使用上の注意

陶磁器製品全般

①陶磁器（やきもの）の底面は、製法上、釉薬（ゆうやく。うつわの表面を覆うガラス質のコーティング）がかかっておりません。研磨処理をしておりますが、テーブルなどの上で引きずらないでください。更にサンドペーパーなどで研磨してお使いいただけると幸いです。

②割れものです。ぶつけたり落としたり衝撃を加えることで割れたり欠けたりします。衝撃に強い製品（強化磁器・ボーンチャイナ・マグネシウム磁器など）もありますが、絶対に割れないものではありません。それらは素材として衝撃に強い（＝素材強度を備えている）ものですが、薄くとがっているような形状（＝形状強度）では欠けやすくなります。器の渕を丸くしている玉渕（たまぶち）形状などは、形状強度を高めているものです。

③急熱急冷は割れの原因となります。ヒビの入ったものは危険ですので使用しないでください。

④以下は製品ごとの一般的な注意事項を記しています。個別に説明書等が添付されている場合は、それをよくお読みになった上でお使いください。

陶器（土物）製品

●吸水性があります。汚れが付いたまま水の中に付けておかないよう、使用後は速やかに食器用洗剤で汚れを洗い流し、十分に乾燥させて保管してください。食物・汁物等を入れたままにしたり、使用後水に浸したままにしておいたりすると、カビやシミ、異臭が発生する原因となります。

●使用前に器を水に浸しておくと、食品成分等が器に浸み込みにくくなります。

●電子レンジやオーブンでの使用はお控えください。

貫入（かんにゅう）

貫入（かんにゅう）とは、器の表面（釉薬）にヒビがはいったものをいいます。釉薬の特性で生じるものもあれば、素地と釉薬の収縮率の違いにより意図的に発生させているものもあります。

●ヒビに汚れが浸み込み取れなくなることがあります。食物・汁物等を入れたままにしないでください。

●使用方法は陶器（土物）に準じます。

金銀・絵付け製品

●金銀製品は電子レンジ・オーブンでは使用しないでください。

●食器洗浄機での使用は、金・銀や絵柄を傷めることがあります。

グラタン皿

●電子レンジやオーブンでお使いいただけます。直火使用はできません。

● 250℃程度のオーブンで使用が可能ですが、料理の油成分等により器が異常に高温となり割れる事例があります。

●加熱後は鍋つかみ等をご使用ください。

●テーブル等に直置きせず、グラタン用木台などをご使用ください。

●磁器製品のオーブン使用について：一般的なグラタン皿やスフレは、熱に強い特別な原材料を含まないもの（＝普通の磁器製の皿と同じ素材。）がほとんどです。普通の磁器（皿やボウルなど）製品も 1300℃程度で焼成された製品ですので、低温（250℃程度まで）のオーブンでの使用可能なものもありますが、その場合は自己責任においてお使いください。

木製品

●水に浸けたままにしておかないでください。水分吸収と乾燥により反りや割れの原因となります。部分的・片面だけの洗浄は、反りの原因となります。全体の洗浄をお願い致します。

●ビビンバやグラタンなどの敷台として使うものは、熱により焦げたり反りや割れを起こしたりすることがあります。

漆器製品

●電子レンジ・オーブン・食器洗浄機で使用しないでください。「耐熱」と表示のあるものは、食器洗浄機で使用できます。

●傷がつきやすいので、陶磁器などとは別に洗浄されることをお勧めします。