浜内千波の たためる水切り・場所とらず

準備をするとき、水切りが、作業台を狭くしていませんか。お料理にとって、手順・流れはとても大切。場所の確保もその手順を助けるひとつです。

- ●準備台を少しでも広く確保したい。
- ●まな板を出しても広く使いたい。
- ●使った道具を、広々と楽に片づけたい。
- ●調理の流れをスムーズにしたい。
- ●お台所は、いつもきれいにして、使い勝手良くしたい。

お台所の、こんな願いやストレスに、お応えしました。料理が楽しく快適にできる、段取り上手の水切り、是非お試しください。

■上段：27cm～小皿まで収納　■下段：鍋、調理道具、コップ、カップ収納
■下段：収納サイズ。間口32×奥行28×高さ19cm
■使用時：W43.5×D32×H35cm　■収納時：W37×D20×H46.5cm

品質表示 ■本体：18.8ステンレス ■箸立て：18.8ステンレス ■トレー：18.0ステンレス ■足ゴム：合成ゴム

Ohki TOKYO 株式会社 大木製作所
JANコード：4981196001889
￥12,600（税込価格）￥12,000（本体価格）

Chinamiブランドは、使う人が道具に合わせるのではなく、道具が使う人に合わせてくれる台所用品です。家庭料理のプロ・浜内千波のアイデアがいっぱい詰まったChinamiブランド、ぜひお試し下さい。

Chinami

■ファミリークッキングスクール主催　料理研究家　浜内千波

1 作業台が広く使えます。

今すぐには使わない準備の時は、コンパクトにたたんで端に立てて置きましょう。狭い作業台も広く使えます。コンパクトにたたんで広がった作業台。さあ!まな板や道具、食材、調味料を出して、お料理の準備をしてください。

2 調理道具も楽に収納。

上段は大きく開口しているのでボウルやざるが、下段も広く確保されているのでお鍋やフライパンを収納できます。取り外し可能な箸立ては、長い菜箸やレードルが、楽に収納できます。調理道具を片づけることができるので、流しを広く使え、調理の流れも組みやすくなります。

3 食器が一度に洗える大容量。

洗い物がこんなに乗るのかと驚くくらいの大容量。上段は大きなお皿も確実にキャッチ、水はけも抜群。下段はコップや茶碗・鉢や器もスムーズに出し入れ。底が穴の開いた箸立ては、水はけが良くお箸やスプーンも清潔。一度にたくさん洗えて、途中で拭く手間がいりません。

4 まな板も布巾も干せ、いつも清潔。

洗い終えて食器も片付けたら、またコンパクトにたたんでください。まな板も、布巾も干すことができます。それ専用のスタンドもいらず、まさに『場所とらず』。しかも、台所はきれいに片づき、清潔で、スッキリ爽快です。