

陶 器は技法上、釉薬が器の底面にはかかっておらず、土のままの状態になっています。
 大体の商品は、テーブルに傷がつかないように処理しておりますが、ざらつきが気になるようでしたら、器の底面をサンドペーパー等で研磨してください。より滑らかな状態でお使いいただけます。

アイテム別

土鍋



- 初めてご使用になる時は、米のとぎ汁やクズ野菜などを沸騰後10分ほど煮つめてください。土鍋が締まり丈夫になります。2度目からは普通にご使用ください。
- 天ぷら・フライなどの「揚げ物」には使用しないでください。火災になる恐れがありますので、絶対に使用しないでください。
- 空炊きはしないでください。
- ご使用前は、土鍋の外側の水分をよく拭き取ってから、弱火からご使用ください。
- 加熱した土鍋に触れる時は、必ず鍋つかみなどを使用して火傷などにご注意ください。
- テーブルなどに置く時は、鍋敷きをご使用ください。
- 熱くなった鍋を急に冷たい場所に置かないでください。
- 万一、鍋底より水分がしみ出た場合は、米のとぎ汁を入れて煮つめていただきますと治ります。
- ご使用後は、カビや臭気防止の為にもしっかり洗い、風通しのよい所で完全に乾燥してからご収納ください。



IH鍋



- 直接火にかけずに、電子レンジやオーブンでご使用ください。
- 加熱後、素手で鍋に触れますと火傷をする恐れがありますので、鍋つかみなどをご使用ください。
- テーブルなどに直接置きますと、テーブル表面を傷つける事がありますので、必ず鍋敷きをご使用ください。

傘立て



- 安定の悪い場所ではご使用をしないでください。
- 傘を入れた衝撃で中底が破損することがありますので、クッション材などを敷いてご使用ください。

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、次の点にご注意ください。
- 必ず弱火でご使用ください。
- 強火で使用されますと、本体に付いている「つる」の根本が焦げる事がありますのでご注意ください。
- 「つる」の針金部分が熱伝導により熱くなりますので、ご注意ください。
- 空炊きはしないでください。
- 加熱後は、受皿や鍋敷きなどをご使用ください。
- 熱いまま、急に冷たい場所に置く事は避けてください。
- ご使用後は、カビ防止の為に洗浄後、よく乾燥させてください。

グラタン皿



- 直接火にかけずに、電子レンジやオーブンでご使用ください。
- 加熱後、素手で触れると火傷する事がありますので、鍋つかみなどをご使用ください。
- テーブルなどに直接置きますと、テーブル表面を傷つける事がありますので、必ず鍋敷きをご使用ください。
- 加熱後、急に冷やさないでください。
- ご使用後は水でよく洗い、完全に乾燥させてから収納してください。



陶板



- 加熱した陶板に触れる時は、鍋つかみなどを使用し、蒸気には充分ご注意ください。
- 陶板をテーブルなどに置く時は、鍋敷きなどをご使用ください。
- 電気コンロを使用する時は、ヒーター部分との間を1cm以上あけてご使用ください。
- フリーザー(冷凍庫)に入れておいた場合は、すぐに火にかけず、しばらくしてからご使用ください。
- 天ぷら・フライなどの揚げ物には使用しないでください。
- ご使用後は、よく乾燥させてから収納してください。

