

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20512-84	株式会社クイックパック	0564-59-3525

強化磁器とは

私たち日本人にとって古くから親しみのある陶磁器にアルミナを配合して焼成したものです。1,200℃以上もの高温で焼成することで、強度は一般的な陶磁器よりも3倍程度アップします。
また、カタログ掲載品の多くは強度と軽量化を目的とした『クリストバライト強化法』による焼成法を用いております。

強化磁器食器をご使用いただくための注意点



- 強い衝撃を与えたり、床等へ落下すると、割れたり欠けたりします。
- ひびが入ったものをそのまま使用されると思わぬ事故を引き起こすことになるので、ひびの入った食器は使用しないでください。
- 強い衝撃によってできる縁欠け(チップ)に触るとケガを起すことがあります。
- 破損した食器を素手で触るとケガをすることがあります。また、破片には目に見えない細かなものもあるので十分に掃除してください。
- 食器を積み重ねた状態で強い衝撃が加わると、底抜け破損することがあります。
- シンクや水槽に食器を投げ入れると破損することがあります。
- 食器洗浄機・消毒保管庫**は使用可能です。ただし、**急熱急冷の温度差120℃**以上は破損の原因になります。
- 電子レンジ**や**オーブン**は使用可能ですが**直接、火にかけないでください**!
- 金属との摩擦によるメタルマークが付くことがあります。メタルマークは通常の洗浄では除去できません。
 - ①**食器カゴ**…ナイロンなどでコーティングしたものや樹脂製のカゴをお勧めします。
 - ②**作業台・シンク**…積み重ねた状態で引っ張ったり、横へ移動をしないでください。
 - ③**アルミトレイ**…布や紙ナプキンなどを敷いて、直接触れないようにしてください。
 - ④**ナイフ・フォーク**…強く擦らないでください。また、食後の回収時は食器とナイフ・フォークを分別してください。
- 食器の底(糸じり)部分は特にメタルマークが付きやすくなっています。十分ご注意ください。
- 通常の洗浄だけでは油分や水に含まれるカルシウム分が表面に付着することがありますので、定期的(月に1〜2回)に漂白洗浄を行ってください。酸素系・塩素系どちらの漂白剤も使用可能ですが、漂白方法は使用する漂白剤の説明書を厳守してください。
- ナイロンタワシ**や**金タワシ**を使用すると、キズやメタルマークの原因になりますので使用しないでください。

 **食器以外に使用しないで下さい。**



ひびの入ったものは使用しないで下さい。



欠けたものは使用しないで下さい。



食器を直接火にかけないで下さい。



高温や低温に注意して下さい。



割れたものは必ず掃除をし決められた所へ捨てて下さい。