

いつものシリコーンスプーン



人気の調理用スプーンに、「しなり」をプラス

シリコーンスプーンに「しなり」を足すことで、フライパン調理の様々なシーンで大活躍するアイテムになりました。「炒める」「かき寄せる」「すくう」「取り分ける」「返す」とマルチに使えるシリコーンスプーンです。



炒める

フライパンと言えば「炒める」調理。カレーやシチューの大きめの具材はもちろん、ひき肉のほぐしなど細かな調理もお任せ。中華メニューの手早い調理でも活躍します。



かき寄せる

スプーンの先端がフライパンの表面にしっかりと沿うので、汁気のある調理もお任せ。具材と一緒にしっかりとかき寄せられます。



すくう

スプーンの容量は約40cc。チャーハンなどの細かな具材、とろみのある中華、シチューなどのスープもすくいやすい形です。



取り分ける

スプーン形状なので、お皿への取り分けもスムーズです。炒め調理から最後の盛り付けまで1つのアイテムでノンストップにこなせます。



ひっくり返す

芯材にナイロン採用することで、フライがえしのように使えます。手の力が伝わりやすく、ひき肉をこねたりまとめたりすることもできます。



柔らかなシリコーン製だからフライパンを傷つけず熱に強い

シリコーンスプーンは柔らかいゴムなので、表面コートของフライパンを傷つけません。また、耐熱温度230℃なので、加熱調理でも安心して使えます。



SB-01いつものシリコーンスプーン

■ヘッド:シリコーンゴム、芯材・ハンドル:ナイロン (耐熱温度:230℃)

■サイズ/約285×65×40mm ■重量/70g

※このシリーズ商品は、株式会社サンクラフトがオリジナルで企画設計をして中国で製造したものです。[MADE IN CHINA]

品番	品名	本体価格	本体価格	入数	JANコード
SB-01	いつものシリコーンスプーン	1,500円	1,650円	6	4971884 828126