



# 超耐熱

耐熱陶器・オーブンウェア

Heat resistant ware

昭和製陶の超耐熱陶器は一般的な耐熱陶器に比べ、  
耐熱性能・耐久性ともに優れた土を使用。  
プロフェッショナルへ向けた、ここにしかないオリジナルの商品群です。



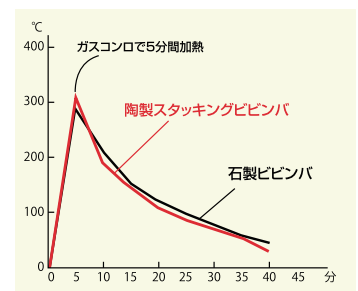
黒 18cm

特許庁意匠権を取得

## スタッキングビビンバ鍋

「スタッキング ビビンバ鍋」は積み重ねて収納できる耐熱陶器。従来の天然石製よりも3割軽く、5個以上重ねられるのが特徴。提供の際の持ち運びや保管が楽に。

天然石は石質にばらつきがありますが、本品は品質が安定していて割れにくくなっています。また、熱伝導率は天然石と遜色なく、ガスコンロで5分加熱するだけで300℃まで上昇し、その後の保温性能も天然石と変わりません。石焼カレー、韓国風海鮮鍋などにも使用できます。価格は天然石に比べ約半分です。



収まりよく重ねられます。

メリット  
1

### スタッキングが可能

外側にリムを設け、安定したスタッキングが可能に。運搬も収納も軽く、傾きにくく省スペース。他のビビンバと比べ安心安全です。

メリット  
2

### 石より価格が安い

天然石の韓国製の石は値上がりが続けており、陶器製のものでは価格が約半分に抑えることができます。

メリット  
3

### 石より品質が安定

石製のものは天然石を使用しており品質がマチマチ。その点陶器は品質が安定していますので安心してお使いいただけます。



直火対応

# 超耐熱陶器

# スタッキングビビンバ

サイズ表記 凡例  
(下図: 325-0135 黒 14cm)



