

手の熱が伝わって溶かしながら塗れる

日本製

溶かして バターナイフ

MADE
IN
JAPAN

アルマイト
加工表面

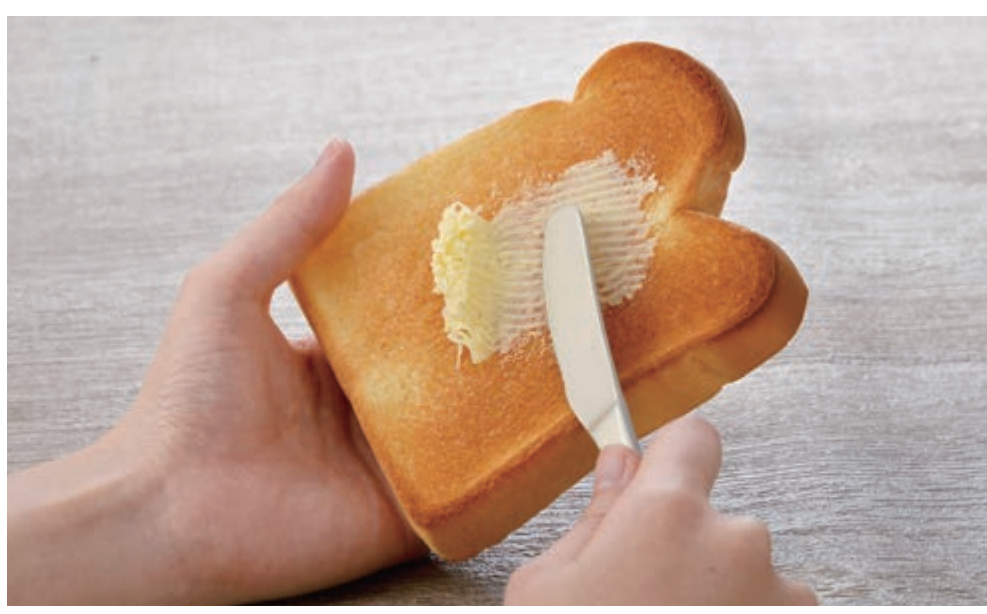
Clean

1 手から伝わる熱でバターを溶かしながらスーッと削れる。



アルミ製品は、一般的なステンレスに比べ熱伝導率が約12倍と高く、手から伝わる体温でバターを少しずつ溶かしながら削るので、軽い力でふわふわのバターが削り取れます。

2 バターやジャムがサッと塗りやすい波型形状



手から伝わる体温で、ほど良く溶けてきたバターを幅広の塗り面でスムーズに塗ることができます。

バター以外にもジャムやクリームチーズ、ピーナッツバターも塗りやすく、忙しい朝の食事をおいしく、スピーディーに。

3 チーズもバターもサクッと切れる。



ギザギザの刃先がチーズやバターにしっかり食い込んで、力を入れずにサクッと切れます。

4 『ずっと使いたいものにこそ 日本で生まれた技術、アルマイト』

アルミは空気にさらすと表面に薄い酸化膜を作ります。この皮膜は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を「アルマイト」（陽極酸化皮膜）といいます。

日本製



刻印入り

5 カラーは2色から選べます。



シャインシルバー



クリスタルゴールド