

## ガラスについて

### 主なガラスの種類

■種類	■主原料	■説明	■特徴
●ソーダガラス	珪砂 石灰 ソーダ灰	ソーダガラスに強化処理を施した物が一般的に強化ガラスと呼ばれる	硬く軽い性質を持つため、家庭用食器の主流となっているガラス
●クリスタルガラス	珪砂 酸化カリウム 酸化鉛等の金属化合物	酸化鉛を含む物を“レッドクリスタル”酸化鉛を含まず酸化カリウム・バリウム・チタン等を10%以上含む場合“それぞれの金属名クリスタルガラス”と呼ぶ事もある	透明感・光沢性や屈折率が高く、軟らかいのでカットグラス等の高級食器につかわれる
●硼珪酸ガラス	珪砂 硼酸 ソーダ灰	耐熱温度差120℃以上 耐熱ガラス 耐熱温度差400℃以上 超耐熱ガラス	原料に硼酸を加えて耐熱性を持たせたガラス

### お取り扱いについて

■使い始めは洗浄して下さい

密閉してありませんので、お使いになる前は中性洗剤などで洗浄して下さい。

■洗浄の際の注意

ガラスを傷つける可能性のある、クレンザー・金属たわしや研磨剤入スポンジは使用しないで下さい。中性洗剤で洗浄をして下さい。

■急激な温度変化の注意

ガラスは急激な温度変化(特に急冷)で割れる事があります。ガラスが熱いうちに冷たいものを入れたりしないで下さい。熱湯用の表示が無い場合熱湯を入れないで下さい。

■食器洗浄機の使用について

食器洗浄機使用可能の表示が無い場合は使用しないで下さい。手づくりガラス等は破損する場合があります。

■電子レンジの使用

電子レンジ用の表示のないものは使用しないで下さい。

■くもってきた場合

軟らかめの歯ブラシにお酢(レモン汁でも)と塩をつけて軽く磨くと汚れの場合、輝きが戻ります。

### お問い合わせは



PRODUCED by S.Y.DESIGN

## 吉谷硝子株式会社

〒542-0066 大阪府大阪市中央区瓦屋町2-16-7

tel 06-6768-7661 fax 06-6768-7684

E-mail [info@yoshitani.co.jp](mailto:info@yoshitani.co.jp)

H.P <http://www.yoshitani.co.jp>