- 450°C 差の急冷試験をクリア
- 調理前の空焚きにも強い
- 高台を付けることにより底面の吸水を少なくしています



325-0135  
スタッキングビビンバ  
黒 14cm  
φ14×6.5cm 底径9.8cm  
530cc  
1,800円



● 325-0138  
スタッキングビビンバ  
黒 16cm  
φ16.2×7.7cm 底径11.3cm  
900cc  
2,100円



325-0136  
スタッキングビビンバ  
黒 18cm  
φ18×7.9cm 底径12.1cm  
1150cc  
2,500円



325-0137  
スタッキングビビンバ  
黒 19cm  
φ19×8.2cm 底径12.4cm  
1400cc  
2,700円



326-0135  
スタッキングビビンバ  
黒 石目調 14cm  
φ14×6.5cm 底径9.8cm  
530cc  
1,800円



● 326-0138  
スタッキングビビンバ  
黒 石目調 16cm  
φ16.2×7.7cm 底径11.3cm  
900cc  
2,100円



326-0136  
スタッキングビビンバ  
黒 石目調 18cm  
φ18×7.9cm 底径12.1cm  
1150cc  
2,500円



326-0137  
スタッキングビビンバ  
黒 石目調 19cm  
φ19×8.2cm 底径12.4cm  
1400cc  
2,700円



327-0135  
スタッキングビビンバ  
グレー 石目調 14cm  
φ14×6.5cm 底径9.8cm  
530cc  
1,800円



● 327-0138  
スタッキングビビンバ  
グレー 石目調 16cm  
φ16.2×7.7cm 底径11.3cm  
900cc  
2,100円



327-0136  
スタッキングビビンバ  
グレー 石目調 18cm  
φ18×7.9cm 底径12.1cm  
1150cc  
2,500円



327-0137  
スタッキングビビンバ  
グレー 石目調 19cm  
φ19×8.2cm 底径12.4cm  
1400cc  
2,700円



● 998-4000  
ビビンバ木台 (小)  
14・16cm用  
21×16.5cm  
2,800円



● 998-4001  
ビビンバ木台 (大)  
18・19cm用  
23×18cm  
3,700円



● 998-4002  
やっこ  
約18cm  
アルミ・韓国製  
1,400円



● 998-4003  
ビビンバスプーン  
Φ4.5×21cm  
180ステンレス・日本製  
850円

スタッキングビビンバ

耐熱陶器・オープンウェア



NEW

# タバス・アヒージョ

超耐熱陶器

直火対応

オープン対応



222-017 1  
オレンジ タバス12c m  
φ11.8×3.6cm 220cc  
1,300円



223-017 1  
レンガ タバス12c m  
φ11.8×3.6cm 220cc  
1,300円



224-017 1  
茶 タバス12c m  
φ11.8×3.6cm 220cc  
1,300円



222-017 2  
オレンジ タバス13c m  
φ12.9×3.6cm 280cc  
1,400円



223-017 2  
レンガ タバス13c m  
φ12.9×3.6cm 280cc  
1,400円



224-017 2  
茶 タバス13c m  
φ12.9×3.6cm 280cc  
1,400円



222-017 3  
オレンジ タバス14c m  
φ14×3.7cm 320cc  
1,500円



223-017 3  
レンガ タバス14c m  
φ14×3.7cm 320cc  
1,500円



224-017 3  
茶 タバス14c m  
φ14×3.7cm 320cc  
1,500円



レンガ タバス14c m

直火対応

オープン対応

超耐熱陶器

グラタン

NEW



330-011 4  
白 取手付きアヒージョ  
15×11×3.8cm 220cc  
1,500円



225-011 4  
薄茶 取手付きアヒージョ  
15×11×3.8cm 220cc  
1,500円



226-011 4  
赤 取手付きアヒージョ  
15×11×3.8cm 220cc  
1,700円



225-014 9  
薄茶 丸グラタン(小)  
12×14.5×4.5cm 275cc  
1,200円



226-014 9  
赤 丸グラタン(小)  
12×14.5×4.5cm 275cc  
1,400円



225-015 0  
薄茶 丸グラタン(大)  
14.5×18×5.3cm 550cc  
1,600円



226-015 0  
赤 丸グラタン(大)  
14.5×18×5.3cm 550cc  
1,800円



225-015 1  
薄茶 楕円グラタン(小)  
18.7×11×3.6cm 330cc  
1,400円



226-015 1  
赤 楕円グラタン(小)  
18.7×11×3.6cm 330cc  
1,600円



225-015 2  
薄茶 楕円グラタン(大)  
23.5×13.2×4.1cm 560cc  
1,900円



226-015 2  
赤 楕円グラタン(大)  
23.5×13.2×4.1cm 560cc  
2,000円



225-015 3  
薄茶 片手グラタン  
15.2×23×5.5cm 680cc  
1,900円



226-015 3  
赤 片手グラタン  
15.2×23×5.5cm 680cc  
2,100円

タバス・アヒージョ / グラタン

耐熱陶器・オープンウェア

# グラタン

## 超耐熱陶器



サイズ表記 凡例  
(下図: 328-0149 黒丸グラタン(小))



