

岩塩専用 チタン製おろし金

知丹金

ち たん がね

高いものには理由がある。



眩いほどの輝きを放つ男のアイテム！ 純チタン製のおろし金【知丹金】

イオン化しない純チタン製のおろし金は金属イオンの混入を嫌う食材に適し、また錆がないため安心して食材本来の味をお楽しみいただけます。表面は岩塩や大根おろしに、裏面はわさびや生姜などの薬味おろしに最適です。

ホリエ独自の技術によって生み出された結晶模様

これは結晶華蝕という表面処理で、独自の処理を加える事によりチタンの表面から無数の結晶模様を取り出します。この処理を施すと輝きに加え、まるでシルクのような手触りが生まれます。

◎ミネラルを多く含んだ岩塩を食卓にどうぞ
岩塩専用の知丹金はブロックタイプの岩塩をおろすのに最適です。焼き鳥やから揚げ・サラダ・天ぷらなどにすりおろして入れるだけで、いつものお料理が一味も二味も違うおいしさにグレードアップします。チタンは塩分にも強いので、錆びずに長く清潔なままお使いいただくことができます。

悠久の時間が作り上げた塩の結晶【知丹金】が豊かな味わいを引き立てます

おいしさの秘密はここにあった！

処理をしていないおろし金に比べ、華蝕処理をした刃はギザギザしているのがわかります。これは他のおろし金よりもよくおろせるという証です！

表面処理なし	結晶華蝕処理
目立て部分の比較	

価格 ¥9,524(+消費税)

Titanium Surface Engineering
HORIE 〒959-1276 新潟県燕市小池字上通 5090
TEL 0256-66-2237 / FAX 0256-64-5133
URL <http://www.horie.co.jp> E-mail info@horie.co.jp

品質表示 材質：純チタン サイズ：122mm×230mm×厚さ1.5mm 重量：118g MADE IN JAPAN