

伊賀燒輕量土鍋/白釉/2~3人	02526719
伊賀燒輕量土鍋/白釉/3~5人	02526726
伊賀燒輕量土鍋/黑釉/2~3人	02526733
伊賀燒輕量土鍋/黑釉/3~5人	02526740

【特點】

- 選用伊賀陶土、日本傳統釉藥，呈現素雅風格。
- 可用於直火、烤箱、微波爐、電子烹調器具。（不可使用電磁爐）
- 具遠紅外線效果，可令食物鬆軟可口。

【使用前】

- 由於素材本身具吸水性，初次使用時，請務必於正式烹調前先煮一大鍋粥。
盛水至八分滿放入1/5水量的米後轉文火（以防沸騰噴濺）煮沸。接著關火靜置數小時後倒粥並水洗。殘留的澱粉可填補鍋內細小氣孔防止漏水。
- 當烹煮效果變差或漏水時，請重複上述煮粥步驟進行保養。
- 土鍋表面可能會出現細紋，存在於釉藥部份。湯汁可能會由此泌出但並不會造成使用上的問題。

【使用注意事項】

- 請勿空燒以免龜裂。
- 請勿用於烹調天婦羅等油炸物以免本體吸油後導致溫度異常攀升因而漏油。
- 請勿於鍋身炙熱時浸泡冷水或立刻置於低溫環境以免破裂。
- 請先仔細擦乾土鍋外側（尤其底部）再開火。

【保養方法】

- 本體具吸水性，使用後請徹底乾燥再妥善存放。
- 請盡速舀出土鍋剩餘湯汁。
- 請以中性洗劑清除污垢。未塗釉藥的底面清潔方式同內側。
- 洗淨後請將容易含水的底面朝上放置以利徹底乾燥。
- 請使用茶渣消除土鍋異味（茶葉所含成分可吸收異味）。
土鍋內盛裝大量清水後放入一撮茶渣（綠茶或煎茶）後開火煮沸約10分鐘。
再次煮粥養鍋，利用澱粉填補細紋。
- 醋可有效消除霉味。
土鍋內盛裝大量清水後加2-3大匙醋煮沸約10分鐘即可。