

伊賀 土鍋

鎌倉の昔からやきものの里として知られる三重県、伊賀地方。時が育んだ豊かな土と、燃える火から生まれた伊賀焼は、素朴な土の風合いを味わい、悦ぶ陶器です。暮らしの中で末永くご愛用いただくために、ご使用前には、この取扱説明書に目をお通しください。

◎お使いになる前に

・必ず「目止め」を行ってください。

①鍋に八分目まで水を入れ、水量の五分の一程度のご飯を入れます。

②鍋の裏底に水気がついていないことを確認してから火にかけ、吹きこぼれないよう、弱火でゆっくりと炊いてください。

③ご飯がお粥になったら、火を止め、一時間以上置きます。デンプン質が貫入（表面の細かなひび）を埋め、水漏れやひび割れを防ぎます。そのうち水洗いし、十分に乾燥させてください。

・なお、鍋の内外に見える細かなひびは、伊賀の土の性質上、自然に発生するもので、使用には差し支えありません。また、目止めを行っても、煮えが悪かったり、水漏れがある場合は、①②③の作業を繰り返してください。

◎日々のご使用に際して

・お使いになる前、鍋の裏底に水気がないことを必ず確かめてください。水気がついたまま火にかけると、ひび割れの原因になります。

・空焚きはひび割れの原因になりますので、お避けください。

・揚げ物には使用しないでください。火災が発生する恐れがあります。

・加熱中、あるいは調理直後の鍋に素手で触ると、火傷をする恐れがあります。必ず鍋つかみなどをご使用ください。

・鍋が熱いうちに水をかけるなど、急冷しないでください。ひび割れの原因になります。

・業務用のハイカロリーガス器具では、中火でご使用ください。

・電熱器、電磁調理器（IHヒーターなど）には対応しておりません。

◎お手入れについて

・におい移りを防ぐため、ご使用後は、内容物を早めに別の容器に移してください。

・中性洗剤で洗って、風通しのよいところでしっかりと乾燥させてからしまってください。乾燥が不十分だと、カビが発生しやすくなります。

・においがついてしまった場合は、鍋の八分目まで水を入れ、そこに、ひとつかみの緑茶か焙じ茶の茶殻を入れて火にかけ、一分ほど煮立たせてください。茶殻に含まれる成分が、においを吸収します。

・カビのにおいがするときは、酢を 사용합니다。鍋に八分目まで水を入れ、酢を大匙三〜五杯程度加え、一〇分ほど煮立たせてください。殺菌と消臭の作用があります。

・この取扱説明書は、取り出しやすい場所に保管してください。

素材 伊賀土

製造 耕房窯 三重県伊賀市

制作 東屋

◎修理、お問い合わせについて
・ご使用中の状態に依り、修理を承っております。お気軽にご相談ください。

・製品には万全を期しておりますが、お取付きの点がございます。お手数ですが左記までご連絡ください。

株式会社 東屋 東屋窯

〒一五〇一〇〇三三 東京都渋谷区猿樂町五十四番二〇六

直〇三六四三三三七九八二 既〇三六四三三三七九八一

contact@azumaya.co.jp www.azumaya.co.jp