耐熱をお使いになる前に

この耐熱の土は、熱に耐えれるよう、目が粗く空気を含んだ土を使っていますので、

水漏れする場合があります。

お使い頂く前に、デンプン質のものを是非炊いてください。

水に対して１０%の片栗粉を溶き、混ぜながら火にかけ、沸騰したらそのまま一晩から二晩

置いてもらうと、しっかり目止めされます。

使い始めは、じんわりと水分が出てくるかもしれませんが、

使い込むうちに目が止まってきますので、いろいろ煮炊きしていただけたら、と思います。

弱火から徐々に慣らせていてください。

使っていくと、土と釉薬の熱した時の収縮率の違いから起こる貫入や、ヒビが入ってきます。

ヒビが入っても安心してお使いください。

使えば使うほど煮えやすく、割れにくいうつわになっていきます。

淵の方までのヒビや、ぎしぎしするヒビは割れることがありますので、ご使用にならないでください。

水や食品を入れたままのご使用は、水漏れや、匂いなどがつきますので

お控えください。

吸水性のある土です。合成洗剤、食器用漂白剤はご使用にならないで下さい。

焦げ付きや匂いがついたら、重曹でつけ置きすると取れやすいです。

使い終わったら、風通しの良いところで乾かしてください。

十場　あすか