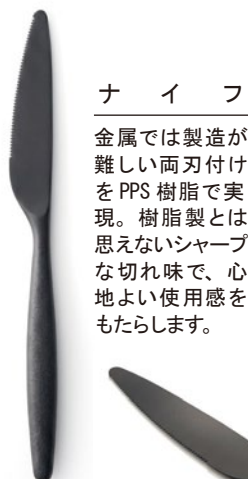


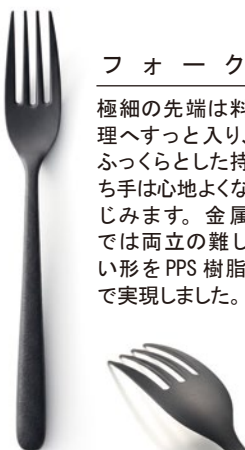


いいものを、さらりと使う。鋳物みたいな樹脂製力



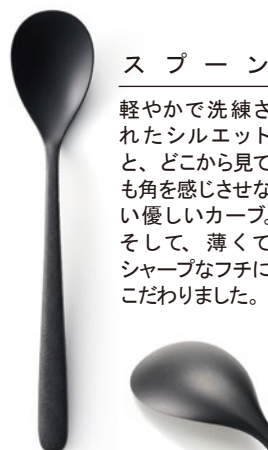
### ナイフ

金属では製造が難しい両刃付けをPPS樹脂で実現。樹脂製とは思えないシャープな切れ味で、心地よい使用感をもたらします。



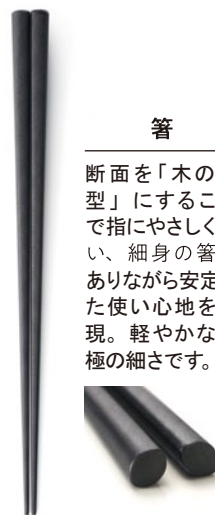
### フォーク

極細の先端は料理へすっと入り、ふっくらとした持ち手は心地よくなります。金属では両立の難しい形をPPS樹脂で実現しました。



### スプーン

軽やかで洗練されたシルエットと、どこから見ても角を感じさせない優しいカーブ。そして、薄くてシャープなフチにこだわりました。



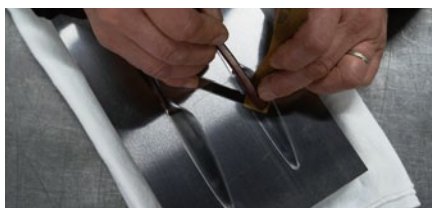
### 箸

断面を「木の葉型」にすることで指にやさしく滑り、細身の箸でありながら安定した使い心地を実現。軽やかな究極の細さです。

素材と向き合い、形に息を吹き込む。



様々な樹脂を扱ってきた曙産業が、カトラリーにふさわしい樹脂として選んだのが「PPS樹脂」です。金属のような硬さを持ちながら、手に取るとやさしく、冷たさを感じさせません。



こだわりのデザインを実現させるため、金型も自社で製造し、手作業で丁寧に仕上げています。私たちの手から、次の「いいもの」が生まれます。



体温を上げる、カトラリー。

鋳物のような存在感は、食卓の温度を上げる。樹脂ならではの温もりで手にも口にも心地良い。食事の時間ももっとあたたかく、特別に。



▲動画はこちら

### いいものシリーズ 樹脂カトラリー **洗**

<011-01> ¥1,000

1-7104-3001	ナイフ	TW-3794
1-7104-3002	フォーク	TW-3793
1-7104-3003	スプーン	TW-3792

ナイフ 20×215×9

フォーク 27×201×17

スプーン 38×200×20

材質：PPS樹脂(耐熱温度260℃/耐冷温度-20℃)

### いいものシリーズ 樹脂カトラリー **洗**

<011-02> ¥1,000

1-7104-3101	箸	TW-3795
-------------	---	---------

20×230×8

材質：PPS樹脂(耐熱温度260℃/耐冷温度-20℃)

●ご注文の際は、注文コードをご記入下さい。

※表示価格は、税別価格になります。



Facebook



YouTube



Instagram



LINE

# TKG

遠藤商事株式会社 Total Kitchen Goods

〒959-1298 新潟県燕市物流センター2-33

TEL (0256) 63-2710 (代) FAX (0256) 62-2732

URL <https://www.endoshoji.co.jp>



Web