

내열도기 사용전의 주의사항

내열도기는 흡수성이 있는 도제품임으로서 직화에 가열해도 파손되지 않지만, 이러한 특성때문에 냄새가 나거나 곰팡이가 잘 피는 경우가 있을수 있습니다.

따라서 첫 사용전에는 반드시 다음과 같은 처리를 해주고 정기적으로 반복하여 주었으면 합니다.

[사용전]

물과 감자전분 (2~3큰술)을 도기에 넣고 중불에 끓인 뒤 불을 끄고 식혀줍니다. 그리고 다시 깨끗이 씻어주면 사용할수 있게 됩니다. 물론 죽을 끓여도 같은 효과를 낼수 있습니다.

이가도기생산센터에서 사용되고 있는 도토는 고비와호층에서 수집한 내열도자기 점토이므로 내화성이 높아 예로부터 일상생활에 많이 사용되었습니다. 이것은 또한 본 제품이 탁월한 열저장성 및 단열성을 가지고 있고 독특한 흙냄새가 나는 원인이기도 합니다. 그외에도 본제품은 식감을 더욱 부드럽게 해주는 적외선 효과가 있습니다.

*본 제품의 소재에 특별한 내화성분이 첨가되어 있지 않기때문에 무늬로 장식되어 있는 가정용도기보다 쉽게 개열되는 문제가 발생할 가능성이 높습니다.

*본 제품은 직화에 가열하거나 오븐에 넣어 사용할수 있습니다.

*주의해서 사용하셔도 표면에 균열이 생길수 있습니다만 사용에 지장없으니 안심 하길 바랍니다.

*식기세척기는 사용불가 입니다. 사용한후 손으로 씻고 표면에 남아있는 물기를 잘 닦아주세요.

*장기간 물에 담그지 마십시오. 곰팡이가 피어 오염될수 있는 가능성이 있습니다.

*파손될 가능성이 있으니 다른 금속재질이나 경질의 식기와 함께 씻지 말아주세요.

*가열시 직접 손으로 만지거나, 가열후 즉시 테이블위에 놓지 말아주세요.

*본제품으로는 튀김요리나 기름을 사용하는 요리를 만드는데 쓸수 없습니다.

*장시간동안 빈속으로 가열하지 말아주세요.

*파손의 원인으로 될수 있으니 본 제품을 갑자기 냉각하지 말아주세요.

*본 제품의 흡수성의 특성으로 잘 건조시켜주지 않다면 곰팡이 얼룩이나 냄새가 날수 있습니다.

[사용후]

사용한후 물과 50ml 정도의 식초를 넣은후 끓을때까지 가열한후 불을 끕니다. 하룻 밤 방치하고 물로 씻어낸후 자연 건조시켜주면 됩니다.

만약 도기 밑바닥에 태워졌거나 검은 때가 남아있게 되었다면 먼저 물과 약 4술의 소다를 넣고 끓일때까지 가열한후 스펀지로 표면의 초점층을 제거해 주십시오. 단 와이어드 등 같은 세척물은 사요하지 않도록 주의하십시오.