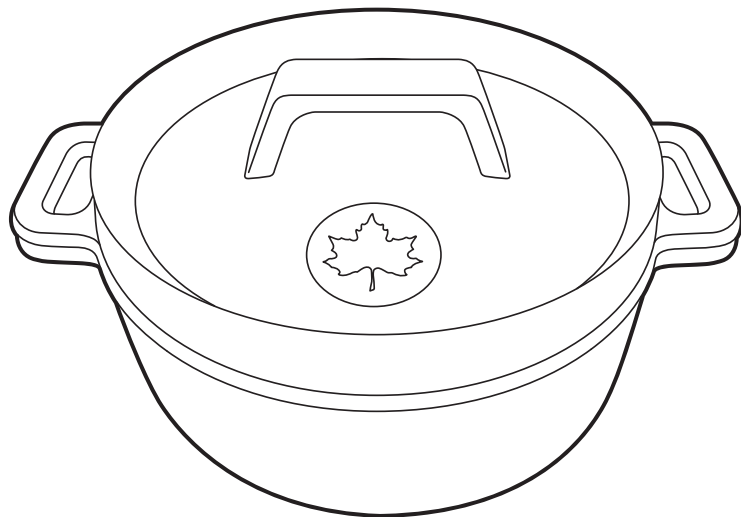


事故やケガ、器具の破損などを防ぎ安全に正しくご使用いただくために
注意事項は必ずお守りください。この取扱説明書は大切に保管してください。

・製品の仕様は予告なく変更する場合があります。
・本品に関するアフターケアは日本国内のみの対応となります。
内容に関わらず、日本国外では対応できませんのであらかじめご了承ください。

ご使用前に

- 本体の破損や割れがないか確認する。
(破損が見つかった場合は、使用しないでください。)



※本体色に薄い色を採用しているため、調理後の焦げ跡が比較的目立ちます。ご了承ください。

はじめてご使用する前に

- 目止めを行う。
(そのまま使用すると、割れや水漏れを起こしたり、においが染み込む原因になるおそれがあります。)

目止めの方法

1. 柔らかいスポンジと食器用洗剤を使用し、土鍋をよく洗う。
2. 水を土鍋の8分目ほど入れる。
3. 入れた水の10~20%程度の片栗粉を加えて、よく混ぜる。
4. 蓋をせずに、弱火でじっくり沸騰させる。
5. 十分沸騰したら火を止め、1時間ほど冷ます。
6. 土鍋が冷めたら、中身を捨てよくすすぐ。
7. 水を拭き取り、風通しの良いところでよく乾かす。

※定期的な目止めを行うとより効果的です。

※目止めを行っても、水分が鍋底にしみ出ることがあります。

これは異常ではなく、お米のとぎ汁を煮立てると改善することがあります。

お手入れ方法

- 水洗いをする。
- 水洗いでは汚れが取れない場合は
柔らかいスポンジを使用し、食器用洗剤で洗う。
- 洗浄後は、風通しの良いところで完全に乾燥させてから収納する。
(カビ・臭気防止になります。)

※スチールたわしは使用しないでください。釉薬が剥がれてしまい、傷がつきやすくなったり、水分を吸収しやすくなります。

※ハイターは使用しないでください。陶器がハイター液を吸い、染み出す場合があります。

※洗剤のつけおき洗いはしないでください。

※食洗機は使用しないでください。割れや欠けに繋がります。

使用上のポイント

- 内側の焦げが気になる場合は、重曹を入れて煮沸すると焦げつきの程度にもよりますがある程度落とすことができます。
- 鉄製と比べると余熱効果が高いため、料理の完成よりやや早めに火から上げてください。
- 炒め料理をする場合は、油をよくひいてから行ってください。
- 味ご飯（かやくごはん）は醤油や出汁などが水に比べると焦げやすいので焦げの原因となりやすいです。

使用上のご注意

- 揚げ物調理は行わないでください。土鍋の目から油が染み出て引火するおそれがあります。
- 割れや破損の原因になります。以下のことを厳守ください。
 - ・洗ったダッチオーブンを濡れたまま火にかけない。
 - ・空炊きをしない。
 - ・衝撃を加えない。
 - ・急冷、急加熱しない。
 - ・弱火から使用する。
 - ・部分的に加熱しない。
- ダッチオーブンをテーブルに置く際は、焦げ付いたり傷付いたりしても良い場所に置いてください。
- 起伏や傾斜がない所に設置し、必ず安定した状態で使用してください。
- 本品は直火専用です。IHには対応しておりませんのでご注意ください。
- 加熱したダッチオーブンを触る際には、必ず耐熱性の手袋を使用してください。やけどのおそれがあります。
- 本体は陶器です。落としたり、ぶつけたりすると割れたり欠けたりします。取り扱いには十分ご注意ください。
- 本体に水をかけて消火しないでください。（急激な温度変化による破損のおそれ、また高温の水蒸気が発生し、やけどのおそれ）
- 調理後、料理を入れたまま放置しないでください。臭いつりの原因になります。
- 焦げた箇所を固い素材で無理に洗い落とそうとすると、傷や破損につながるためお止めください。