

耐热陶器使用前须知

耐热陶器是具有吸水特性的陶制品，例如陶壶。此特性也是耐热陶器在明火上加热燃烧时不易破损的原因。但同时也由于此易吸水的特性而容易产生异味和发霉等情况。

所以在第一次使用之前请务必完成以下操作处理，且请定期重复此操作。

将水和三勺（50 毫升）马铃薯淀粉或面粉放入陶器中，用中火煮沸后熄火，放置至冷却。再用清水洗刷干净后即可焖煮食物。当然用锅熬煮米粥具有同样的效果。

伊贺陶器生产中心所使用的陶土是从古琵琶湖层收集的耐热陶瓷粘土，具有极高的耐火性，自古被用于制作日常生活器物。因此本产品具有卓越的储热和隔热性能，也是源于其独特的带有泥土气息的质地。此外本产品还具有使食材口感变得温和的红外线效应。

由于本产品的材料中没有添加特殊的耐火成分，因此与装饰有花纹的家用陶器相比可能更容易出现开裂等情况。

※本产品可以直接用明火加热或放入烤箱中使用。

※即使小心使用，产品表面最终也会出现皴裂。即使产生皴裂但不会影响使用，请安心。

※请不要使用洗碗机清洗。收纳之前请手工清洗且擦拭干净表面残留的水分。

※请不要长时间浸泡，因为可能会出现发霉被污染等情况。

※请不要与其他金属材质或硬质的餐具一起清洗，因为可能会出现破损等情况。

※当本产品被加热时，请不要直接用手触摸或将其直接放置在桌面上。

※请禁止使用本产品制作任何有油的菜品，如天妇罗或其他油炸食物，非常危险。

※请勿长时间空锅干烧。

※请不要突然冷却本产品，可能会导致破裂。

※由于本产品具有易吸水的特性，如果不完全干燥，可能会产生霉菌污渍或出现气味等情况。

在清洗时，请先加入水和 50 毫升左右的醋，加热至完全沸腾后熄火。再静置一夜后用清水洗刷干净，自然晾干即可。

如若出现锅底烧焦或烧焦后的黑垢残留等情况，请先加入水和大约四勺小苏打，再加热至沸腾后用清洁海绵等除去表面的焦层。但请注意不要使用钢丝球等坚硬的清洗物，以防出现损坏陶锅或陶板等情况。