

ホーロー容器の特長

- 表面はガラス質なので食材の味を変えません。
- ホーローは食品の匂いが移りにくい材質です。
- 洗浄効果が高く清潔です。

品質表示

本体

表面加工/ほうろう
材料の種類/ほうろう用鋼板
シール蓋
材料の種類/EVA樹脂
(耐熱温度/80℃)

取扱い上のご注意（必ずお読みください）

- 初めてご使用になる前に、本体と蓋を軟らかいスポンジに食器用洗剤をつけてよく洗い、すすいでください。洗浄後はすぐに水分を拭き取って乾燥させてください。洗浄にはスチールたわし、磨き粉は使用しないでください。
- ホーロー製品の表面はガラス質ですので、衝撃に弱く、ぶつけたり落としたりしますとホーロー質がはがれることがあります。
- シール蓋はEVA樹脂製ですので、熱のそばに置くと変形の原因になります。
- 加熱調理や冷凍庫に入れることはお避けください。
- 使用後はよく洗って乾燥させてください。
- 持ち手が無い角型Mサイズの本体は食器洗い乾燥機で洗浄いただけますが、持ち手がついている丸型20・24・27cm及び角型Lサイズはパイプ状の持ち手内部に水分が入り、サビ発生の原因となりますので、ご利用いただけません。また、シール蓋は食器洗い乾燥機での洗浄はお避けください。

梅干し作りへのご使用に付きまして（必ずお読みください）

- ホーロー製品は800℃以上の高温で鉄板の表面にホーロー釉薬を焼き付けますことから、熱や酸・アルカリ成分に強く、ご家庭の調理器具・保存容器として広くご利用いただいております。しかしながら、ホーロー容器内で梅干しを1年以上保存されますと、梅酢の濃度によりましては、ホーロー表面の傷みが早く進み、ホーローが劣化して梅酢が白濁したり、サビが発生する場合があります。
- ホーロー容器を長持ちさせるには漬け始めから1年以内に、漬け上がりしました梅干を別の容器に小分けして移して置き、ご使用後のホーロー容器は内側をよく洗浄して戴きました後、水分をよく拭き取って乾燥し、次回のご使用まで保管戴きますとホーロー容器をより長くご使用戴くことができます。尚、本製品は食品衛生法に適合しており、ホーロー釉薬から人体に有害な成分が溶出する事はございませんので、安心してご利用ください。

サビの発生について

- 製品本体は鉄板を加工し、その表面にホーロー加工が施されています。ホーローの特性上、鉄板の端々にはホーローがかりにくいので、サビが発生しやすくなっています。端々からのサビの発生はホーロー製品の製造上、避けられない欠点です。
- 取扱い上の注意に「●使用後はよく洗って乾燥させてください。」と記されているように、洗浄後は水分を拭き取って乾燥させていただきますと、サビの発生はある程度抑えることができます。
- ※ ホーロー釉薬は無機質であり、人体に悪影響を及ぼすような成分は全く含まれておりません。サビが発生しても鉄サビ（酸化鉄）は人体に害となるものではありません。スポンジなどで洗っていただきますと、洗い落とすことができます。
- ※ 製品表面に黒い点が付いている場合がありますが、これは高温の焼成炉内で粉塵が付着したもので、ご使用上の問題はありません。
- ※ 本体の縁の裏にある小さなキズは、ホーロー加工上避けられないキズ跡ですので、御容赦ください。