

Catalogue No.

20652-662

●テーブル等に置く際には、鍋敷きをご使用下さい。

When placing on a table, etc., use a saucepan mat.

●ごくまれに、水分が鍋底にしみ出る事がありますが、異常ではありません。このような時は、お米のとぎ汁を入れて煮立てていただきますと止まります。

Very rarely, moisture may soak into the bottom of the pot. This is not a defect. At such times, this can be stopped by pouring into the vessel water that has been used to cook rice, and leaving it to simmer.

●ご使用後は良く洗い、カビ・臭気防止のために完全に乾燥させてからご収納下さい。

After use, wash thoroughly and then dry thoroughly in order to prevent mold and bad smell, before storing.

薬土瓶 Earthenware pot for herbal medicine



●直接、火にかけられますが、次の点にご注意下さい。

These vessels can be placed directly onto a flame, but please note the following points.

●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.

●空炊きは避けて下さい。

Avoid cooking without anything inside 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.

●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.

●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.

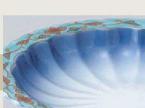
●加熱後は、鍋敷きの上に置いてご使用下さい。

After heating, place on a saucepan mat to use.

●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ご収納下さい。

After use, wash thoroughly and then dry thoroughly in order to prevent mold, before storing.

交趾 Kochi pottery



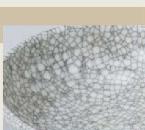
●酸性食品により変色する恐れがあります。

Acidic foods may cause the color of the pottery to change.

●業務用洗浄機を使用すると破損の恐れがあります。

Use of a business-use dishwasher may result in damage to the vessel.

貫入 Crackle pottery



●長時間にわたり食物を入れたままにしたり、汁物を入れると汚れがひびに染み込み、とれなくなることがあります。

When food has been left inside the vessel for a long time, and soup is poured in, dirt may permeate the cracks and become impossible to remove.

●釉面上にひびを生じさせるように、素地と釉薬の吸収率の違いを意図的に用いた焼き方です。

This method of firing intentionally uses different textures and glaze absorption rates to produce cracks in the enamel.

●業務用洗浄機を使用すると、破損の恐れがあります。

Use of a business-use dishwasher may result in damage to the vessel.

陶板 Ceramic plate



●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下さい。

When touching a heated ceramic plate, use a heat-resistant saucepan holder, etc. and take sufficient caution regarding steam from the air vent.

●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。

When using an electric cooking stove, leave a gap of at least 1cm from the heater part.

●陶板をテーブルなどに置く際には、鍋敷きをご使用下さい。

When placing a ceramic plate on a table, etc., use a saucepan mat.

●天ぷら・フライ等の揚げ物には、絶対使用しないで下さい。

Do not use for deep-fried foods such as tempura or fried foods in general.

●フリーザー(冷凍庫)から出して、すぐに火にかけないで下さい。

Do not suddenly place on a flame after removing from a freezer.

●ご使用後は、よく乾燥させてからご収納下さい。

After use, dry thoroughly before storing.

グラタン皿 Gratin dish



●直接火にかけず、電子レンジやオーブンでご使用下さい。

Do not use with direct heat, but rather use the product with a microwave oven or general oven.

●テーブルなどに直置きすると、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。

When placing directly on a table, etc., always use a saucepan mat, as there is a risk that the table surface will become damaged.

●加熱後は、鍋つかみ等をご使用下さい。

After heating, use a heat-resistant saucepan holder, etc.

●熱くなった容器を、急に冷却しないようご注意下さい。また冷却した容器を急に加熱しないで下さい。

Do not suddenly cool a vessel that has become hot. Likewise, do not suddenly heat a vessel that has been cooled.

●ご使用後は水でよく洗い、完全に乾燥させてからご収納下さい。

After use, wash thoroughly and then dry thoroughly before storing.

花器 Flower vase



●この製品は食器として使用することはできません。

This product cannot be used as tableware.

●安定の悪い場所には設置しないで下さい。

Do not place in an unstable location.

●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下さい。

These is a risk of scratching when placed on a table or alcove, etc., so exercise caution so as not to drag the flower vase across such surfaces.

●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。

In the unlikely event of water leakage, please contact the store where you purchased the product.