

日本製

小粋な日本の台所道具

やさしい金色の

小さい台所道具

「小伝具（へんけん）」は

昔ながらの

アルマイト加工で

なつかしい佇まい。

かゆいところに手が届く

に、ほんの道具は

訳あるカタチで

しつかりもの。



北陸アルミ工業株式会社



小伝具

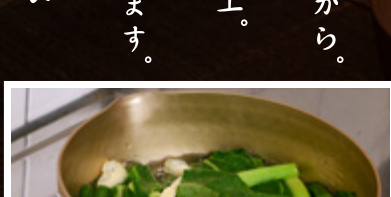
アルミ段付なべ

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
吸いとってくれる木蓋は
段付鍋にかかせません。



アルミ雪平なべ

「ゆきひら」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。



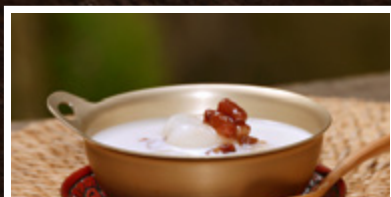
アルミバット

調理の下ごしらえに
欠かせないのが
この四角いバット。
アルミは素早く冷やせて
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。



アルミボウル

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、
しかも入れ子になって収まる。
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。



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。

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。

形

昔からの調理方法が今に伝わり
日本人の知恵で生み出された
ワケあるカタチ。

しゅう酸アルミ脇取盆

あると便利、
持ち運びがラクで
滑りにくい
エンボス加工の
お盆です。



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。とはいえ、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。

表面を保護し、腐食、錆に強い。

アルミは、空気に触れると表面に薄い酸化皮膜を作り、アルミの表面を保護し、腐食を防ぐ働きをします。この皮膜を人工的に厚く生成したものが、「アルマイト」〈陽極酸化皮膜〉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。

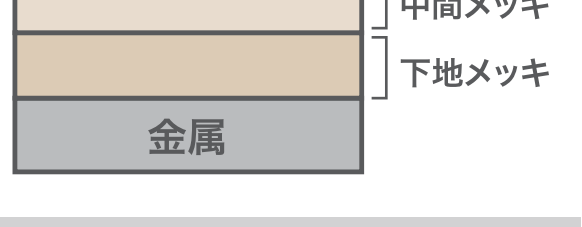
アルマイト皮膜



素材よりも
増えた皮膜
素材内部に
生成した皮膜

メッキ

※一般的なメッキの例



陽極で電解

陰極で電解

アルミ生地そのものから生成

下地の金属に異種の金属を付ける

層間剥離を起こさない

層間剥離を起こしやすい

硫酸アルマイト加工



銀白色

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バリエーション。

しゅう酸アルマイト加工



黄金色

しゅう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



灰色

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。電解液温度を低くし、電圧・電流密度を高く、電解時間を通常の約2倍かけることにより、膜厚が厚く、また、孔の数が少なくなるため、耐磨耗性や硬さ、耐食性がUPします。色調は灰色から黒っぽい色になります。

同じ膜厚の場合はしゅう酸アルマイトの方が耐食性は3倍丈夫です

強い