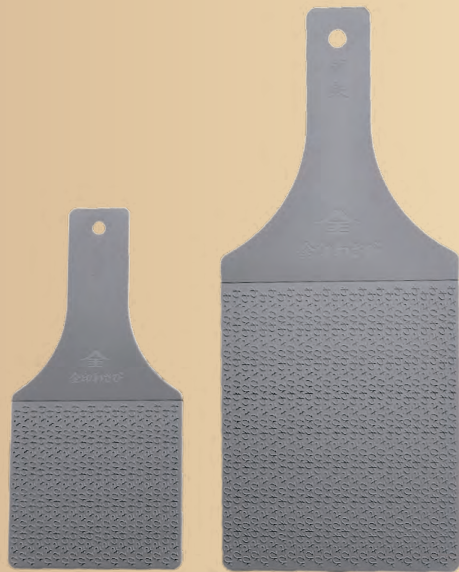


商品概要



レギュラー

プロ

● 金印鋼絞レギュラー

サイズ(mm)	商品:縦170×横83×厚1/おろし面:縦79×横83/持ち手幅:30		
規格	1枚×1箱×10合	JAN CODE	4967825950209
本体重量	79g	素材	ステンレス
原産国	日本	付属品	天然竹ハケ・使用説明書

● 金印鋼絞プロ

サイズ(mm)	商品:縦260×横110×厚1/おろし面:縦133×横110/持ち手幅:30		
規格	1枚×1箱×5合	JAN CODE	4967825950216
本体重量	157g	素材	ステンレス
原産国	日本	付属品	使用説明書

専用箱に入れてお渡しいたします。「鋼絞レギュラー」は天然竹ハケ付き

本わさびの美味しいすりおろし方



- ①本わさび上部についている茎を外側から手前側に折るイメージですべておしり取ってください。
- ②茎を取り除き、残ったスジと先端を切り落としてください。
- ③皮むき器は使用せずに包丁でこそぐようになるべく薄く皮を削ります。
- ④わさびは上部（茎が付いていた方）からすりおろします。
上部（茎が付いている方）が新鮮で爽やかな香りが強く、色も鮮やかなためです。
- ⑤わさびをすりおろす時は、鋼絞本体のおろし面持手側から対角線方向へ、軽く押し当てながら往復させると上手にすりおろすことができます。

<お手入れ方法>

- 鋼絞本体はやわらかいブラシ等で縦横斜め方向に洗浄後、乾いた布等で軽く叩くように水分を取って完全に乾いた状態で保管してください。

<取扱い上の注意>

- 細心の注意を払っておりますが、完全手作り製造品のため裏面にある小さな傷等にはご了承ください。
- わさびが小さくなると指を傷つける事がありますのでご注意ください。
- 直火には近づけないでください。また破損変形した場合には使用しないでください。
- 超微細表面加工のため使用後おろし面にわさびのあとが残ることがありますが使用上の問題はありません。
- ご使用後は水道水で流しながら束子やブラシなどで縦横斜め方向に軽くこすり、乾いた布やキッチンペーパーで軽くたたき様に水分を取り、乾燥したところに収納してください。
(食器洗浄機にて使用できます)
- 乳幼児の手の届かない安全な場所に保管ください。

ご注文は営業員、または通信販売のお電話、FAX、Webで

営業所

金印物産株式会社

<https://www.kinjirushi.co.jp/>



札幌支店 / 仙台支店 / 東京支店 / 名古屋支店
金沢営業所 / 大阪支店 / 広島支店 / 福岡支店

通信販売

金印の通信販売

<https://shop.kinjirushi.co.jp/>

スマートフォンからもご利用いただけます(24時間受付)



TEL 0120-39-1234 / FAX 0120-31-2052
ご注文 / 9:00~18:00 (24時間受付)

金印わさび

本当に美味しい本わさびの味を知ってもらいたいから。
本わさびのポテンシャルを最大限にまで引き出せる
ツールを作りました。
これが金印のこだわりです。

本わさび専用おろし板

鋼 はがね 鮫

「金印わさび」が伊豆のわさび屋山本食品と地元町工場の技術協力のもとに、オリジナル製品化。
特殊エッチング加工により、最高の状態で本わさびをすりおろすことに特化した製品です。

本わさびの「最高の辛みと風味」を引き出す

細胞をより細かく、かつ空気を含むようにすりおろすことにより、クリーミーな
味わいと舌触りをつくり、わさび本来の「最高の辛みと風味」を引き出します。

すりおろしやすさ抜群

鮫皮おろし板に比べ、同時間で約 2.5 倍量をすりおろすことができます。
(※金印調べ)



POINT! おろし面の「わさび」のデザインに注目

本わさびのすりおろしに特化した画期的な仕組みと技術の
デザインです。「わ」「さ」「び」の文字の特殊な形状により、
空気を含み細かくクリーミーにすりおろすことを可能とします。