KEYUCA

焦げ付き落としやすい萬古焼の土鍋

汚れをはじいていつでもきれい

本体内側
セラミック*コーティング

すぐ使える
目止め不要

* シリコーン樹脂塗装仕上げ

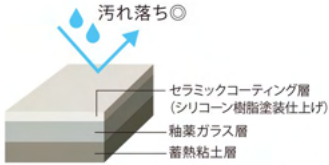
直火	IH※1	電子レンジ	食洗機	オーブン※2

※1 別売りのステンレスプレートを使用
※2 フタをはずして

日本製

土鍋一筋、100年。

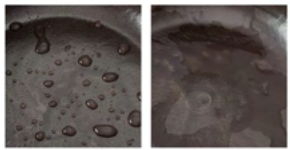
三重県四日市市に窯元を構える老舗・内山製陶所。
明治中期の萬古焼の興りより、陶器製造の技術を継承してきた
職人技が生むこだわりの撥水土鍋です。



使うたび実感、使いやすさの秘密

3層構造

本体は伝統的な蓄熱性のある萬古の粘土に
釉薬を施し、さらにセラミックコーティング
(シリコーン樹脂塗装仕上げ)を重ねた
3層構造になっています。
土鍋ならではの美味しさそのままに、
洗いやすさを両立させました。



コーティングあり　コーティングなし

ver.02

この取扱説明書をよくお読みのうえ、大切に保管してください。

※必ずお読みください

⚠注意	破損の原因になるため、**空だきはしないでください。**	⚠注意	土鍋は急激な温度変化に弱いため、熱い鍋を**急冷しないでください。**
⚠注意	揚げ物・炒め物には使用できません。破損・火災の原因になります。	⚠注意	長時間水につけた後、すぐに火にかけないでください。

【取扱い上の注意】

- ●初めてご使用になる際は、柔らかいスポンジを使い、食器用洗剤などで洗ってからご使用ください。
- ●長時間加熱したまま食材を放置すると、焦げ付く可能性があります。
- ●熱い鍋を濡れた布などで扱わないでください。
- ●熱い鍋を冷たいところへ置かないでください。
- ●外側が濡れたまま、使用しないでください。
- ●セラミックコーティング（シリコーン樹脂塗装仕上げ）を施しているため、使い始めの目止めは不要です。
- ●調理後は耐熱性の鍋敷きなどに乗せて、ご使用ください。
- ●フタのみを直火にはかけないでください。
- ●調理中、調理後は鍋・鍋底及び取っ手が高温になっておりますので、やけどしないようにご注意ください。
- ●別売のステンレスプレート使用で電磁調理器（IH）にも対応できます。（100V・200V 対応）
  ※家庭用単相 200V・最高出力 3000W 以下の電磁調理器（IH）でのご使用はできません。
- ●電磁調理器（IH）で雑炊などの粘性のあるものを調理する場合は、出力 1100W 以下で調理してください。
- ●電磁調理器（IH）、ガスコンロ間で調理の移動がある場合は、ステンレスプレートを入れたままご使用いただけます。ガスコンロのみで使用する場合は、不要ですので外してください。
- ●ステンレスプレートは、土鍋の底に平らになるように置いて使用してください。
- ●電子レンジでご使用の際は、必ずステンレスプレートは外してください。
- ●オーブンでご使用の際は、必ずフタとステンレスプレートは外してください。

【お手入れ】

- ●ご使用後は、柔らかいスポンジを使い食器用洗剤などで洗ってください。
- ●洗った後は、水気を拭き、よく乾燥させてから収納してください。乾燥せずに収納すると、カビの原因となります。
- ●たわしや金属製の調理器具、研磨剤入りのクレンザーなどでこすると、セラミックコーティング（シリコーン樹脂塗装仕上げ）が剥がれる原因となりますので、さけてください。
- ●食器洗浄機・食器乾燥機を使用できます。
- ●食器洗浄機・食器乾燥機をご使用の際は、機内で他の食器などにぶつからないようご注意ください。破損の原因となります。
- ●食器洗浄機・食器乾燥機の取扱説明書を十分にご確認のうえ、ご使用ください。
- ●各部品を食器洗浄機・食器乾燥機のヒーター部に触れたり、落とさないようにしてください。発煙、焦げ、溶け、においの原因になります。
- ●業務用食器洗浄機・食器乾燥機の使用はさけてください。

【ステンレスプレートの取扱い上の注意】

■空だきはしないでください。水中に沈めず空だきすると、プレートが変形するおそれがあります。
■電磁調理器（IH）のトッププレートはきれいにしておいてください。
■取り外しや洗浄時にプレートを洗う際には手を切らないようご注意ください。
■ステンレスプレートが虹色に変色する場合がありますが、体に有害なものではありません。
■200V の電磁調理器（IH）の場合は中火以下でご使用ください。ステンレスプレートが変形し、反応しなくなることがあります。
■ステンレスプレートは消耗品ですので、変形・破損したり、焦げつきがひどい場合は新しいものをご購入いただき、交換してください。
■電磁調理器（IH）の上で鍋を引きずらないでください。
■一部の電磁調理器（IH）に反応せず、ご使用できない場合があります。

【ステンレスプレートのお手入れ】

■使用後は、中性洗剤などでよく洗ってください。
■ステンレスプレートを洗浄する際、クレンザーなどは使用しないでください。キズが付きます。
■土鍋本体と同様によく乾燥させてから収納してください。

品質表示
材　質：本体／耐熱陶土　内側セラミックコーティング(シリコーン樹脂塗装仕上げ)
　　フタ／陶器
6号（0.9L）サイズ：W22×D20×H11.5cm
満水容量：0.9L　　適正容量：0.65L
9号（3.2L）サイズ：W32×D28.5×H15cm
満水容量：3.2L　　適正容量：2.2L

日本製（萬古焼）

この製品は行き届いた品質管理のもとで生産されていますが、
万一不良品やお気づきの点がございましたらご連絡ください。

K-EYUCA www.keyuca.com
河淳株式会社
東京都中央区日本橋浜町3-15-1