無印良品

耐熱ガラス

ティー・コーヒープレス

取扱い説明書
ご使用前に必ずお読みいただき、大切に保管してください。

ガスコンロ

TR-M800CT3
1203

部品名称及びプラスチック、金属の材質と耐熱温度

品質表示
品名：耐熱ガラス製器具 使用区分：熱湯用 耐熱温度差：120℃

■耐熱温度差と耐熱温度は異なります。
耐熱温度差とは、高温にしたガラスを水中に投入し急冷させたとき、破損に耐えうる温度差のことです。

取扱いしの注意
●火にかけないでください。
●調理の時は外側の水滴をぬぐい、途中で差し水をする時は冷水の使用を控け、またガラスの部分が熱くなっている時はぬれた布でふれたり、ぬれたところに置かないでください。
●空だきをしないでください。
●洗う時は、研磨剤入りナイロンたわし、金属たわしやクレンザーなどを使用しないでください。
●使用区分以外には使用しないでください。

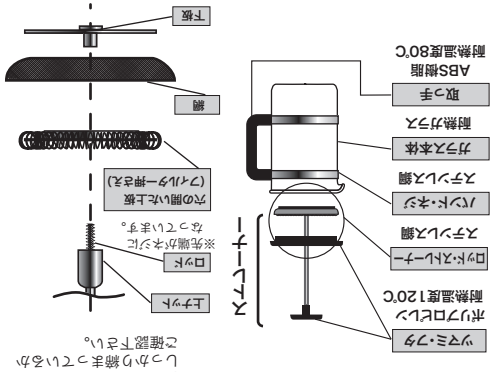
本体：ガイ製　取っ手：日本製
ストレーナー（網合わ）：中国製

※耐熱ガラスは熱に強いけどスで、衝撃に強いけどスではあり ません。

株式会社 良品計画　www.muji.net
お客様室電話 0120-14-6404

ストレーナーの詳細図

■細かな粒で時はフィルターがしっかり綺まっているかご確認下さい。



おいしい紅茶・コーヒーの作り方

1. あらかじめガラスを温めておき、中に人数分の茶葉をいれます。
（紅茶：1人分約2～3g）
（コーヒー：1人分約7g）
人数が多い場合は1人分の分量を少なめにします。
（紅茶6人分の場合は約12～15g）

2. 沸騰したお湯を人数分（1人分約150ml）注ぎ、フタをセットして葉が開くまで待ちます。（約3分）
コーヒーの場合は90℃程度が適切です。

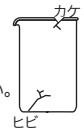
3. 時間が経ったら、フタを軽く押さえ、ツマミをゆっくり押し下げればおいしい紅茶の出来上がりです。
※ツマミの押し下げ具合や茶葉、コーヒー粉の挽き具合等によって茶葉等が漏れることがあります。

目盛は約150mlづつになっています。

取扱い上の注意

<ガラス取扱い時の注意>

●ご使用の前にガラスの縁や注ぎ口にヒビ、カケ等ないかご確認下さい。（洗浄時のケガ防止のため）
●ガラスにヒビ、カケ、強いスリ傷の入ったものは、思わぬ時に破損することがありますので使用しないで下さい。
●ガラスは割れやすいものです。洗浄やご使用時はていねいにお取扱い下さい。



⚠注意 洗浄する場合は、やわらかいスポンジに中性洗剤をお使い下さい。研磨剤入りナイロンたわし、金属たわしや粒子の粗いクレンザー等を使用しますとガラスが傷つき、破損する原因となるので使用しないで下さい。

●汚れのひどい時は、台所用漂白剤等をお使い下さい。
●力をいれて縁を持ち、ひねり洗いをすると、破損して思わぬケガをすることがありますのでご注意下さい。
●スプーン等固いもので強くたたいたり、ぶつけたりしないで下さい。傷がつき破損する原因となります。
●ガラス製品は破損すると鋭利な破片となります。破片は充分注意してお取扱い下さい。
●廃棄する時は、ガラスびんのリサイクルに混入しないで下さい。（ガラス成分が異なるため）

<ご使用時の注意>

⚠注意 直火、オーブン、電子レンジ等の加熱器具や暖房器具では加熱しないで下さい。破損や火傷の原因となります。

●ハンドルのネジがゆるんだ場合は、しめ直してからご使用下さい。ゆるんだままでは使用しないで下さい。
●コーヒーやお茶類のポットとしての用途以外は使用しないで下さい。
●熱湯を使用するのでお子様は、使用しないで下さい。

<食器洗い乾燥機についての注意>

●食器洗い乾燥機で使わないで下さい。