

### 耐熱ガラスの温度差表示と使い方について

耐熱温度差とは：硼珪酸ガラスの部分を試料として一定の温度に定めた恒温器の中に30分間保持した後取り出し直ちに冷水中に1分間浸してガラスがわれない温度差を言います。(加熱されたガラスの温度-冷水の温度=耐熱温度差)

**BOSILICA**では主に熱湯用120℃で表示していますが金属や植物など異素材を用いずガラスのみの容器は電子レンジ、オーブン、蒸し器、食器洗い洗浄器等で使うことができます。



### アフターサービスについて

付属の部品や互換性パーツは別売りしています。破損や機能を増やしたいときには説明書を参考の上ご注文ください。

### 取扱いの注意点

ガラスは一般的に表面に傷をつけないように取り扱うことが大切です。特に耐熱ガラスでは過酷な熱が加わりますので注意が必要です。

- 1、ぶつけない。硬いもので擦らない。
- 2、クレンザーや研磨剤付着のナイロンたわし・スポンジ、金属たわしを使わない。
- 3、電子レンジやオーブンで使用したら冷たい所避け熱を緩衝してくれる素材に置く。
- 4、ヒビ、カケなど発生したものは怪我や事故につながる事がありますので使わない。
- 5、リサイクル出来ません。自治体の定められた方法で処分してください。



プロフィール 【一代目】徳間保則・【二代目】徳間純一



1991年現住所に工房を開設。オリジナル作品の創作を開始。バーナーワークという耐熱ガラス特有の成形技法を駆使して、薄くて繊細、機能的な実用性の高い食器を中心に販売を始める。2001年オリジナルブランド「BOSILICA」創設。



2017年新しい発想と技法の「越後び〜どろ」シリーズの展開を開始。個人工房ながら全国に作品を供給する貴重な存在です。

〒945-1351 新潟県柏崎市上田尻951-26

Tel.Fax0257-21-4287

この度は手作り硝子工房 クラフト・ユーの作品をお買い求めいただき有難うございます。

いつまでも安心して末永くお使いいただくために商品の各々に使用区分の品質表示を明記しております。ご使用に際してはよく読んでお取扱い下さい。



オリジナルデザインのユニークな作品が一つ一つ手作りで作られています。バーナーワークと言う古くから伝わるガラスの加工技術。ガラスをバーナーの炎で軟らかく溶かしながら形作ります。量産品にない感性と個性、一味違う風合いをお楽しみいただければ幸いです。

### BOSILICA について



耐熱ガラス(硼珪酸ガラス)のことを英語で BOROSILICATE GLASS といいます。ガラスの成分の大半が珪酸と硼酸で占められています。耐熱性と耐化学性、に優れた特長があります。この特長を利用して理化学の実験道具や機器、医療器や産業プラントなどに用いられてきました。

生活や産業の発展の基礎を担ってきたガラスともいえます。作る側にとっても材料を再加熱することによって自由なときに自在に成型・加工する事が出来る大変便利な素材です。そこには確かな技術と経験が生まれバーナーワークと言うジャンルの工芸を築き上げました。

1991年 工房を開設し、手作りながら使い勝手の良さや、ファッション性を兼ね備えた家庭用品を中心に幅広い市場に対応した作品を販売しております。そして、工房で生まれた作品のブランドを **BOSILICA** と命名しました。

WEB

[craft-u](http://craft-u.com)

検索

Mail

[Craft-u@eos.ocn.ne.jp](mailto:Craft-u@eos.ocn.ne.jp)

## お取り扱いの説明

### しるつぎ(調味料差し)の種類と特長

醤油・オリーブオイル・ラー油・ビネガー etc.に最適です。

抜群の水切れにより一滴のお醤油も液だれ(うらもり)せずテーブルを汚しません。

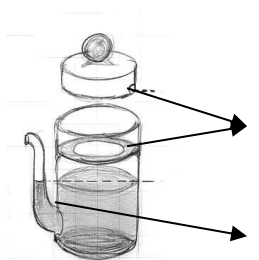
繊細な注ぎ口は一滴から注ぎ分けることができます

耐熱ガラスで中身が見えいつも清潔。食器洗浄器も OK!

注ぐとき傾けてもふたが落ちない設計で安心です。

### ミニ汁次 (SPM-03/SPC-03 30ml・SPM-05/SPC-05 60ml)

#### イメージ図



SPM=蓋のつまみがブルー・SPC=蓋のつまみが透明

容器の下部に取り付けられた注ぎ口は少し傾げるだけで注ぐことができます。注ぎ終わったとき一気に醤油を中に引き戻します。


◎ふたに通気用の溝がついています。洗ったり、調味料を入れ替えたり使用中傾けすぎて水や調味料がふたの周囲に付いた時は拭き取ってください。

◎調味料を入れる量は左図のように注ぎ口の半分くらいを目安にしてください。多く入れると注ぐときに上部からあふれ出る事があります。

フタが斜めに入るとかじって取れなくなる事があります。フタの出し入れは上下真直ぐに行ってください。洗うときも身・フタを一緒に持って振り洗うとフタのかじり防止できます。

#### しるつぎ

料理の数だけ調味料も欲しくなります。自分のオリジナルを作って味を極める楽しみも出来ます。デザインいろいろお好みを選んでください。

		
SPI-2 200ml	SPY-2 200ml	SPZ-2 200ml

SPI-2 リーフ 木の葉のモチーフをつけたリーフシリーズでお揃いに出来ます。

SPY-2 アップル もぎたてのリンゴをイメージしたデザイン。

SPZ-2 広口 醤油を入れやすい広口実用タイプ。

## イメージ図



ハンドルが付いていますので持ちやすく注ぎやすい。  
傾けてもふたが落ちません。  
注ぎ口の下部まで調味料をいれられるゆとりサイズ。

フタの下部に通気用の溝が付いています。

洗ったり、調味料を入れ替えたり使用中傾けすぎて水や調味料がふたの周囲に付いた時は拭き取ってください。

## お手入れ

入り口が狭くて中が洗えないのではというご質問にお答えします。

通常はぬるま湯と中性洗剤を中に入れて振り洗いして頂くだけで十分きれいになります。長期間放置して液面線などがこびりついた時などはお米を水と一緒に中に入れてシェイク(振り洗い)するようにして洗うときれいになります。今までは卵の殻を割って入れて洗うと綺麗に成りますと言われておりましたが私のお勧めはお米です。



お醤油はこまめに入れると風味が新鮮です。

手作りにこだわって納得の行く形と機能を追及しています。

粘性の濃い物には適しません。もし、お使いになるときは使用後注ぎ口を綺麗に拭き取ってください。

## アフターフォロー

各々の機種のパーツについて別売りしております。

お使いになって万が一ふたを壊したり紛失したりしたときは申し出下さい。

何時でも対応した器具のパーツを用意しております。

お買い求めの際にパッケージ又はこの説明書などで商品の品番(記号)を控えておく  
と便利です。

お使いになってお気づきのことがありましたら末記住所にご遠慮なくお申し出下さい。  
皆様のお使いいただいた感想なども御知らせいただければうれしく思います。

## メモ

手作りのため一つ一つ微妙に形が異なることがありますのでご了承下さい。  
ガラスに気泡や偏肉筋などが混入していることがありますが、耐熱性に強度に影響  
を及ぼさない程度を許容して作成しておりますのでご容赦ください。