

01

Cooking Tool

調理道具

デザイン性や機能性にも優れていて、
シンプルで普遍的なもの。

「用美」の調理道具は、素材を吟味した丁寧な作りをモットーとしています。長く使い続けることができる、使い続けることで愛着が生まれるのが用美の道具です。クオリティも高く、デザイン性や機能性にも優れていて、シンプルで普遍的なもの。今もこれからも変わらないずっと使い続けられる道具たち。そんな心地よい「こだわりの調理道具」が「用美」なのです。



まな板のお手入れ

木製まな板はお使いになる前に必ず水で濡らしてください。木を濡らすことで、まな板の表面に水の膜ができ、食材の匂いや油などが染み込みにくくなります。木製まな板はご使用後なるべく早く洗うようにしてください。通常のスポンジでもいいのですが、パームたわしが特におすすめです。繊維が硬く木の目に入ってしっかりと汚れをかき出してくれます。水で流しながら、まな板についた汚れをタワシでゴシゴシとしっかりと洗ってください。洗った後は布巾などで水気を十分に拭き取ってください。食洗機は絶対に使用しないでください。木製のまな板は反ってしまったり、割れてしまう可能性があります。