

TORI ORIGINAL WARE

注意書 759

ご使用上の注意

「やきもの」は、技法上の関係で器の底面には、釉薬がかかっておらず、土のままの状態になっています。ほとんどの商品は、食卓に傷がつかないように処理しておりますが、更にサンドペーパー等で研磨の上で使用する場合は幸いです。

土 物

- 茶渋・シミ等をつきにくくするため、ご使用前には熱湯に浸し、あらかじめ生地に水分を充分含ませてからご使用頂くことをおすすめします。
- ご使用後は、汚れをすぐに落とし、台所用洗剤で洗った後よくすすぎ、完全に乾燥してからご収納下さい。
- 陶器は吸水性があるため、ご使用后、水に浸したままにしておきますと汚れた水を吸収しカビ・シミや臭気を発生する原因になりますのでご注意ください。
- 茶渋・シミ等の汚れが気になる時には、台所用の漂白剤をご使用下さい。

買 入

- 素地と釉薬の吸収率の違いを意図的に発生させ、釉面上にひびを生じさせる焼き方です。
- 長時間にわたり、食物を入ればなしにしたり、汁物を入れたりしますと汚れがひびに染み込み、とれなくなることがあります。

金・銀 絵 付 け

- 電子レンジ・オープンには、使用しないで下さい。
- ご使用後は、台所用洗剤を柔らかいスポンジや布につけて軽く洗って下さい。
- クレンザーやナイロンたわし(研磨剤付)で強く擦ると金・銀や絵柄が剥げたり、表面にキズをつける原因になりますのでご注意ください。
- 食器洗い器を長時間にわたって使用されますと、金・銀や絵柄を傷めますのでご注意ください。
- 銀絵付製品には、漂白剤を使用しないで下さい。

電 子 レ ン ジ 金

- 電子レンジに使用できる特殊な金を使っていますが、金の表面の汚れやキズはスパークを起こす原因となりますので、ご使用の際は次の点にご注意下さい。
- ご使用後は、台所用洗剤を柔らかいスポンジや布につけて洗い、すぐに汚れを落として下さい。
- クレンザーやナイロンたわし(研磨剤付)で強く擦ると、金が剥げたり、表面にキズをつける原因になります。
- 食器洗い器を長時間にわたって使用されますと、金線や絵柄を傷めますのでご注意ください。

交 趾

- 業務用強化洗浄機を使用されますと破損の恐れがあります。
- 酸性食品により、変色する恐れがあります。

花 器

- この製品は食器として使用することはできません。
- テーブル・床の間等の上では、キズをつける恐れがありますので、花器を引きずらないようにご注意ください。
- 安定の悪い場所には設置しないで下さい。
- 万が一水漏れする場合には、お買い上げ店までお申し出下さい。

傘 立 て

- 安定の悪い場所には設置しないで下さい。
- 傘を入れた衝撃で中底が割れる恐れがありますので、スポンジなどのクッション材を敷いてご使用下さい。

グ ラ タ ン 皿

- 直接火にかけず、電子レンジやオープンでご使用下さい。
- 加熱後、素手で触れると火傷する恐れがあります。鍋つかみ等をご使用下さい。
- テーブル等に直に置くと、テーブル表面を傷つける恐れがありますので、必ず鍋敷きをご使用下さい。
- 加熱後、急に冷さないで下さい。
- 使用後は水でよく洗い、完全に乾燥させてから保管下さい。

行 平

- この製品は耐熱陶器ではありません。直接火にかける際は、次の点にご注意下さい。火にかける場合は、底の水分をよく拭いて弱火からご使用下さい。
- 天ぷら・フライ等の揚げ物には使用しないで下さい。
- 加熱後は、鍋つかみ等をご使用になり、直接触れないで下さい。
- テーブル等に置く際には、鍋敷きをご使用下さい。
- 電気コンロをご使用の際は、ヒーター部分との間隔を1cm以上あけて下さい。
- 空炊きはしないで下さい。
- ご使用後はよく乾燥させてからご収納下さい。
- 当製品だけでなく、直接火にかける陶器につきましても同様にご使用下さい。

薬 土 瓶

- この製品は直接火にかけられますが、次の点にご注意下さい。
- 空炊きはしないで下さい。
- ご使用前は、土瓶の外側の水分をよく拭いて弱火からご使用下さい。
- 強火でご使用になりますと、本体に触れている「つる」の根元が焦げる場合がありますのでご注意ください。
- 「つる」の内側の針金が熱伝導により熱くなりますので、お取り扱いの際はご注意ください。
- 加熱後は、鍋敷きの上に置いてご使用下さい。
- 熱くなった容器を、急に冷たい場所に置かないようにご注意ください。
- ご使用後はよく洗い、カビ防止の為に乾燥させてから、ご収納下さい。
- ご使用中、土瓶の底にヒビが入る場合がありますが破損ではありませんので、そのまま丁寧にご使用下さい。

土 瓶 む し

- この製品は直接火にかけられないものもありますが、次の点にご注意下さい。
- 必ず弱火でご使用下さい。
- 強火でご使用されますと、本体に触れている「つる」の根元が焦げる場合がありますのでご注意ください。
- 「つる」の内側の針金が熱伝導により熱くなりますので、お取り扱いの際はご注意ください。
- 空炊きはしないで下さい。
- 加熱後は、受皿又は鍋敷きの上に置いてご使用下さい。
- 熱くなった容器を、急に冷たい場所に置かないようご注意ください。
- ご使用後はよく洗い、カビ防止の為に乾燥させてからご収納下さい。

土 鍋

- 初めてご使用になる前に荒土のアクを取り去るため米のとぎ汁又はクズ野菜等を沸騰後10分ほど煮込んで下さい。土鍋が締まり丈夫になります。2度目からは普通に使用いただけます。
- てんぷら・フライ等の「揚げ物」へのご使用は危険です。火災になる恐れがあるため、絶対に使用しないで下さい。
- 空炊きはしないで下さい。
- ご使用前は、土鍋の外側の水分をよく拭いて弱火からご使用下さい。
- 加熱した土鍋に触れる際は、必ず鍋つかみ等を使用し火傷にご注意下さい。
- テーブル等に置く際には、鍋敷きをご使用下さい。
- 熱くなった鍋を急に冷たい場所に置かないで下さい。
- ごくまれに、水分が鍋底にしみ出る事がありますが、異常ではございません。このような時は、お米のとぎ汁を入れて煮立てて頂きますと治ります。
- ご使用後は、カビ・臭気防止の為に良く洗い、風通しのよいところで完全に乾燥してからご収納下さい。

陶 板

- 加熱した陶板に触れる際は、鍋つかみ等を使用し、蓋穴からの蒸気には充分ご注意ください。
- 陶板をテーブル等に置く際には、鍋敷きをご使用下さい。
- 電気コンロを使用の際は、ヒーター部分との間隔を1cm以上あけて下さい。
- フリーザー(冷凍庫)に入れた場合は、解凍してから火にかけて下さい。
- 天ぷら・フライ等の揚げ物へのご使用はお止め下さい。
- ご使用後は、よく乾燥させてから収納して下さい。