食器を正しく美しくお使いいただくために

【残菜処理】

残菜は長時間放置せず出来るだけ早く落としてください。
長時間放置しますと、デンプン質の糊化や色素沈着の原因となります。

【下洗い・浸漬】

柔らかいスポンジで汚れを取り除いてください。みがき粉やタワシ、スチールウールなどでこするとキズがつき、汚れの原因となります。温水の温度によっては、タンパク質が固化して食器に付着し、落ちにくくなります。

【洗 浄】

洗剤濃度は指定された濃度で行ってください。食器洗剤の濃度も通常より薄くしてご使用ください。濃すぎると乾いてから白く残り落ちにくくなります。強アルカリ洗剤をご使用になりますと塗膜剥離、樹脂劣化になることもありますのでご注意ください。食器洗浄機内で器同士がぶつかると、欠けたり表面を痛める原因になります。

【漂 白】

塩素系の漂白剤のご使用は、劣化の原因となりますのでお避けください。酸素系の漂白剤をご使用ください。

取扱い上の注意

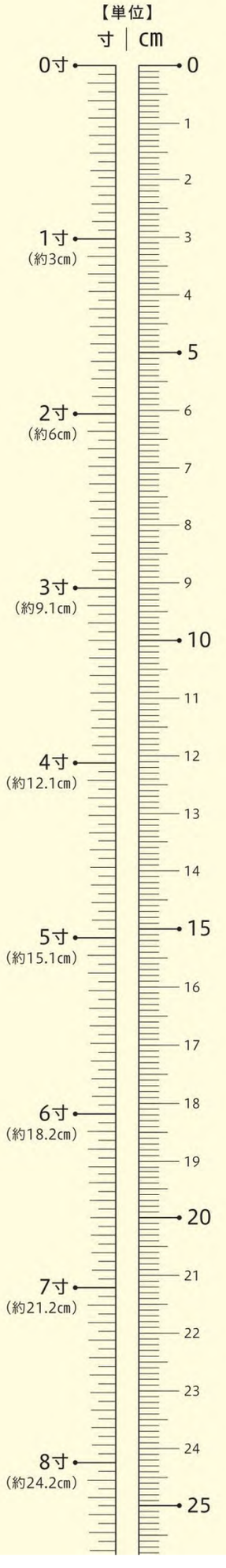
- 直火、電子レンジ、オーブン等でのご使用はご遠慮ください。やけど、火災の原因となります。
- 直射日光、湿度の高い状況下に置くことは避けてください。変形、変色、かびを生じる事があります。
- 研磨剤付たわし、アルカリ洗剤、みがき粉等の使用は避けてください。変色したりはがれの原因になります。
- たばこを直接置いたり、灰皿としては使用しないでください。火災の原因となります。
- 手荒い扱い、過剰な重さがかかる状態では使用しないでください。
- 保温庫、冷凍庫でのご使用はご遠慮ください。
- 長時間湯水に浸しておくことや、火のそばでのご使用は避けてください。
- 塗り物の場合多少臭いが残る場合がありますので、必ずぬるま湯（50℃以下）で洗ってからご使用ください。

YASURAGI JAPAN 株式会社 福井クラフト GROUP

本　社	〒916-1113 福井県鯖江市戸口町24-23	TEL:0778-65-2300	FAX:0778-65-2880
東京支店	〒104-0032 東京都中央区八丁堀3丁目5-7 NRE八重洲ビル1階	TEL:03-5117-3550	FAX:03-5117-3551
九州支店	〒849-2305 佐賀県武雄市山内町大字宮野23660 有田焼工業協同組合団地内	TEL:0954-45-5075	FAX:0954-45-3860
大阪出張所	〒597-0041 大阪府貝塚市清児971	TEL:072-447-8150	FAX:072-447-8150
上海支店	上海市武夷路418弄1号武定大厦402室	TEL:021-6252-6638	FAX:021-6211-1484
上海工場	上海市嘉定区馬陸鎮博学南路585号1幢3層	TEL:021-5910-4337	FAX:021-5910-4254
工　場	(株)高野工芸　〒916-1224 福井県鯖江市莇生田町13-18	TEL:0778-65-2800	FAX:0778-65-2770

公式WEBサイト
http://www.fukuicraft.co.jp/
福井クラフト

WEBカタログ
https://eins.meclib.jp/FC263623_vol34/book/index.html
やすらぎ総合カタログVol.34

2023.2

・1寸 = 約3cm
・1尺 = 約30.3cm