

～はじめてお使いになる前に～

土鍋を長くお使いいただくため、ご使用前に必ず「目止め」を行ってください。

土鍋は多孔質の素材ですので、目に見えない細かい気孔があります。このまま調理をすると、その気孔から水分や料理の汁が染み込み、水漏れやひび割れ（貫入の拡大）やカビ、カビ臭の原因になります。

下記の方法で「目止め」をし、気孔をふさぐことで、土鍋を長持ちさせ、におい移りを防ぐことができます。

①全体を軽く水洗いします。



洗う

②水気をふき取り、乾燥させます。

③水を鍋の8分目まで入れ、片栗粉大さじ2を入れて、よくかき混ぜます。



水と片栗粉大さじ2
を入れる

④中火にかけ、ダメにならないように沸騰するまでかき混ぜます。

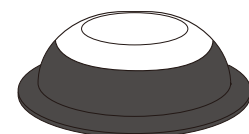


かき混ぜながら
沸騰するまで中火に
かける

⑤沸騰したら火を止めて、常温になるまで冷まします。

※火傷にご注意ください。

⑥常温になったら、鍋の水を捨て、スポンジを使用し、きれいに洗い流します。



洗って乾燥させる

⑦風通しの良いところで完全に乾燥させてからご使用ください。