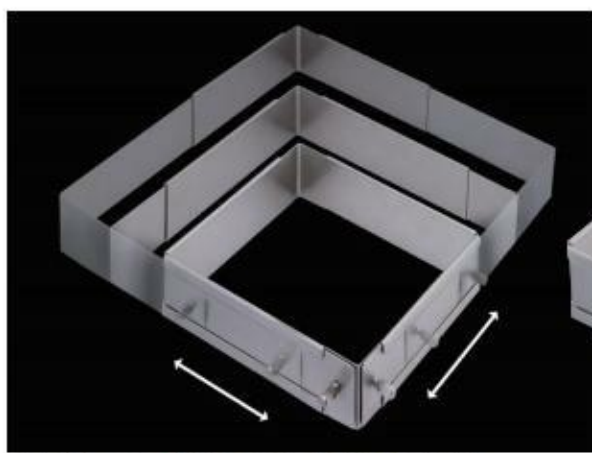
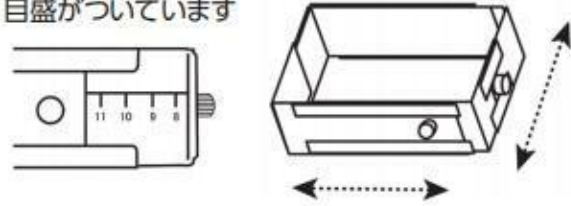


キッチンツール

Kitchen Tool

プロが考えた画期的な焼き型「パズルパン」。料理やケーキのレシピに合わせてサイズが調節できるスライド式の伸縮自在焼き型です。オープン・冷蔵庫・冷凍庫でお使いいただけます。

目盛がついています



これひとつで120通りのサイズが選べます。



これひとつで5通りのサイズが選べます。

C489-01 パズルパン(大)

Adjustable Bakeware Pan (Large)

商品コード	品番	W×D×H(mm)
-------	----	-----------

C489-01-01 PUZ-01 185×185×50

■材質/18-8ステンレス ■使用可能サイズ/最小160×160→最大300×300 ■入数/1 ※型の内側には必ず敷き紙を敷いてご使用ください。

C489-02 パズルパン(小)

Adjustable Bakeware Pan (Small)

商品コード	品番	W×D×H(mm)
-------	----	-----------

C489-02-01 PUZ-02 175×105×50

■材質/18-8ステンレス ■使用可能サイズ/最小80×150→最大140×280 ■入数/1 ※型の内側には必ず敷き紙を敷いてご使用ください。



今、話題のたまごかけご飯。この『まぜ玉』は黄身と白身を切りながらめらかに混ぜることができます。毎日のたまごかけご飯がさらに美味しくなる!



この刃に
秘密あり!

はしではすべってなかなか取れないカラザも取り除くことができます。※卵によっては取りにくいものもあります。

C489-03 まぜ玉

Egg Blender

商品コード	規格	W×D×H(mm)
-------	----	-----------

C489-03-01 イエロー 230×7×6

C489-03-02 オレンジ 230×7×6

■材質/刃部/ステンレス鋼・樹脂部/PP

■入数/1

料理や人数に合わせて必要なみその量をはかることができます。



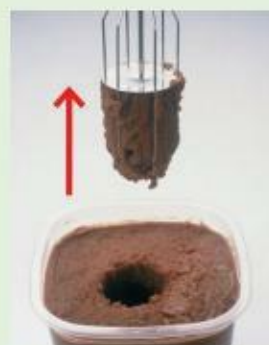
①目盛りを合わせて

みそ汁のお湯の量に合わせて、目盛りを合わせます。



②みその中に入れてまわして

味噌の中に本体の計量板に当たるまで押し込み、60度以上回します。



③引き抜くだけ!

本体を引き抜くと計量された味噌が取り出せます。

※味噌が少量になり、計量板に達しない時は、2、3回繰り返すと味噌がせり上がってくるので計量できます。



C489-04 みそ汁上手

Miso Soup Blender

商品コード	W×D×H(mm)
-------	-----------

C489-04-01 234×38×38

■材質/本体:18-8ステンレス・指あて:PP(耐熱90℃)・口元:66ナイロン(耐熱180℃)

■入数/1