

食卓で使える道具としてのカトラリー





『食卓で使える道具としてのカトラリー』

食卓で使える道具としてのカトラリーが新たに三種生まれました。柄は真鍮鑄肌仕上げ。そのザラツとした表面によって、手にしたときにしっかりグリップすることができます。使用している真鍮は鉛を含まない独自開発の真鍮を用いています。先端部分はヘアラインに磨いた後、銀メッキで仕上げています。

油絵用のヘラをヒントにデザインした、変形八角形の断面の柄を持つ『鑄肌バターナイフ』。正八角形の断面の柄を持つ『鑄肌マドラスプーン』は、マドラーとしてはもちろん、深い瓶のジャムやハチミツなどもすくいやすいスプーンとしてお使いいただけます。同じく正八角形の断面を持つ『鑄肌スパイススプーン』は、お塩、一味唐辛子、ゆず胡椒などの、少しだけすくって振りかけたスパイスに丁度良いサイズです。

『鑄肌マドラスプーン』IHADA Muddler / Jam Spoon 203×16(皿部分の厚さ7mm、柄の太さφ5mm)

『鑄肌スパイススプーン』IHADA Spice Spoon 100×10(皿部分の厚さ4mm 柄の太さφ3.5mm)

『鑄肌バターナイフ』IHADA Butter Knife 189×16×厚さ5