330-0149  
白丸グラタン(小)  
14.5×12×4.5cm 275cc  
1,200円



329-0149  
茶丸グラタン(小)  
14.5×12×4.5cm 275cc  
1,200円



328-0149  
黒丸グラタン(小)  
14.5×12×4.5cm 275cc  
1,200円



330-0150  
白丸グラタン(大)  
18×14.5×5.3cm 550cc  
1,600円



329-0150  
茶丸グラタン(大)  
18×14.5×5.3cm 550cc  
1,600円



328-0150  
黒丸グラタン(大)  
18×14.5×5.3cm 550cc  
1,600円



330-0151  
白楕円グラタン(小)  
18.7×11×3.6cm 330cc  
1,400円



329-0151  
茶楕円グラタン(小)  
18.7×11×3.6cm 330cc  
1,400円



328-0151  
黒楕円グラタン(小)  
18.7×11×3.6cm 330cc  
1,400円



330-0152  
白楕円グラタン(大)  
23.5×13.2×4.1cm 560cc  
1,900円



329-0152  
茶楕円グラタン(大)  
23.5×13.2×4.1cm 560cc  
1,900円



328-0152  
黒楕円グラタン(大)  
23.5×13.2×4.1cm 560cc  
1,900円



330-0153  
白片手グラタン  
23×15.2×5.5cm 680cc  
1,900円



329-0153  
茶片手グラタン  
23×15.2×5.5cm 680cc  
1,900円



328-0153  
黒片手グラタン  
23×15.2×5.5cm 680cc  
1,900円

オープン対応

磁器

# オーブンウェア

NEW



白 取手付きアヒージョ

オープン  
対応

オーブン対応の食器です。

※直火調理ではご使用になれません。



600-0114  
白 取手付きアヒージョ  
14.5×10.6×3.6cm 200cc  
1,200円



600-0149  
白 丸グラタン(小)  
11.5×14×4.3cm 270cc  
1,000円



600-0151  
白 楕円グラタン(小)  
10.2×17.7×3.3cm 450cc  
1,200円



600-0153  
白 片手グラタン  
14.5×21.7×5cm 550cc  
1,600円



600-0150  
白 丸グラタン(大)  
17.3×14×4.9cm 500cc  
1,300円



600-0152  
白 楕円グラタン(大)  
22.5×12.2×3.8cm 500cc  
1,600円



600-0139  
キャセロール  
19.2×17×5.2cm 670cc  
1,600円

グラタン / オーブンウェア

耐熱陶器・オーブンウェア



# 変形浅鍋・五徳・陶板

へんけいあさなべ・ごとく・とうばん

## 超耐熱陶器

🔥 直火対応

🔲 オープン対応

### ❖ 変形浅鍋



330-0154  
白 22cm変形浅鍋  
28×22×6.8cm  
2,400円



329-0154  
茶 22cm変形浅鍋  
28×22×6.8cm  
2,400円



328-0154  
黒 22cm変形浅鍋  
28×22×6.8cm  
2,400円

### ❖ 五徳・陶板



● 323-0164  
五徳  
8.8×7.4cm 固形燃料受内径約4cm  
1,900円



● 323-0163  
陶板 11cm  
φ11×1.8cm  
1,200円



耐熱薄茶 22cm陶板四角



# 超耐熱陶器

# たいねつとうばん 耐熱陶板

## ❖ 丸



321-0118  
耐熱黒 21cm陶板丸  
φ20.8×2.5cm  
1,300円



321-0119  
耐熱黒 23cm陶板丸  
φ23.5×2.5cm  
1,800円



321-0120  
耐熱黒 25cm陶板丸  
φ25.3×3.5cm  
2,700円



322-0118  
耐熱茶 21cm陶板丸  
φ20.8×2.5cm  
1,300円



322-0119  
耐熱茶 23cm陶板丸  
φ23.5×2.5cm  
1,800円



322-0120  
耐熱茶 25cm陶板丸  
φ25.3×3.5cm  
2,700円



324-0118  
耐熱薄茶 21cm陶板丸  
φ20.8×2.5cm  
1,300円



324-0119  
耐熱薄茶 23cm陶板丸  
φ23.5×2.5cm  
1,800円



324-0120  
耐熱薄茶 25cm陶板丸  
φ25.3×3.5cm  
2,700円

## ❖ 四角



321-0115  
耐熱黒 20cm陶板四角  
19.7×19.7×3.5cm  
1,300円



321-0116  
耐熱黒 22cm陶板四角  
21.5×21.5×3.6cm  
1,800円



321-0117  
耐熱黒 24cm陶板四角  
23.3×23.3×4cm  
2,700円



322-0115  
耐熱茶 20cm陶板四角  
19.7×19.7×3.5cm  
1,300円



322-0116  
耐熱茶 22cm陶板四角  
21.5×21.5×3.6cm  
1,800円



322-0117  
耐熱茶 24cm陶板四角  
23.3×23.3×4cm  
2,700円



324-0115  
耐熱薄茶 20cm陶板四角  
19.7×19.7×3.5cm  
1,300円



324-0116  
耐熱薄茶 22cm陶板四角  
21.5×21.5×3.6cm  
1,800円



324-0117  
耐熱薄茶 24cm陶板四角  
23.3×23.3×4cm  
2,700円

変形浅鍋 / 五徳 / 陶板 / 耐熱陶板

耐熱陶器・オープンウェア

NEW

# 土鍋・とんすい どなべ・とんすい

## 超耐熱陶器

🔥 直火対応

🔲 オープン対応



身:黒 8号  
フタ:とちりうぐいす 8号

❖ 土鍋 身 一般の土鍋に比べ、熱衝撃・物理衝撃の両面で耐久性に優れています。

328-0174 黒 6号 16.7×19.7×5.7cm 420cc 2,000円	328-0175 黒 7号 21×24×7cm 1250cc 2,800円	328-0176 黒 8号 24.8×28×8cm 2000cc 3,700円	身:黒 / フタ:三島
225-0174 薄茶 6号 16.7×19.7×5.7cm 420cc 2,000円	225-0175 薄茶 7号 21×24×7cm 1250cc 2,800円	225-0176 薄茶 8号 24.8×28×8cm 2000cc 3,600円	身:薄茶 / フタ:サビ唐草
227-0174 鉄赤 6号 16.7×19.7×5.7cm 420cc 2,300円	227-0175 鉄赤 7号 21×24×7cm 1250cc 3,200円	227-0176 鉄赤 8号 24.8×28×8cm 2000cc 4,100円	身:鉄赤 / フタ:アメ



