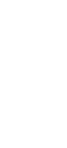


かゆいところに手が届く
にっぽんの道具は
訳あるカタチで
普ながらの
アルマイト加工で
なつかしい佇まい。



小伝具

強度が増すよう
表面は打ち出しのつち目加工。
表面積が広がるから
加熱がさらに効率的になります。
段があることで
吹きこぼれにくい段付鍋です。
煮物などする時に
余分な水分を
吸いとてくれる木蓋は
段付鍋にかかるせません。



アルミ段付なべ

「ぬきひら」の名前の由来は
在原行平が使用した片手鍋から。
強度が増すよう
表面は打ち出しのつち目加工。
表面積が広がるから
加熱がさらに効率的になります。
注ぎ口があるのも特徴。
サツと沸かして調理しやすい
プロ御用達の片手鍋です。



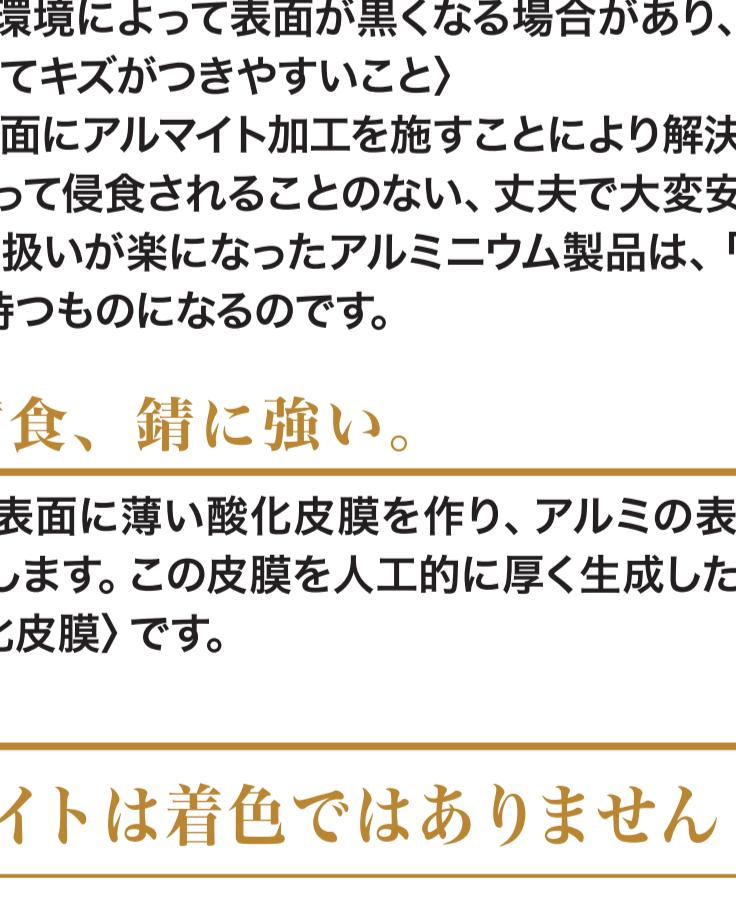
アルミ雪平なべ

定番のバットです。
何にでも使いたくなる
お菓子作りに役立てたり、
そのまま冷蔵庫に入れたり、
この四角いバット。
アルミは素早く冷やせて
欠かせないのが
そのまま冷蔵庫に入れたり、
調理の下ごしらえに
そのまま冷蔵庫に入れたり、
お菓子作りに役立てたり、
何にでも使いたくなる
定番のバットです。



アルミバット

旧製品の側面のカタチを活かし、
現代風に進化させました。
持ちやすく支えやすい、
吊り下げもできる穴があり、
しかも入れ子になつて収まる。
調理の補助として、器として、
使い道が多いから、
出番が多くなるボウルです。



アルミボウル

形

昔からの調理方法が今に伝わり
日本人の知恵で生まれ出された
ワケあるカタチ。

加工

硬くて変色しにくいアルマイト加工は

アルミの表面を人工的に酸化させた

日本特有の加工技術。

素材

軽くて熱が素早く伝わるアルミは、

和食で大切な時短調理を可能にした、

プロの料理人も選ぶ素材。

表面をアルマイト仕上げにしたわけ。

アルミニウムは優れた特長を持った素材です。軽い、熱伝導率が良い、非常に錆びにくい等々。とはいって、生地のままのアルミにはウイークポイントもあります。それは、〈使用環境によって表面が黒くなる場合があり、手入れが面倒なこと〉〈柔らかくてキズがつきやすいこと〉

しかし、これらの欠点は、表面にアルマイト加工を施すことにより解決できます。つまり、食材などによって侵食されることのない、丈夫で大変安定した状態になります。こうして扱いが楽になったアルミニウム製品は、「手入れ・扱いの平易性」を併せ持つものになるのです。

ご存知ですか？

アルマイトは着色ではありません！

アルマイト皮膜はメッキと混同されがちですが、メッキが下地の金属に異種の金属を付けるのに対し、アルマイト皮膜はアルミ生地そのものから生成されるので表面が剥がれてくることがなく、長くお使いいただくのに適しています。食べ物を長時間置かないようにしたり、洗った後は水気をよく切るなどして気をつけてお使いいただければ、より一層長持ちさせることができます。

アルマイト皮膜

メッキ

硫酸アルマイト加工

硫酸液の電解液の中で陽極側にアルミ製品を接続し直流電気を流します。外観は、シルバー色と合金の種類及び電解時間によりパール発色。

硫酸アルマイト加工

硫酸液の電解液の中で一方の電極にアルミ製品を接続し、直流+交流の電気を流します。外観はゴールド色。

硬質アルマイト加工

通常硫酸アルマイトと比較して、膜厚が厚く硬い性質があります。電解液温度を

同じ膜厚の場合は硫酸アルマイトの方が耐食性は3倍丈夫です

強い

硫酸アルマイト加工

硫酸アルマイト加工