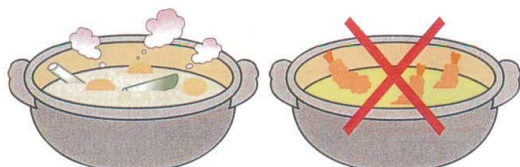


土 鍋

- 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回目からは普通にご使用いただけます。



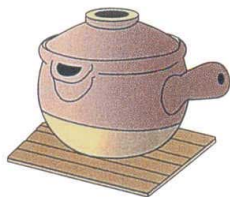
荒土のアクとり

天ぷら・フライ禁止

- 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。
- 空炊きはさけて下さい。
- 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いただきますと治ります。
- 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。

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には、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、すぐに火をかけないで下さい。
- 空炊きはさけて下さい。
- 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は同様に使用して下さい。



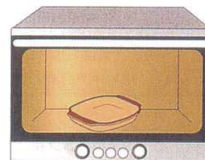
陶 板

- 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。
- 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。



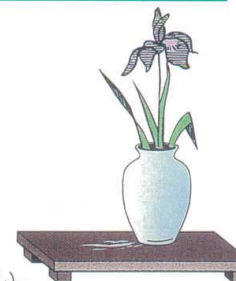
グラタン皿

- 直接火にかけず、電子レンジやオーブンでご使用下さい。
- 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。
- ご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。



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。

