



OSAMU GOODS®

©OSAMU HARADA / KOJI HONPO

Enamel Cutlery

ホーローカトラリー

Made in Japan



日本製

● 口に入れてもまろやかな、やさしい仕上がり  
● 職人の熟練した技術で作られたカトラリー



ホーロー加工で口あたりが滑らか。  
におい移りが少なく衛生的な素材です。  
美しい色合いと光沢が食卓を華やかに彩ります。



### ホーロー(琺瑯)製品について

琺瑯(ほうろう)は、鉄やステンレスにガラスの膜を高温で焼き付けています。

表面がガラス質だから、酸・塩分に強い上に、においがつきにくく非吸着性にすぐれて、色が移らず雑菌が繁殖しにくく衛生的です。

ホーローは工程のほとんどが手作りで製造しております。鉄やステンレス(生地)の上に釉薬(表面の色)を高温(約800度)の炉で焼成しております。

ホーロー製品は1つ1つ手作りの為、製品によっては色ムラ、黒い点、突起物等が生じる場合がありますが、品質を損なうものではありませんので、安心してご使用ください。

### △ 使用上の注意

- ホーローは表面がガラス質なのでぶつかけたり高いところから落としたり強い衝撃等を与えないでください。ひび割れる恐れがあります。ひび割れた場合はご使用をしないでください。
- 電子レンジでは絶対に使用しないでください。
- 食器乾燥機、食器洗い機で使用する場合、ホーローは表面がガラス質なので強い衝撃を与えないでください。ひび割れる恐れがあります。
- スチールたわし、磨き粉やクレンザーはホーローの表面を傷つけます。ご使用後はスポンジに食器用洗剤をつけてよく洗い、水気を柔らかい布で拭き取って自然乾燥させてください。
- 使用後は、ぬれたままにしないでよく洗って水分を拭き取り乾燥させてください。

品質表示

材料の種類 / 本体: ステンレス鋼

表面加工 / ほうろう仕上げ

MADE IN JAPAN

商品、取扱説明書の不明な点についての問い合わせ先

**Tamahashi** co., Ltd.

販売元 株式会社 タマハシ

〒959-1241 新潟県燕市小高4549-6

TEL 0256-63-9545 FAX 0256-66-2252

U R L <http://www.smile-king.co.jp>

E-mail [tamahashi@smile-king.co.jp](mailto:tamahashi@smile-king.co.jp)

受付時間 / 月～金曜 10:00～12:00・13:00～17:00

(土日祝日を除く)



袋: PP



台紙