

## 伊賀 播鉢

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

- ・播鉢の中を水洗いして、ホコリを落とします。また、水を通すことで播鉢が適度に水分を含み、食材のにおいや色素がつきにくくなります。洗い流した後は、水分をしっかりと拭き取って乾燥させてください。
- ・使いやすい播粉木の長さは、播鉢の口径の一・一〜一・三倍程度が目安です。

### ◎日々のご使用に際して

- ・食材を入れ、播粉木の先で小さく円を描くように動かします。その動きを次第に大きくし、そしてまた小さくしながら、渦のようにまんべんなく播粉木を動かすことで食材がよく播れ、混ざり、むらなく仕上がります。底に布巾などを敷くと鉢が安定し、作業がしやすくなります。
- ・裏底がざらついているため、テーブルや調理台の上で引きずったり強く押し付けたりしないでください。布巾などを敷いた上で使用すると台に傷がつきにくく、また、播鉢が安定し、作業がしやすくなります。
- ・落下させたり強い衝撃を与えることは、播鉢が割れる原因となりますので、ご注意ください。
- ・電子レンジでご使用いただけますが、直火、オーブンには対応していません。

### ◎お手入れについて

- ・ご使用後は、櫛目に沿って束子で食材をかき出し、水洗いします。金属製の束子は櫛目を損なう恐れがありますので、使用しないでください。
- ・水気を拭き取ったのち、風通しのよい場所で裏返し、壁などに斜めに立て掛けて、播鉢の内と外の両面をしっかりと乾燥させてください。
- ・カビのにおいがついてしまった場合は、酢を 사용합니다。洗った播鉢の八分目まで湯を満たして、酢を小匙二杯ほど加え、しばらく置いてください。酢の殺菌、消臭効果により、においが治まります。なお、浸け置く時間は、播鉢の大きさやカビの状態によって加減してください。
- ・櫛目を損なわないよう、他の食器類とは重ねずに保管してください。やむをえず重ねる場合は、間に布巾などを挟み、櫛目が直接器と触れないようにしてください。
- ・長期間使用しない場合は、綿布などに包み、湿気の少ないところにしまします。
- ・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 伊賀黄土

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

- ・ご使用中の状態に応じ、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、お気付きの点がございましたら、お手数ですが左記までご連絡ください。

株式会社 東屋 

〒一五〇一〇〇三三 東京都渋谷区猿樂町五十四 番二〇六

TEL 〇三―六四三三―七九八二 FAX 〇三―六四三三―七九八一

contact@azmaya.co.jp www.azmaya.co.jp