❖ 土鍋 フタ **磁器**



183-0177  
土鍋フタ6号 黒御影  
φ14.7×4.3cm  
800円

183-0178  
土鍋フタ7号 黒御影  
φ19.5×5.7cm  
1,200円

183-0179  
土鍋フタ8号 黒御影  
φ22.3×6.5cm  
1,500円



225-0177  
土鍋フタ6号 薄茶  
φ14.7×4.3cm  
800円

225-0178  
土鍋フタ7号 薄茶  
φ19.5×5.7cm  
1,200円

225-0179  
土鍋フタ8号 薄茶  
φ22.3×6.5cm  
1,500円



473-0177  
土鍋フタ6号 アメ  
φ14.7×4.3cm  
800円

473-0178  
土鍋フタ7号 アメ  
φ19.5×5.7cm  
1,200円

473-0179  
土鍋フタ8号 アメ  
φ22.3×6.5cm  
1,500円



228-0177  
土鍋フタ6号 とちり黒御影  
φ14.7×4.3cm  
900円

228-0178  
土鍋フタ7号 とちり黒御影  
φ19.5×5.7cm  
1,300円

228-0179  
土鍋フタ8号 とちり黒御影  
φ22.3×6.5cm  
1,600円



229-0177  
土鍋フタ6号 とちりアメ  
φ14.7×4.3cm  
900円

229-0178  
土鍋フタ7号 とちりアメ  
φ19.5×5.7cm  
1,300円

229-0179  
土鍋フタ8号 とちりアメ  
φ22.3×6.5cm  
1,600円



230-0177  
土鍋フタ6号 とちり朽葉  
φ14.7×4.3cm  
900円

230-0178  
土鍋フタ7号 とちり朽葉  
φ19.5×5.7cm  
1,300円

230-0179  
土鍋フタ8号 とちり朽葉  
φ22.3×6.5cm  
1,600円



231-0177  
土鍋フタ6号 とちりうぐいす  
φ14.7×4.3cm  
900円

231-0178  
土鍋フタ7号 とちりうぐいす  
φ19.5×5.7cm  
1,300円

231-0179  
土鍋フタ8号 とちりうぐいす  
φ22.3×6.5cm  
1,600円



026-0177  
土鍋フタ6号 るり唐草  
φ14.7×4.3cm  
900円

026-0178  
土鍋フタ7号 るり唐草  
φ19.5×5.7cm  
1,300円

026-0179  
土鍋フタ8号 るり唐草  
φ22.3×6.5cm  
1,600円



027-0177  
土鍋フタ6号 サビ唐草  
φ14.7×4.3cm  
900円

027-0178  
土鍋フタ7号 サビ唐草  
φ19.5×5.7cm  
1,300円

027-0179  
土鍋フタ8号 サビ唐草  
φ22.3×6.5cm  
1,600円



492-0177  
土鍋フタ6号 三島  
φ14.7×4.3cm  
850円

492-0178  
土鍋フタ7号 三島  
φ19.5×5.7cm  
1,300円

492-0179  
土鍋フタ8号 三島  
φ22.3×6.5cm  
1,600円

❖ とんすい・鍋小物 **磁器**



● 003-589  
窯変志野  
仕切り薬味皿  
13×8.1×2.8cm  
650円



003-503  
窯変志野 3.0皿  
φ9.5×2.2cm  
400円



003-514  
窯変志野 とんすい  
12.5×14.3×5.8cm  
680円



003-M007  
窯変志野 4.0ボール  
φ13×4.5cm  
500円



● 183-589  
黒御影  
仕切り薬味皿  
13×8.1×2.8cm  
650円



183-503  
黒御影 3.0皿  
φ9.5×2.2cm  
380円



183-514  
黒御影 とんすい  
12.5×14.3×5.8cm  
680円



183-M007  
黒御影 4.0ボール  
φ13×4.5cm  
550円



● 447-589  
蒼月  
仕切り薬味皿  
13×8.1×2.8cm  
750円



447-503  
蒼月 3.0皿  
φ9.5×2.2cm  
440円



447-514  
蒼月 とんすい  
12.5×14.3×5.8cm  
750円



447-M007  
蒼月 4.0ボール  
φ13×4.5cm  
580円



● 432-589  
白玉粉引  
仕切り薬味皿  
