

バターケース

山桜の無垢材を削りぬき胡桃油をすり込んで仕上げました。山桜は反りや狂いが少なく粘りがあり、厚みのある無垢の木が持つ断熱性が内部の温度変化を和らげるため、冷蔵庫からの出し入れを頻繁におこなうバターケースに適した素材です。仕上げに胡桃油をすり込むことで、さらに木の反りや狂いを抑えています。

◎バターのおさめ方／各種サイズ

・お好みのバターのサイズに合わせてケースを選び、適切な大きさに切り分け、底板の上にバターを乗せた上から蓋を被せます。この構造により、隙間をなくし、酸化を抑えてバターの鮮度が保ちやすくなります。

・このバターケースの各サイズは、市販されているバターの大きさを目安に作られています。

200㍻半切…200㍻のバターを縦に半分に切ったサイズが
びつたりおさまります。

200㍻全判…200㍻のバターがまるごとおさまります。
450㍻四つ切…450㍻のバターを横に四等分に切り分けたう

ちの一切れがおさまります。

尚、切り分けたバターの残りは、風味を保つため冷凍保存をおすすめします。

◎ご使用に際して

・無垢の木は水分を吸ったり、乾いたりする度に膨張、収縮を繰り返します。直射日光や食器乾燥機による過度な加熱や乾燥、長時間水に浸しておくことによる過度な加湿は避けてください。反りやひび割れの原因になります。

・水洗いする際には少量の中性洗剤をスポンジに付けて洗います。しっかりと洗剤を洗い流し、水分を拭き取ってから、風通しの良い日陰で充分に乾かしてください。水気が残っている状態では使用しないでください。

・火の近くには置かないください。過度な加熱により反りやひび割れの原因となる他、火災などの事故につながる恐れがあります。

◎お手入れについて

木の表面が乾燥してきたら、普段食用でお使いになっている植物油を塗ってください。胡桃油でなくとも比較的香りの弱い大豆油、米油、グレープシード油なども適しています。

◎修理について

末永くご使用いただくために、状態に応じた各種修理を承っております。お気軽にご相談ください。

素材 山桜

表面加工 胡桃油仕上

製造 四十沢木材工芸◎

デザイン 猿山修▽

制作 東屋 ≡

製品には万全を期しておりますが、お気づきのことがございましたら、ご意見をお聞かせください。

東屋

〒一五〇一〇〇三三

東京都渋谷区猿楽町五一十四 #二〇六

〇三ー六四三三ー七九八二

contact@azmaya.co.jp

www.azmaya.co.jp