

New

Curry Spoon



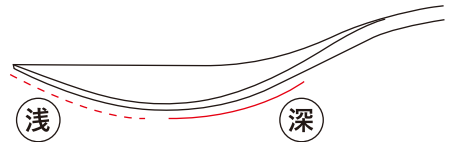
#1250 ステンレスカトラリーシリーズに カレーをおいしく食べるためのスプーンが加わりました。

●カレーライスに合わせたかたち

・従来の#1250 スプーンの形状
今までの全体に丸い形状は洋食向け。
スープを飲む等に適していました。



カレー Spoon は皿部の先端を浅くし、後方を深くすることで、ごはんがすくいやすく、ルーもしっかりすくえる形になりました。



●おいしくカレーライスを食べる工夫

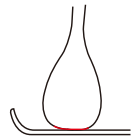
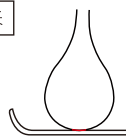
皿部の先端を浅くつぶし、へらのようにすることで具材の切り分けがしやすく、また、ごはん粒を最後の一粒まできれいにすくえます。スプーンを口から抜くときもスムーズです。

●皿のふちのカーブのかたち

ふちの形状は、カレーライスを盛り付ける器を想定し、平皿の形状に沿うカーブにデザインしました。尚且つ口当たりの良さも意識したかたちです。



従来



点で接していたのが

面で接するように。

●女性も使いやすいかたち

皿の幅は女性の口に入れやすい大きさで、且つしっかりと量をすくえます。柄の大きさは、全体の重さや形のバランスを考慮し、女性にも持ちやすくなっています。

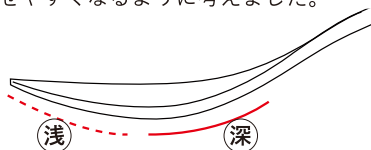
New



1250 ステンレスカトラリーシリーズに パフェスプーンが加まりました。

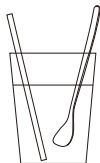
●デザートすすくいやすいかたち

皿の先端は薄く平らにしへのりのようにすることで、アイスクリームなどをすすくいやすいようになっています。口から抜くときもスムーズな口当たりです。後方は深さをつけ、デザートがのせやすくなるように考えました。



●デザートドリンクにも最適なかたち

皿から柄にかけての緩やかな角度は、「すくって口に運ぶ」一連の動作がしやすく、柄のカーブは手にフィットし持ちやすいかたちです。ステンレス板の一体成型でつくられたこのかたちは、コップの中で邪魔にならずドリンクを混ぜやすく、フロートなどのデザートドリンクにも最適です。



●そのほかロングスプーンとして

皿の先端がへのりになっていることによって、すくったジャムやディップソースをそのままバゲットにぬることも適しています。ホームパーティなどあらゆるシーンで使用できます。



材質／ステンレス鋼(クロム 18%、ニッケル 8%)
価格／605 円(税込) 全長／185 mm MADE IN JAPAN

【販売元】佐藤商事株式会社
〒100-8285
東京都千代田区丸の内1-8-1
丸の内トラストタワーN館16階

【製造元】日本洋食器株式会社
〒959-0214
新潟県燕市吉田法花堂1949
TEL:0256(92)3145