

# ウメツス

## ◎最初のご使用前に

- 以下の手順で目止めを行ってください。
  - ①米のとぎ汁を入れた鍋に器を入れ、10分ほど煮沸します。米のとぎ汁は、残りご飯や粥、小麦粉や片栗粉に水を加えたものでも代わりになります。
  - ②表面のぬめりを拭い、自然乾燥させます。
  - ③乾燥後、さらに水洗いして、十分に乾燥させてください。
- この作業により、貫入（かんにゆう、表面の細かなひび）がデンプン質でふさがれ汚れやおいがつきにくくなります。
- なお、器の内外に見える細かなひびは、伊賀の土の特性上、自然に発生するもので使用には差し支えありません。

## ◎都度のご使用に際して

- お使いになる都度、食べ物を載せる前にきれいな水に晒してください。陶器にきれいな水を含ませることによって、食べ物や汚れを吸い込みにくくなります。
- 粗土の素朴な風合いを持ち味とする伊賀焼は、液体や水気の多い内容物を入れたまま放置すると、底から水分が染み出すことがあります。この作用は、お使いいただくうちに自然と解消されますが、事前に目止めを行うことで軽減できます。
- 食べ物、特に醤油など、塩分の濃い液体を長時間載せたままにしないでください。においが取れにくくなることがあります。
- 器の底をテーブル等の家具の上で滑らせたり、押し付けたりしないでください。家具の表面を傷つける恐れがあります。
- 使用後はよく洗い、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。

尚、製品には万全を期しておりますが、万一不具合などお気づきの点がございましたら、お手数ですが下記までご連絡ください。

## scope