

おもわず料理がしたくなるような道具がほしかったのです。おいしい料理には いい道具が似合います。シリコン製にはなぜか愛着がわかないですし、高機能でオシャレでも どうにも他人行儀なかんじです。素のままの木べらは いつの間にか使い込むほどにいい味に育って行って、長年の相棒のような仲間意識すら芽生えていることがあります。



A	TS-901	フォーク	297 * 39	¥3,300
B	TS-902	木べら(右)	297 * 50	¥3,300
C	TS-903	木べら(左)	297 * 50	¥3,300
D	TS-904	木べら(丸大)	297 * 51	¥3,300
E	TS-905	木べら(丸小)	252 * 45	¥2,800
F	TS-906	サラダサーバー	252 * 45	¥2,800

(mm)



- 素材 山桜(国産材) 山桜の木目はその花と同様に穏やかな表情の中に「凛とした美しさ」そして「絹のような光沢」を持っています。その材質はたいへん緻密で粘り強く、とても優れた耐久性があり道具としての素材の魅力にあふれています。
- 塗装 オイル仕上げ: エゴマオイル + 蜜蝋ワックス
木の表面をコーティングすることなくありのままの素材感を生かした塗装法です。手入れしながら使い込むうちに 茶褐色に経年変化していきます。
- メンテナンス 直射日光に長時間さらすこと、直火の至近距離でのご使用は避けて下さい。また電子レンジや食洗機は使用できません。
洗剤の使用は最低限に抑え、柔らかなスポンジとぬるま湯をご使用ください。また長時間にわたって水に浸すことはお避け下さい。
洗浄後はカビ防止のため、よく乾燥させてください。1年に2~3回、パサパサするような感じが出てきましたら、オイルを補ってやります。
使用するオイルはエゴマ油、クルミ油、ペニバナ油 等の植物性乾性油(酸化して固まるタイプ)をお使い下さい。オリーブオイルでもOKです。
柔らかな木綿の布で擦り込むように塗ります。ただし木口(年輪が見える断面)は吸い込みが良いので数回に分けて充分にオイルを吸わせませす。
30~40分放置後に過剰なオイルを完全に拭き取ります。べたつき感がなくなるまで数日間 乾かします。