JAPANESE TABLEWARE

Catalogue No.
20682-142



お取り扱い説明書

【お使いいただく前に】

お客様に長くご使用頂くために、以下の注意点をお伝えしております。
耐熱土は密度を粗くする事で耐熱温度を上げており、土自体に吸水性がございます。
素地がやわらかく吸収性が高いため、欠けやすかったり、シミ込みがおこることや表面の釉薬に細かなヒビが入ることもございます。

初めに、小麦粉大サジ1～3杯(鍋の大きさに応じて)を水に溶いて煮たてて頂くと土のあくがぬけ、長持ちします。

【熱源について】

◎直火　◎電子レンジ　◎オーブン(350度までお使い頂けます)　×IH不可

【ご注意】

- 飲食物が付着・染み込みますとカビの原因になりますので使用後は十分洗浄ください。
- 本体の基本的な素材は耐熱性陶器です。割れ物ですのでご注意ください。
- 鍋底が濡れた状態ではご使用にはならないでください。鍋底の水滴を拭き取ってからお使いください。
- 加熱中(特に直火あるいはオーブン使用時)には火傷をしないように鍋つかみ等をお使いください。
- 直火でご使用になる場合、ガスの炎によるススなどの汚れがつく場合があります。
- テーブルなどに置くときは表面を傷つけないように必ず耐熱性の鍋敷きをご使用ください。

【お手入れ方法】

- 使用後は温水でよく洗浄し器を立てて、しっかり乾燥させてから収納してください。
- 素地が柔らかいため、金物や硬質な食器類とは、別に洗浄してください。欠けや破損の原因になります。
- シミやカビの原因になりますので、つけ置き洗いはおやめください。
- 塩素系や酸性の洗剤はお使いにならないでください。しつこい汚れは中性洗剤を使用し、スポンジで洗ってください。
- 金ダワシやクレンザーなどで洗わないでください。また食器洗浄機は使用できません。
- 焦げ付いた場合は、鍋に水を張り、スプーン1杯ほどの重曹を入れて加熱し、焦げが浮いてからスポンジで丁寧に剥がし取ってください。
- 臭いがついた場合は鍋にお湯を沸かし、少量の酢を入れて煮立てて、冷めるまで置き、洗い流してください。