

Catalogue No.

20192-10

大切な器だから、長く使ってほしい。

大切な器とずっと付き合っていくための、お手入れ方法や色々な豆知識をご紹介します。

陶器

土物



- 茶渋やシミなどをつきにくいようにするために、ご使用前に熱湯に浸してください。また、あらかじめ生地に水分を十分含ませてからご使用ください。
- ご使用後は、台所用洗剤で汚れをすぐに落とし、よく洗い流してください。また、完全に乾燥してから、ご収納ください。
- 陶器は吸水性がありますので、ご使用後は、水に浸したままにしておきますと汚れた水を吸収し、カビやシミ・臭気の原因になりますのでご注意ください。
- 茶渋やシミなどの汚れが気になる場合は、台所用の漂白剤などをご使用ください。



貫入



- 素地と釉薬の吸収率の違いを利用して、釉薬上にひび割れを生じさせる技法です。
- 長時間にわたり、食物や汁物を入れたままにしておきますと、汚れがひびに染み込み、取れにくくなります。

その他

漆器



- 新しい漆は匂いがすることがあります。お酢を含ませたガーゼで拭いた後洗い流すか、米ぬかに入れておくと匂いが消えます。
- すずぎには、お湯を使い水切れをよくし、すぐに柔らかい布で拭き取ってください。その後、直射日光を避け乾燥させてください。
- 天然の漆は傷がつきやすいので、他の食器と一緒に洗わず漆器だけで洗ってください。

金銀絵付け



- 電子レンジやオーブンには、使用しないでください。
- ご使用後は、台所用洗剤を使用して柔らかいスポンジや布で軽く洗ってください。
- クレンザーやナイロンたわしなどで強く洗うと金や銀・絵柄が剥げたり、表面にキズが付きますのでご注意ください。
- 食器洗浄機を長時間使用されますと、金や銀・絵柄を傷める原因になり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ください。



交趾



- 業務用の食器洗浄機を使用しますと破損する事がありますのでご注意ください。
- 酸性食品により、変色する事がありますのでご注意ください。

ガラス



- 中性洗剤を溶かしたぬるま湯に浸して、スポンジや柔らかい布で丁寧に洗ってください。カット加工がある物は、柔らかいブラシで洗ってください。内側を洗う時は、ひねり洗いをせず、柄つきのスポンジなどをご使用ください。
- ぬるま湯で十分すすぎ洗いをして、乾いた布の上に伏せ、乾く前にガラスを包みこむようにして、柔らかい布などで水気をよく拭き取ってください。
- クリスタルガラスは、急激な温度変化(特に急冷)や衝突で割れることがありますので、ご注意ください。