

新しい器をご使用いただく前に Before Using New Vessels

ご使用上の注意 Caution Regarding Use

「やきもの」の底面には、技法上の関係で器釉薬がかかるおらず、土のままの状態になっていますのでご注意下さい。

Please be aware that the underside of earthenware vessels may be left unglazed due to the technique used in their production.

※食卓に傷がつかないよう、ほとんどの商品に処理が施されていますが、更にサンドペーパーで研磨するなどして、ご使用ください。

Most products are treated to ensure that your dining table does not become scratched, but please also consider further polishing with sandpaper, etc. prior to use.

陶器（土もの） Pottery (earthenware)



- ご使用前に熱湯に浸し水分を含ませていただくと、茶渋やシミなどが付きにくくなります。
Before using, soak in boiling water to give moisture. This will make the vessel less likely to be stained by tea, etc.
- ご使用後、台所用洗剤で洗った後よく乾燥させてから収納してください。
After use, wash with kitchen detergent and then dry thoroughly before storing.
- 茶渋やシミなどの汚れが気になる場合は、台所用漂白剤をご使用ください。
Use kitchen bleach if you are worried about dirt such as tea stains or other stains, etc.
- 陶器は吸水性があるため、ご使用後、水に浸したままにしておくとカビやシミ、臭気が発生する原因になります。
Pottery is water-absorbent, so if left to soak in water after use, this may lead to generation of mold, stains, and bad smells.

金・銀 絵付け製品 Gold/silver decorated ceramic products



- 電子レンジやオーブンには使用しないでください。
Do not use in microwaves or ovens.
- ご使用後は台所用洗剤をスポンジや布につけて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こすると金や銀、絵柄が剥がれたりキズをつける原因になります。
After use, lightly wash with a sponge or cloth soaked in kitchen detergent. Rubbing with cleanser or a nylon scourer, etc. will cause scratches and removal of gold/silver and patterns.
- 食器洗浄機を使用されると金や銀、絵柄を傷めることができます。
Use of a dishwasher may damage gold/silver and patterns.
- 銀絵付製品には漂白剤を使用しないでください。
Do not use bleach on silver ceramic products.

土瓶蒸し Earthenware teapot for steaming



- 直接火にかけられない製品もありますが、次の点にご注意下さい。
Some products cannot be placed directly on flames, but please note the following points.
- 必ず弱火でご使用下さい。
Always use on low heat.
- 空炊きは避けて下さい。
Avoid heating without anything inside the vessel.
- 強火で使用すると、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下さい。
Note that if a high heat is used, this may burn the handle connected to the body of the vessel.

- 「つる」の内側に入っている針金が熱くなりますので、お取り扱いの際はご注意下さい。
The wire on the inside of the handle will become hot, so please exercise caution when handling.

The wire on the inside of the handle will become hot, so please exercise caution when handling.

- 熱くなった容器を、急に冷却しないようご注意ください。
Do not suddenly cool a vessel that has become hot.

After heating, place on a saucenpan mat or tray to use.

- ご使用前は、土瓶の外側の水分をよく拭き、弱火からご使用下さい。
Before using, thoroughly dry moisture from the outside of the earthenware teapot, and use from a low heat.

- ご使用後はよく洗い、カビ防止のためによく乾燥させてから収納下さい。
After use, wash thoroughly and then dry thoroughly in order to prevent mold, before storing.



IH土鍋 IH earthenware pot

- IH（電磁調理器）対応土鍋は日本製です。
200/100V, 3kwまで対応しています。
また、一般的ガスコンロ、オーブンにも使用できます。
The IH (electromagnetic cooker) supporting earthenware pot is made in Japan. It supports 200/100V up to 3kw. It can also be used with general gas ranges and ovens.

土鍋 Earthenware pot



- 初めて使用する時は、荒土のアカを取り去るため、米のとぎ汁またはクズ野菜などを入れ、沸騰後10分ほど煮込んで下さい。
When using for the first time, in order to remove leftover clay, fill with water that has been used to cook rice or vegetable scraps, etc., bring to the boil, and leave boiling for about 10 minutes.

- 空炊きは避けて下さい。
Avoid cooking without anything inside the vessel.

- てんぷら・フライ等の「揚げ物」へのご使用は絶対に使用しないで下さい。火災や土鍋の爆発になる恐れがあり危険です。

Do not under any circumstances use for deep-fried foods such as tempura or fried foods in general. Doing so could result in fire or explosion of the earthenware pot.

- 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。
Before using, thoroughly dry moisture from the outside of the earthenware pot, and use from a low heat.

- 加熱した土鍋に触れる際は、必ず鍋つかみ等を使用して下さい。
When touching a heated earthenware pot, always use a heat-resistant saucenpan holder, etc.

- 熱くなった鍋を急に冷却しないでください。
Do not suddenly cool a vessel that has become hot.