

マーク説明

強	強化食器	耐	耐熱食器（レンジ・オーブン用） 直火には使用できません。
土	土物陶器 （洗浄機等取扱い上注意が必要な器）	直	直火OK!! 加熱調理などの目的で直接火炎に当てて用いる事ができます。
手造り	手造り食器	輪	輸入食器

陶磁器の種類

磁器について

磁器とは、主に陶石という石の粉を原料とし、比較的高温で焼成された陶磁器を一般的に指します。吸水性がなく耐久性に優れているのがその特徴です。

陶器について

陶器は土物とも呼ばれ、粘土に含まれる土の粒子が粗く、磁器よりも低い温度で焼かれます。素地が多孔質なため吸水性があります。素材自体の優しい風合いと温かみがその特徴です。

炻器について

炻器とは、陶器と磁器の中間的な性質を持ち、一般的には施釉しないで焼き締められた陶磁器を指します。「焼締め」とも呼ばれ、英語の「stoneware」の訳語になります。

Description of marks

強	Reinforced tableware	耐	Oven and microwave safe tableware Never place directly over a flame.
土	Earthenware (tableware that requires proper care when washed in a dishwasher, etc.)	直	Direct flame OK!! Can be placed directly over a flame for cooking, etc.
手造り	Handmade tableware	輪	Imported tableware

Types of ceramics

Porcelain

Porcelain generally refers to ceramics made by firing pottery stone powder as a main raw material at a relatively high temperature. It is characterized as a non-water absorbent material with excellent durability.

Pottery

Pottery is also called earthenware. It is made by firing clay that contains coarse particles at a lower temperature than porcelain. Since the material is porous, it absorbs water. It is characterized by a gentle texture and warmth of the material itself.

Stoneware

Stoneware has properties which fall into an intermediate category somewhere between porcelain and pottery. It generally refers to unglazed ceramics fired at a high temperature. This type of ceramics is also called “yaki-shime,” which translates into “stoneware” in English.