鉄鐵瓶は金気止めのために内側に漆を焼き付けております。そのため最初は少し臭いがある場合がありますので水を6~7分目と緑茶のティーパックを2~3個入れて弱火でフタをせずにしばらく沸騰させてから捨ててください。上記を4~5回繰り返していただくと臭い消しに効果があります。
- 使用後は外側を乾いた布巾で拭いてください。週に1~2回新聞紙で外側を磨くと輝きが持続します。
- 砂鉄鐵瓶は熱量と材質の関係上 **IH 調理器**ではお使いいただけません。発熱はいたしますが鐵瓶の故障の原因になりますので、**IH 調理器**では決して使わないようにしてください。

■ 鐵瓶



南部形アアレ 1.7ℓ



南部形馬 1.7ℓ



南部形桜 1.7ℓ



但馬形松竹梅 9.0ℓ



但馬形アアレ 1.6ℓ



但馬形アアレ 1.0ℓ



南部形牡丹 1.7ℓ
〃 0.9ℓ

※写真は1.7ℓ



富士形山水 1.4ℓ



富士形馬 1.4ℓ



棗形アアレ 1.8ℓ
〃 1.4ℓ

※写真は1.4ℓ



棗形糸目 1.8ℓ
〃 1.4ℓ

※写真は1.4ℓ



但馬形梅 1.0ℓ



万代屋形アアレ 2.0ℓ



万代屋形アアレ 1.6ℓ



角万代屋形亀甲アアレ 1.4ℓ



丸棗形立筋 2.0ℓ
〃 1.6ℓ

※写真は1.6ℓ



丸棗形菊 2.0ℓ



布団形柏 1.4ℓ



丸万代屋形肌 2.2ℓ



丸万代屋形曳舟 1.4ℓ



鶴首形アアレ 1.7ℓ



新珠形松葉 1.6ℓ



算玉形中アアレ 1.6ℓ



算玉形中アアレ 1.1ℓ



肩付形アアレ 1.6ℓ
〃 1.2ℓ

※写真は1.6ℓ



肩付形肌 1.6ℓ
〃 1.2ℓ

※写真は1.2ℓ



寸胴形無地 1.4ℓ



真形 1.6ℓ



尾垂形アアレ 2.1ℓ
〃 1.6ℓ

※写真は2.1ℓ

※同じ商品名でも容量の違いで多少形状が異なります。
※製品の仕様は予告なく変更する場合があります。