

<ホーローについて>

- ホーローは、製造工程において端部分など釉薬がかかりづらい箇所があります。そのため、長時間水に漬けたり、塩分を含んだものがその部分に付着したままにしておきますと、錆が発生することがありますのでご注意ください。

品質表示

表面加工：ほうろう

材料の種類：ほうろう用鋼板

底の厚さ：0.6mm

蓋の材質：ポリプロピレン

蓋の耐熱温度：120℃（耐冷温度-20℃）

パッキンの材質：シリコーンゴム

パッキンの耐熱温度：200℃（耐冷温度-20℃）

株式会社 良品計画
お客様室でんわ 0120-14-6404
www.muji.net

無印良品

ホーロー

保存容器

取扱説明書

ご使用前に必ずお読み頂き、大切に保管してください。



取り扱い上の注意

△注意 洗浄する場合は、柔らかいスポンジに中性洗剤をお使い下さい。研磨剤入りナイロンたわし、金属たわし、粒子の粗いクレンザーなどを使用しますとホーロー表面を傷つけますので、ご使用にならないで下さい。



- こげつきや汚れがひどい場合は、お湯を入れてこげつき等をやわらかくしてから、洗浄して下さい。洗った後は、水分をよく拭き取って下さい。長時間水に漬けるのはおやめ下さい。また、ヘラなどの金属製の固いものは使用しないで下さい。
- ホーローはガラス質です。ぶついたり落とすなどの衝撃を与えますと表面の割れ・破損の原因となりますので、ご注意ください。
- 調理、食品の保存以外でのご使用はおやめ下さい。

取り扱い上の注意

<加熱時の注意>

- △注意 電子レンジでのご使用はできません。IH調理器でのご使用はできません。正しく加熱されなかったり、変形の原因となります。
- 直火、オープンでのご使用ができますが、火にかける際は蓋およびパッキンを必ず外して下さい。
- 直火でご使用の場合は、炎が底面より大きくなりないうちにご注意下さい。また、安定して五徳に載ることを確認して下さい。
- 空焚きはしないで下さい。ホーローの割れなど破損の原因となります。万が一空焚きとなってしまった場合は、急冷しますとホーローの剥がれ、ヤケドの原因となりますので水などをかけずに自然に冷めるのを待ち下さい。
- 緑まで水等を満たした状態で使用しないで下さい。
- 炒めものには使用しないで下さい。

- 揚げものには使用しないで下さい。
- 加熱後、ホーロー容器は大変熱くなります。容器に触れるときは、ミトンや布巾などを使用しヤケドしないようご注意ください。


- ストーブの上で使用しないで下さい。

<蓋・パッキン取り扱い時の注意>

- △注意 持ち運ぶときは蓋だけを持たず、必ず容器をお持ちください。容器が落下し破損やけがの原因となります。



- 蓋を開けるときは、必ず容器をしっかり持って開けて下さい。
- 蓋やパッキンは、食品の色素によって着色されることがあります。また、臭いの強い食品によって臭いが残ることがありますのでご注意ください。

- パッキンに水分や油分が多く付着した状態で蓋をしますと、パッキンが滑り蓋が浮き上がる場合があります。また、食材が熱い状態で蓋をしますと、熱膨張により蓋が浮き上がる場合がありますので、冷めてから保存するようにして下さい。
 - 蓋は、完全密閉式ではありません。横置きや斜めの状態で保存したり持ち運んだりしないで下さい。
 - パッキンを取り付ける時は、図のように蓋下部の溝にセットして下さい。
- 
- 蓋は、扱い方によっては蓋が反り、閉まらなくなることがありますので以下のことにご注意下さい。
 - ・熱湯消毒は、湯をかける程度にして下さい。
 - ・煮沸消毒や熱湯中のつけ置きは避けて下さい。
 - ・熱くなった蓋は平らなところに置いて下さい。