13×8.1×2.8cm  
650円



432-503  
白玉粉引 3.0皿  
φ9.5×2.2cm  
400円



432-514  
白玉粉引 とんすい  
12.5×14.3×5.8cm  
680円



432-M007  
白玉粉引 4.0ボール  
φ13×4.5cm  
500円



● 004-589  
黒織部  
仕切り薬味皿  
13×8.1×2.8cm  
650円



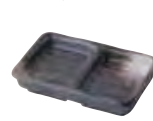
004-503  
黒織部 3.0皿  
φ9.5×2.2cm  
400円



004-514  
黒織部 とんすい  
12.5×14.3×5.8cm  
680円



004-M007  
黒織部 4.0ボール  
φ13×4.5cm  
500円



● 007-589  
古備前  
仕切り薬味皿  
13×8.1×2.8cm  
750円



007-503  
古備前 3.0皿  
φ9.5×2.2cm  
420円



007-514  
古備前 とんすい  
12.5×14.3×5.8cm  
750円



007-M007  
古備前 4.0ボール  
φ13×4.5cm  
550円

土鍋 / とんすい

● 耐熱陶器・オープンウェア



# コンガリータ 電子レンジ専用



コンガリータ ラウンド レッド

「コンガリータ」はマイクロ波に反応して発熱する特殊な素材を用いた電子レンジ用の新しいキッチンツールです。

## **congalita** コンガリータ

## レンジでスピードクッキング!



**ポイント 1** フタをはずして  
**こんがり**

マイクロ波に反応して発熱する特殊な加工が器の裏面にしており、食材の器に接している部分がまるでグリルしたように、こんがり仕上がります。

**ポイント 2** フタはさんで  
**ふっくら**

ハンバーグのようにふっくら仕上げたい料理には付属のフタをご使用ください。フタを使うことによって食材の水分量を調節できるので、仕上がりがふっくらします。

**ポイント 3** 素手で持っても  
**あつくない**

発熱するのは特殊な加工がしてある部分だけなので、電子レンジで加熱直後でもミトンなしで持つことができます。

※3分以上連続して加熱すると本体が熱くなる場合があります。その時はミトンなどをご使用ください。

**フタをはずして**  
**こんがり** フタをはずして調理すると  
食材が**こんがり**と仕上がります。

食材の水分が蒸発し逃げていくので、ジューシーにこんがり仕上がります。裏面が蒸発し、そこに接している部分の食材に熱が伝わり調理されます。

**こんがりのひみつ**

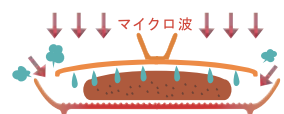


※食材の重量と水分量の違いによって、仕上がりが多少異なる場合があります。その場合は加熱時間を調節して下さい。

**フタはさんで**  
**ふっくら** フタをして調理すると  
食材が**ふっくら**と仕上がります。

フタのすき間から適度に水分が抜けていくのでベタつくことなく、ふっくら仕上がります。また、フタが食材の飛びちりを防ぎます。裏面が発熱し、そこに接している部分の食材に熱が伝わり調理されます。

**ふっくらのひみつ**



※食材の重量と水分量の違いによって、仕上がりが多少異なる場合があります。その場合は加熱時間を調節して下さい。



700-100OR  
 コンガリータ ラウンド オレンジ  
 本体φ20.3×2.6cm  
 フタφ16.7×3.1cm  
 フタ付き 2,500円  
 身のみ 1,800円



700-100RE  
 コンガリータ ラウンド レッド  
 本体φ20.3×2.6cm  
 フタφ16.7×3.1cm  
 フタ付き 2,500円  
 身のみ 1,800円



700-100YE  
 コンガリータ ラウンド イエロー  
 本体φ20.3×2.6cm  
 フタφ16.7×3.1cm  
 フタ付き 2,500円  
 身のみ 1,800円



700-100GR  
 コンガリータ ラウンド グリーン  
 本体φ20.3×2.6cm  
 フタφ16.7×3.1cm  
 フタ付き 2,500円  
 身のみ 1,800円



700-101RE  
 コンガリータ スクエア レッド  
 本体22×12.6×2.8cm  
 フタ19×10×2.6cm  
 フタ付き 2,500円  
 身のみ 1,800円



