

KEYUCA

汚れをはじいていつでもきれい
焦げ付き落としやすい
萬古焼の土鍋

本体内側
セラミック
コーティング

すぐ使える
目止め
不要

※1

※2

直火

IH

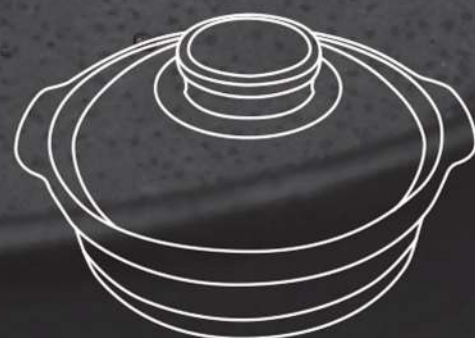
電子
レンジ

食洗機

オーブン

※1 別売りのステンレスプレートを使用

※2 フタをはずして



日本製

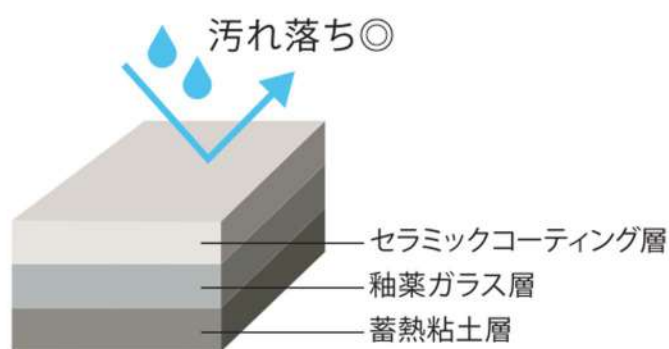


土鍋一筋、100年。

三重県四日市市に窯元を構える老舗・内山製陶所。
明治中期の萬古焼の興りより、陶器製造の技術を継承してきた
職人技が生むこだわりの撥水土鍋です。

使うたび実感、使いやすさの秘密 3層構造

本体は伝統的な蓄熱性のある萬古の粘土に
釉薬を施し、さらにセラミックコーティングを
重ねた3層構造になっています。
土鍋ならではの美味しさそのままに、
洗いやすさを両立させました。



コーティングあり



コーティングなし

この取扱説明書をよくお読みのうえ、大切に保管してください。

※必ずお読みください

 注意	破損の原因になるため、 空だきはしないでください。
---	-------------------------------------

 注意	土鍋は急激な温度変化に弱いため、 熱い鍋を 急冷しないでください。
---	---

 注意	揚げ物・炒め物には使用できません。 破損・火災の原因になります。
---	-------------------------------------

 注意	長時間水につけた後、 すぐに火にかけないでください。
---	-------------------------------

【取扱い上の注意】

- 初めてご使用になる際は、柔らかいスポンジを使い、食器用洗剤などで洗ってからご使用ください。
- 長時間加熱したまま食材を放置すると、焦げ付く可能性があります。
- 熱い鍋を濡れた布などで扱わないでください。
- 熱い鍋を冷たいところへ置かないでください。
- 外側が濡れたまま、使用しないでください。
- セラミックコーティングで仕上げているため、使い始めの目止めは不要です。
- 調理後は耐熱性の鍋敷きなどに乗せて、ご使用ください。
- フタのみを直火にはかけないでください。
- 調理中、調理後は鍋・鍋底及び取っ手が高温になっておりますので、やけどしないようにご注意ください。
- 別売のステンレスプレート使用で電磁調理器 (IH) にも対応できます。(100V・200V 対応)
※家庭用単相 200V・最高出力 3000W 以下の電磁調理器 (IH) でのご使用はできません。
- 電磁調理器 (IH) で雑炊などの粘性のあるものを調理する場合は、出力 1100W 以下で調理してください。
- 電磁調理器 (IH)、ガスコンロ間で調理の移動がある場合は、ステンレスプレートを入れたままご使用いただけます。ガスコンロのみで使用する場合は、不要ですので外してください。
- ステンレスプレートは、土鍋の底に平らになるように置いて使用してください。
- 電子レンジでご使用の際は、必ずステンレスプレートは外してください。
- オーブンでご使用の際は、必ずフタとステンレスプレートは外してください。



【お手入れ】

- ご使用後は、柔らかいスポンジを使い食器用洗剤などで洗ってください。
- 洗った後は、水気を拭き、よく乾燥させてから収納してください。乾燥せずに収納すると、カビの原因となります。
- たわしや金属製の調理器具、研磨剤入りのクレンザーなどでこすると、セラミックコーティングが剥がれる原因となりますので、さけてください。
- 食器洗浄機・食器乾燥機を使用できます。
- 食器洗浄機・食器乾燥機をご使用の際は、機内で他の食器などにぶつからないようご注意ください。破損の原因となります。
- 食器洗浄機・食器乾燥機の取扱説明書を十分にご確認のうえ、ご使用ください。
- 各部品を食器洗浄機・食器乾燥機のヒーター部に触れたり、落とさないようにしてください。発煙、焦げ、溶け、においの原因になります。
- 業務用食器洗浄機・食器乾燥機の使用はさけてください。

【ステンレスプレートの取扱い上の注意】

- 空だきはしないでください。水中に沈めず空だきすると、プレートが変形するおそれがあります。
- 電磁調理器(IH)のトッププレートはきれいにしておいてください。
- 取り外しや洗浄時にプレートを洗う際には手を切らないようご注意ください。
- ステンレスプレートが虹色に変色する場合がありますが、体に有害なものではありません。
- 200Vの電磁調理器(IH)の場合は中火以下でご使用ください。ステンレスプレートが変形し、反応しなくなることがあります。
- ステンレスプレートは消耗品ですので、変形・破損したり、焦げつきがひどい場合は新しいものをご購入いただき、交換してください。
- 電磁調理器(IH)の上で鍋を引きずらないでください。
- 一部の電磁調理器(IH)に反応せず、ご使用できない場合があります。

【ステンレスプレートのお手入れ】

- 使用後は、中性洗剤などでよく洗ってください。
- ステンレスプレートを洗浄する際、クレンザーなどは使用しないでください。キズが付きます。
- 土鍋本体と同様によく乾燥させてから収納してください。

品質表示

材 質：本体／耐熱陶土（内側セラミックコーティング）
フタ／陶器

6号(0.9L)サイズ：W22×D20×H11.5cm

満水容量：0.9L 適正容量：0.65L

9号(3.2L)サイズ：W32×D28.5×H15cm

満水容量：3.2L 適正容量：2.2L

日本製（萬古焼）

この製品は行き届いた品質管理のもとで生産されていますが、
万一不良品やお気づきの点がございましたらご連絡ください。

KEYUCA www.keyuca.com

河淳株式会社

東京都中央区日本橋浜町3-15-1