

OROSHI ma SENKA

男の料理

ちょっと!

携帯サイズ

- 受皿にセッティングし、手に持って使用できます。
 - 手元が近くなるので、食材が見えやすくなります。
 - 受皿には滑り止めが付いているので、置いたままでも安定して使用できます。
 - 残った食材は、フタをして保存できます。
- ※ 刃部で指先を切らないよう充分にご注意ください。



刃部



おろし

ケース(受皿・フタ)

滑り止め付きの受皿にしっかり固定できるので、作業もラクラク。そのまま食卓にも出せます。便利な透明樹脂製のフタ付き。

ミニオロシ

必要な時、必要な量だけをさっとおろせる薬味オロシです。食材の引っかかりやつまりも少なく、ステンレスにフッ素樹脂加工を施し、水で流すだけでキレイになります。



刃部

スライス

ミニスライサー

ステンレス刃をV字型に仕上げることで、抜群の切れ味を実現しました。ステンレスにフッ素樹脂加工を施し、水で流すだけでキレイになります。



器

ケース(受皿・フタ)

滑り止め付きの受皿、そのまま食卓にも出せます。

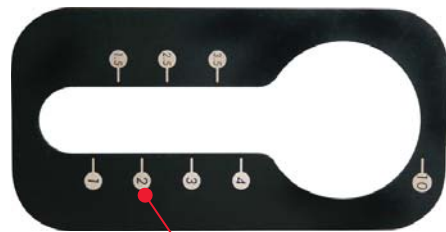


計量

計量スプーン

小さじ1杯(5cc) × 3連 = 大さじ1杯(15cc)になる計量スプーンです。黒いので素材が見えやすく、ステンレスにフッ素樹脂加工を施し、水で流すだけでキレイになります。

- 素材はすり切りで計量してください。



計量

パスタメジャー

必要な人数分を素早く計量できる、シンプルスタイルのパスタメジャーです。ステンレスにフッ素樹脂加工を施し、水で流すだけでキレイになります。

- 1人分 100g を目安としています。
- パスタの太さ・形状等により重量は変わります。

人数分目盛

重ねて収納する使いやすさ!!

ミニスライサー&グレーターセット パスタメジャー/軽量スプーン

ステンレス製で表面にフッ素樹脂加工を施し、汚れや錆びに強く匂い移りしません。黒い色はキッチンに新鮮な印象を与え材料が見やすいといった機能を持ち合わせます。

薬味オロシ・スライサーは、そのまま食卓においてもちょうど良く、ケースにもなる受け皿のセットです。



使用上の注意

- 初めてご使用の際は、食器用洗剤でよく洗ってください。
- 受皿を使う場合は、薬味オロシ又はスライサーをしっかりとめこんでからご使用ください。
- たわし又は磨き粉で磨くと傷がつくことがあります。
- 湿気の多い場所で保管したり、塩分・酸を含んだ汚れの付いたまま放置しますと、サビが生じる場合があります。
- サビが生じた場合はクレンザー等で軽くこすり落としてください。



材質

[日本製]

■ ミニグレーター

本体：ステンレス焼入れ鋼（フッ素樹脂加工）

■ ミニスライサー

本体：ステンレス焼入れ鋼（フッ素樹脂加工）

刃部：ステンレス焼入れ鋼

■ ケース

受皿：ポリプロピレン・滑り止め付き

フタ：AS樹脂

■ パスタメジャー

本体：ステンレス焼入れ鋼（フッ素樹脂加工）

■ 計量スプーン

本体：ステンレス焼入れ鋼（フッ素樹脂加工）

※ 製品の仕様は変更することがあります。