

#### ステンレス鍋20cm

価格 18,000円(税別)

サイズ \_W305×D 230×H160mm/1.6kg

容 量 4.1ℓ(満水)

## ステンレス鍋18cm

価 格\_16,000円(税別)

サイズ \_W283×D 203×H136mm/1.3kg

容 量\_2.4ℓ(満水)

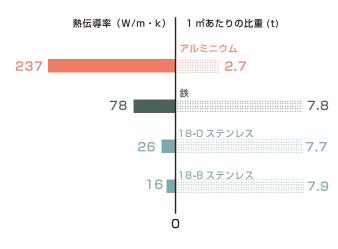
材 質 アルミクラッド三層鋼/SUS304

厚 さ\_底 2.0mm 側面 2.0mm カラー ブラック、ホワイト

「良い鍋」には、熱伝導と保温力の高さが必要とされていま す。それゆえ近年では鉄鋳物鍋が注目されていますが、反面、 重くなると使いにくくなります。そこで FD STYLE のステ ンレス鍋は2種類のステンレスの間にアルミを挟んだ材料 を使うことで、重厚な鉄鋳物鍋と同等の熱伝導ながら軽量 性を両立させました。

「深絞り」というプレス方法で成形しています。「深絞り」 はコップの中に平らな紙を入れシワを出さないように形を つくるようなイメージです。そのあと「バルジ加工」によっ て特徴ある膨らみを持たせた形に一個ずつ加工します。

ガス・IH 対応です。キッチンの熱源が変わってもお鍋を替 える必要はありません。また、メーカーであるフジノスの 20年保証が付いており、永く使える製品となっています。



熱伝導率 鉄 3mm×78 = 234

熱伝導率

ステンレス 0,5mm×16 アルミ 1mm×2.7 ステンレス 0.5mm×26 3mm 鉄鋳物鍋

重さ 鉄 3mm×7.8 = 23.4

ステンレス鍋

重さ ステンレス 0.5mm×7.9 アルミ 1mm×2.7 ステンレス 0.5mm×7.7 FD STYLE ステンレス鍋 × VISION GLASS COLLABORATION RECIPI VISION GLASS SS または KS サイズ 6 個分 きび砂糖 80g 牛乳 400g バニラエッセンス 数滴 <カラメル> グラニュー糖 80g 水 15cc

お湯 40cc

カラメルを作る

1)鍋にグラニュー糖と水を入れて火にかける。

2) 茶色いカラメル色になったら火を止め、お湯を加え て混ぜる(はねるので注意)

3) 再び火にかけ全体が混ざったら OK。

4) グラスに注ぎわけ、冷蔵庫で冷やしておく。 プリンを作る

1) ボウルに卵を溶きほぐし、砂糖を加えて混ぜておく。

2)鍋に牛乳とバニラエッセンスを入れて火にかける。

3)鍋の周りがふつふつとしてきたら火を止める。

4) (1) に (3) を数回に分けて加え、都度よく混ぜる。

5) カラメルが固まったグラスに注ぎ分ける。

6) ステンレス鍋にすのこを敷き、すのこギリギリまで 水を入れて火にかける。

7) 沸騰したら(5) を並べ、弱火で 25~40 分。この 時蓋はずらして蒸気を逃がす。

8) 揺すってみて固まっていたら OK。よく冷やす。

**VISION GLASS** 

SS サイズ

価格 700円

サイズ φ56×H70 / 145ml

http://visionglass.jp/

レシピ:モコメシ

https://mocomeshi.org/about/



[FD STYLE] は新潟のデザイン事務所 FD のオリジナル製品群です。半径 30km 圏内 の工場とネットワークを築き、自社で企画か ら販売まで行なっています。メーカーの強み を生かし、シンプルで使いやすく、ユーザー と長く共にあるモノをつくっています。生産 サイドにとっても生活サイドにとってもサス テナブルなモノづくりを目指しています。長 年にわたり産地と向き合ってきた FD だから できるデザインのしかた = STYLE です。

FD STYLE

FD.inc ww.fdn.co.jp TEL 0258-378-2800

FD STYLE は FD.inc の登録商標です。





# 栓抜き&プルタブ起こし

この1本で栓抜きにもプルタブ起こしにも使え るので、ネイルをされた方にもオススメです。

価 格\_1,500円(税別) サイズ\_W29×H149×D19mm/60g 材 質\_ステンレス製(フッ素加工)