700-101GR  
 コンガリータ スクエア グリーン  
 本体22×12.6×2.8cm  
 フタ19×10×2.6cm  
 フタ付き 2,500円  
 身のみ 1,800円



700-101OR  
 コンガリータ スクエア オレンジ  
 本体22×12.6×2.8cm  
 フタ19×10×2.6cm  
 フタ付き 2,500円  
 身のみ 1,800円



700-101YE  
 コンガリータ スクエア イエロー  
 本体22×12.6×2.8cm  
 フタ19×10×2.6cm  
 フタ付き 2,500円  
 身のみ 1,800円



フタをはずして

## パリパリピザ

### 材料(3枚分)

- ぎょうざの皮(直径8cm) …… 3枚
- ケチャップ …… 大1
- ハム …… 1枚
- 粒コーン …… 10g
- ピーマン …… 1/3個
- とろけるチーズ …… 1枚

### 作り方

- ピーマンは輪切りで6等分に切る。ハム・チーズは半分の長さにして千切りにしておく。コーンの汁気はきっておく。
- ぎょうざの皮にケチャップを均等に塗り、その上から①の材料を3等分にしてのせる。
- コンガリータにうすくサラダ油(分量外)を塗り、②を並べフタをせずに500wのレンジで2分加熱したらできあがり。パセリやバジルなどをお好みで添えてください。



フタではさんで

## キャベツと豚肉の重ね蒸し

### 材料(2人分)

- キャベツ(1/4の大きさ) …… 8枚(120g)
- 豚バラ肉 …… 100g
- しょうが …… 10g
- 塩、こしょう …… 少々

### 【ごまドレッシング】

- すり白ごま …… 大2
- マヨネーズ …… 大1
- 醤油 …… 大1
- 砂糖 …… 大1
- 酒 …… 小1

### 作り方

- キャベツはコンガリータに入るくらい大きさに切る。豚バラ肉は5cmくらいの長さに切り、塩、こしょうをふる。しょうがは千切りにする。
- ドレッシングの材料を混ぜ合わせておく。
- コンガリータにキャベツ、豚肉、しょうがを均等に交互に重ねていく。あまり、高くなりすぎないように注意する。フタをのせて500wのレンジで4分加熱してできあがり。ドレッシングをかけてお召し上がりください。

### コンガリータのお取り扱いについて

●電子レンジ専用の器です。直火では絶対に使用しないで下さい。破損する場合があります。●電子レンジ出力500W専用です。●電子レンジで空焚きはしないで下さい。急激に温度が上がると軸葉が割れたり、割れたりする場合があります。●電子レンジで使用する際、本体中央部が非常に高温になります。ラップ等は絶対に使用しないで下さい。●電子レンジで加熱後はすぐにレンジ庫内から取り出して下さい。電子レンジを傷める場合があります。●電子レンジで加熱後は本体底面が大変熱くなっております。取り扱いには十分ご注意ください。●電子レンジで3分以上連続して加熱すると本体が熱くなる場合があります。直接手で触れず、ミトンなどをご使用ください。●レシピ記載の調理時間はあくまで目安です。電子レンジの機種や、材料の重量・サイズ・食材の水分量によって、調理時間は異なります。●フタをしないで使用すると、食材によっては飛びちる場合があります。●調味料などが本体裏面に付くと落ちない事がありますが、性能には問題ありません。●電子レンジの機種によって熱の伝わり方にばらつきが出る場合があります。

●電子レンジで加熱後は必ず銷数をご使用下さい。テーブルなどに直接置くと傷を付けたり、熱による変形・焦げ付きが起る場合があります。●本体が熱いうちに水の中に入れてしないで下さい。本体を傷める場合があります。●お使いいただくうちに表面がくすんだり、焼き色が付く場合があります。製品特性としてご理解下さい。●特殊な陶器製品のため、多少の色むら・ピンホールがあります。●子供だけで使用したり、幼児の手の届くところで使用しないで下さい。火傷や怪我をする恐れがあります。●金属製のナイフや先のとがったものでの使用はお避け下さい。傷が付く場合があります。●金属製のナイフやクレンザーなどを使用しないで下さい。●ご使用後は洗うときは、長時間水に漬けておかないで下さい。●ご使用後はよく洗い、十分乾燥させてから保管して下さい。乾燥が不十分だとカビの原因になります。●陶磁器製のため、強い衝撃を与えると割れることがあります。落としたりぶつけたりしないようご注意ください。●調理以外の用途には使用しないで下さい。