

耐熱陶器使用前須知

耐熱陶器是具有吸水特性的陶製品，例如陶壺。此特性也是耐熱陶器在明火上加熱燃燒時不易破損的原因。但同時也由於此易吸水的特性而容易產生異味和發霉等情況。

所以在第一次使用之前請務必完成以下操作處理，且請定期重複此操作。

將水和三勺（50 毫升）馬鈴薯澱粉或麵粉放入陶器中，用中火煮沸後熄火，放置至冷卻。再用清水洗刷乾淨後即可燜煮食物。當然用鍋熬煮米粥具有同樣的效果。

伊賀陶器生產中心所使用的陶土是從古琵琶湖層收集的耐熱陶瓷粘土，具有極高的耐火性，自古被用於製作日常生活器物。因此本產品具有卓越的儲熱和隔熱性能，也是源於其獨特的帶有泥土氣息的質地。此外本產品還具有使食材口感變得溫和的紅外線效應。

由於本產品的材料中沒有添加特殊的耐火成分，因此與裝飾有花紋的家用陶器相比可能更容易出現開裂等情況。

※本產品可以直接用明火加熱或放入烤箱中使用。

※即使小心使用，產品表面最終也會出現皸裂。即使產生皸裂但不會影響使用，請安心。

※請不要使用洗碗機清洗。收納之前請手工清洗且擦拭乾淨表面殘留的水分。

※請不要長時間浸泡，因為可能會出現發霉被污染等情況。

※請不要與其他金屬材質或硬質的餐具一起清洗，因為可能會出現破損等情況。

※當本產品被加熱時，請不要直接用手觸摸或將其直接放置在桌面上。

※請禁止使用本產品製作任何有油的菜品，如天婦羅或其他油炸食物，非常危險。

※請勿長時間空鍋乾燒。

※請不要突然冷卻本產品，可能會導致破裂。

※由於本產品具有易吸水的特性，如果不完全乾燥，可能會產生黴菌污漬或出現氣味等情況。

在清洗時，請先加入水和 50 毫升左右的醋，加熱至完全沸騰後熄火。再靜置一夜後用清水洗刷乾淨，自然晾乾即可。

如若出現鍋底燒焦或燒焦後的黑垢殘留等情況，請先加入水和大約四勺小蘇打，再加熱至沸騰後用清潔海綿等除去表面的焦層。但請注意不要使用鋼絲球等堅硬的清洗物，以防出現損壞陶鍋或陶板等情況。