# ワインオープナー 🔇

スクリューにセンターピンが有りコルクの中心 に確実に差し込めます。フィルカッター付き。

価 格\_8,000円(税別) サイズ\_W34×H135×D12mm/120g 材 質\_ステンレス製(フッ素加工) ハンドルの一部分:ABS樹脂

# ロータリー式缶切り 🔇

力のいる面倒だった缶切りが、スマートに開けら れる缶切り。ハンドルを軽く握りながらレバーを回 すだけで簡単に缶が開きます。切り口も綺麗です。

価 格\_2,700円(税別) サイズ\_W60×H160×D35mm/120g 材 質\_ステンレス製(フッ素加工) 回転部分:POM樹脂

料理を手際よく取り分ける、時には繊細に飾り付け る。おもてなしの為のトングです。器のフチに掛けたり

価 格\_各2,400円(税別)

# 鉄のフライパン 🏈

使い込むほどに味わい深く育ち、家庭の「味」を受け継 いでゆく鉄のフライパンは、毎日の食卓においしい「喜 び」とささやかな「豊かさ」を提供します。

### (左から)

- ■20cm | 浅型 | 価 格\_6,500円(税別) サイズ\_W207×H345×D90mm
- ■24cm|浅型| 価 格\_7,000円(税別) サイズ\_W242×H397×D115mm
- ■24cm|深型| 価 格\_8,000円(税別)
- サイズ\_W242×H400×D130mm ■26cm | 浅型 | 価 格\_7,500円(税別)
- サイズ\_W262×H420×D103mm ■14×19cm|玉子焼き| 価 格\_6,500円(税別)
- サイズ\_W145×H382×D100mm
- 材 質\_鉄(OXYNIT加工)
- ハンドル:天然木、金具:ステンレススチール ※ガス火・IH対応



## 花はさみ 🏈

ステンレス製で錆びに強く、水洗いで汚れが落ちる。独 特の片刃構造はナイフのような切れ味で、植物を傷めず にカットでき花が長持ちします。

価格 2,800円(税別) サイズ W80×H200×D20mm/110g 材 質 PP樹脂(強化)、ステンレス製

カラー ブラック、ホワイト



朝顔(黒)





椿(黒)

百合(黒)

#### 酒器 三作 if DESIGN AWARD 2016

ステンレスとは思えない独特の風合いが特徴の酒器。 指紋も目立たず、金属特有の冷たい印象を感じさせな い。温度による「香り」「味わい」の変化を楽しめる独自の デザイン。日本酒を楽しむために、1枚のステンレスを 絞って作り上げたグラスです。

価 格\_銀:朝顔:10,000円 椿/百合:12,000円(税別) 黒:朝顔:13,000円 椿/百合:15,000円(税別)

サイズ\_朝顔: φ84×H76mm·220g 椿: \$\phi 81 \times H90mm \cdot 250g

百合: \$\phi75 \times H107mm \cdot 240g

材 質\_本体:ステンレス製(SUS304) 底:アクリル樹脂





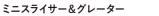
## おちょこ 三作

価 格\_銀:3,000円(税別) 鴬/桜/穂/黒:4,000円(税別)

サイズ\_*ϕ*57×H50mm·90g、

材 質\_本体:ステンレス製 (SUS304) 底:アクリル樹脂

※おちょこはステンレス2ピース構造です



必要な量だけ使えるコンパクトサイズ のスライサーとグレーターのセット。ス ライサーのV字の刃は、食材の抵抗を減 らし抜群の切れ味。そのまま使える受け 皿と保存も出来るカバー付きです。

価 格\_4,500円(税別) サイズ\_W135×H45×D72mm/210g 材 質\_ステンレス製(フッ素加工) 刃:ステンレス製(420J2) カバー:AS樹脂 受け皿:PP樹脂



ピーラー/千切りピーラー

選びません。

価 格\_各2,200円(税別) サイズ\_W72×H140×D29mm/60g

材 質\_ステンレス製(フッ素加工)

ハンドルの緩やかな曲線は緩やかな見た目に美しく、置

いた状態から手に取りやすい見た目に美しく、頑丈で

しっかりと握れます。両サイドには芽取り付で、利き腕を



刃に残った食材の繊維や匂いも水でさっと洗うだ けで落とせます。手入れのしにくい道具だからこ その黒いフッ素加工が調理の手際を良くします。

価 格\_2,500円(税別) サイズ\_W75×H200×D25mm/100g 材 質\_ステンレス製(フッ素加工)



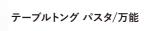












テーブルに置いても汚れません。パスタ用との2種。

サイズ\_W170×D56×H42mm/60g 材 質\_ステンレス製(フッ素加工)