

- 出来上がったお鍋も楽に食卓へ。
- 洗いものも楽々スムーズ。
- 片付けや取り出しも軽くて便利。

はじめてお使いに なるときは

米のとぎ汁を土鍋に入れて10分程度煮立てるとでんぷん質が細かい表面の孔(目)を埋めて水漏れを防ぐ効果が出ます。土鍋の使いはじめにこの方法で目止めを行い、定期的にこの方法で保護を行ってください。

においが気になるとき

・食べ物のおいが気になるなら...

土鍋にたっぷりの水と茶殻を一つまみ入れて10分程度煮立てると茶に含まれる成分が嫌なにおいを吸収して弱めてくれます。

・カビ臭さが気になるなら...

土鍋にたっぷりの水と大さじ2~3杯の酢を加えて10分程度煮立てると酢の殺菌・消臭効果でカビ臭さが弱まります。