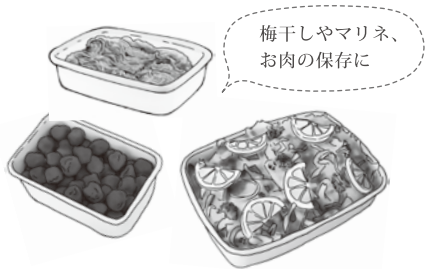


＊ ホーロー製品は、鉄のボディをガラスの膜で覆っています ＊

ホーローは酸や塩分に強く、ニオイうつりにくいので食材の保存に適しています。また、鉄とガラスで出来ているため、熱に強くオープンでの使用も可能です（電子レンジ使用不可）

＊ 食材の冷凍・冷蔵保存 ＊



梅干しやマリネ、お肉の保存に

＊ 下ごしらえに ＊



ゆで野菜やパン粉の保存、バットがわりに

＊ オープンで使えます ＊

オープン使用時は、フタをはずしてください

＊ ニオイがつきにくく、汚れを落としやすいのもホーローの特長です ＊



グラタンや焼き菓子の型に

ババロアやゼリーの型に

砂糖や塩など、ふだんよく使う調味料、また、キムチや味噌などニオイの強い食材の保存にも

ホーロー容器は、食材の冷凍・冷蔵保存のほか、加熱調理にもご使用可能です（電子レンジ使用不可）

- ＊コンロで・・・煮物などを保存した容器をそのまま火にかけて温めることができます（蓋は外す）
- ＊オープンで・・・グラタンやラザニア、焼き菓子など、容器を調理器具として使用できます（蓋は外す）
- ※コンロで使用する場合、炒める・炒るなど水分をほとんど使わない調理には適していません。
- 表面のガラス質が破損する場合がありますので、そのような使い方はしないでください。
- ※カレー、シチューなどは水分が少ないので、かき混ぜながら加熱してください。

- ホーローはガラス質ですので、ぶつたり落としたり等、ショックは与えないで下さい。
- 初めてご使用になる時は、食器用洗剤を付けてスポンジなどで内面をよく洗って下さい。
- 空焚きしないで下さい。万一空焚きした場合、急冷しますとホーロー面のヒビ割れの原因となりますので、水などをかけず自然に冷めるのをお待ち下さい。
- 炒め物、いりもの料理にはご使用にならないで下さい。空焚きと同じ状態になり、ホーローの割れなど破損の原因となります。
- 直火またはオープンで使用する際は蓋を外して下さい。また持ち手がないのでミトンなどでしっかりと持ち、火傷には十分ご注意ください。
- 使用後はよく洗って乾燥させて下さい（食洗機使用可。ただし蓋を除く）
- 金属タワシ、ミガキ粉、ナイフなどはホーロー表面を傷つけますので使わないで下さい。
- こげつきや食品の汚れは、お湯を入れてこげつきなどを柔らかくしてから食器用洗剤をつけ、スポンジやタワシなどで落として下さい。
- 密閉蓋使用機種も含め、容器を横置き状態で保存しないで下さい。

蓋についての注意

原料樹脂	蓋 熱可塑性エラストマー	
	耐熱温度 100 度	・火にかけるときは蓋を外して下さい。
	耐冷温度 -20 度	・火のそばにおくと軟化したり変形することがあります。
蓋	ポリプロピレン	・たわし又はみがき粉でみがくと、傷が付きましますので、おやめ下さい。
	耐熱温度 120 度	
	耐冷温度 -20 度	

珪藻は製造上、製品の端部に釉薬が定着しにくく、この部分が黒く見えることがあります。これは一層目の珪藻面で、不良や不具合ではありません。また、製品をフックで吊るして焼成するため、点状の吊り跡が残り、上記同様黒く見えることがありますが、品質及び使用上問題ありませんので安心してお使いください。

富士ホーロー株式会社

〒111-0052 東京都台東区柳橋 2-4-4 tel.03-3851-7241 fax.03-3861-7989
http://www.fujiware.com

