

「うながっぱ釜めし」容器（釜めしのお釜） の取り扱いについて

「うながっぱ釜めし」の容器は陶磁器製品ですので、
以下の点に注意してお取り扱いください。

- 直火で調理できますが、使用条件や使用回数によってはヒビが入ったり割れたりすることがあります。異常が認められた場合は、ただちに使用を中止してください。
- 絶対に空焚きはしないでください。
- 破損の原因になりますので、使用前にはふきんで拭くなどして水分を取ってから加熱してください。また、加熱後は濡れたテーブルや濡れたふきんの上に直接置くなどの急冷は避けてください。
- 電子レンジでの加熱が可能です。
- IH クッキングヒーターには対応していません。
- 火傷のおそれがありますので、加熱直後のお釜と蓋には直接手で触れないでください。
- 汚れや水分が残っているとカビ発生の原因になります。使用後は、水洗いしてから乾燥させてください。

※この「うながっぱ釜めし」の容器は、J I S S 2 4 0 0（陶磁器製耐熱食器）
の直火用（高耐熱）熱衝撃強さ350℃以上の規格に適合しています。

〔試験検査機関：多治見市陶磁器意匠研究所〕