

男の週末料理が変わる 新発想キッチン家電

にプレスできる僕れモノ。肉の温度を計るBQサーモメーターは、使っている姿をゲストや家族に見られるだけで「プロっぽい」と称賛の嵐を浴びそう。ベジマジタてるのように、鮮度をキープし、すっきり見せる収納も兼ね備えたグッズもユニーク。ステンレスおにろしや、アポカドスライサーなど、ひとつの野菜に特化したハンドタイプの道具も数多くリリースされているので、よく食べる食材で探してみるのもいいだろう。たまごしほウルやこぼれにくいフチ付きまな板など、便利さを追求したキッチンアイテムや、レンジで美味しーいおだし、香り立つ 缶グラスなど、手軽においしさを追求できるツールも手放せない相棒になるそうだ。気軽に購入できる1000円前後のプチプラアイテムも多いので、おもちゃ感覚でちょっと試してみるのも手。遊び心たっぷりの専用道具をそろえるだけで、めんどくさい家事の時間が楽しいクッキングタイムに変わること請け合いだ。



アポカド好きも満足する3 in 1の専用スライサー



先端のブレード(刃)でアポカドの皮と実を半分にカット。中央の種取り部分を種にあて、軽くひねれば実を崩すことなく種を外せる



スライサー部分を皮と実の間にあて、すくように動かせば均一にスライスできる。皮からもすんなり外せる

OXO アポカドスライサー 1080円

皮と実のカット、種取り、スライスがこれ1つでできるアポカド専用スライサー。ナイフを突き刺して怖い思いをしたり、実を崩したりなどの心配はなし。サビずに衛生的なプラスチック製

PLYS ベジマジ 1404円

日本野菜ソムリエ協会が監修した、野菜を立てて保存する野菜スタンド。寝かざず立てることで、実っている状態を維持でき、食べ頃を逃さない



立てて保存すれば冷蔵庫もすっきり。にんじんなど太い野菜とアスパラなど細い野菜を立てる2つのパーツに分かれている



かさばる野菜がすっきり収納でき、食べ頃キープ

グラスビールの味わいが缶ビールのまま楽しめる



マーナ 香り立つ 缶グラス 518円

プルタブを開け、缶ビールのふちにワンタッチ装着。そのまま飲むだけでグラスに注いだように香りとのど越しがアップ。持ち運びやすく、アウトドアや旅行などにも活躍。2個セット



本品のみを持つと外れる可能性があるため、缶を持って飲むこと。口径約57mmの缶に対応

レンジで手軽にとれるうまみ豊かな本格出汁

AKEBONO レンジで美味しいおだし 1944円

こし網にかつお節などを入れ、水を注いだ容器にセットして電子レンジで加熱。こし網は密度の高いメッシュで澄んだ黄金色の出汁が簡単にとれる。容器は目盛り付きで計量 & 保存カップにもなる



ワンランク上の調理道具で料理の腕前もアップ!?

いつもの調理器具をレベルアップするだけで、作業効率や仕上がりに大きな違いが。包丁や鍋の新作もチェック!

美しい直線美を誇る人気シリーズの新作が今秋登場

ツヴァーリング TWIN Fin II マルチパーパスナイフ 9720 ~ 1万2960円

オールステンレスナイフ「ツイン フィン」の進化版「II」が新登場。刃こぼれしにくくサビにくい新鋼材を採用。ハンドルも持ちやすく進化

金山新吉 オリジナル 雪平鍋 2200円 ~ 3500円

水キレのいい注ぎ口や鍋内側に目盛りを加工するなど使い勝手のよさが光る。業務用と同じ2.4mm厚さで熱伝導率が高く、重厚感ある仕上がりに



プロ仕様にこだわり 家庭用にアレンジした雪平鍋

扱いやすく丈夫で長持ち。秀逸デザインの鉄フライパン

柳宗理 鉄フライパン ダブルファイバー 窒化加工 3480 ~ 9180円

内側と外側の両面に凹凸を付けた表面加工で熱伝導が高く、焦げ付きにくい。自動車部品のさび防止にも使われる窒化加工によりさびにくい

