

【陶器のお取り扱いについて】

●陶器は吸水性が高く、水分や油分がしみ込みやすい性質を持っています
ご使用前に「目止め処理」を行っていただくことで、油じみや汚れなどの防止につながります。

《 目止め処理の方法 》

1. 器を一度洗い流し、ほこりを取ってから、鍋に入れる。
2. 鍋に器が隠れるくらいの量の米のとぎ汁を入れ、火にかける。
(水と小麦粉、もしくは、水と片栗粉でも可)
3. 沸騰後、20分程弱火で煮沸する。
4. 火を止め、そのままの状態で冷やす。
5. 器が冷えたら取り出し、洗い流したあと、しっかり乾燥させる。

※煮沸後、急速に冷やすと割れやヒビが発生する恐れがありますので、ご注意ください。
※食洗器はご使用にならないでください。

●「目止め処理」をしっかりと行っても、
水分や油分を多く含む食品をのせて使用すると目地に汚れが染み込む場合がございます。
シミや汚れは使用を重ねるごとに全体に広がり、馴染んでいきますが、気になる場合は、
次の方法をお試しく下さい。

《 シミや汚れがついたら 》

1. 気になる部分に重曹を振りかけて、2~3分置く。
2. スポンジでこすり洗いする。

ご使用前に、水にくぐらせたり、浸したりすることでも染み込みを軽減させることができます。

また、使用後は出来るだけ早く洗い、よく乾燥させることをお勧めいたします。

陶器の性質上、食べ物の水分や油分がしみ込んでしまうことを完全に防ぐことはできかねます。

商品の変化を個性としてご理解いただき、味わいが増し、趣につながる変化、として楽しんでいただけますと幸いです。