

料理研究家 有元葉子の考えた究極のヘラ カタチと硬さにこだわった、la base（ラバーゼ） シリコンヘラが新登場

「食文化創造企業」をミッションに掲げ、調理用品の企画・開発・販売を行う和平フレイズ株式会社（新潟県燕市 代表取締役社長：和平吉弘）は使いやすくキレイで美しいシリコンヘラを2021年10月より発売中です。今回は商品特長をご紹介します。今回は商品特長をご紹介します。



シリコンヘラは「1日のうちに何回も使う道具」

こだわりのカタチも硬さもすべてがお料理をキレイに混ぜあわせたり、キレイにとるため。「ボウルやフライパンで作った美味しいお料理も、このヘラを使うと側面に吸い付くようにキレイにとれます。**丁寧に混ぜ合わせる時にもとても重宝します。何しろ気持ちよくとれるので、片付けの洗い物もとってもラク**です。お料理好きの友人達も太鼓判を押してくれています」と語る有元葉子さん。ちょうどいい厚みと硬さとなめらかさを追求し、試作を使って改善を繰り返し、構想から3年以上の時を経て完成したシリコンヘラが誕生しました。

こだわりポイント

●容器の角までしっかり取れる
90度の先端で容器の角までしっかり取れます。

●なめらかなカーブ
ボウルやフライパンにフィットする、なめらかなカーブです。



清潔を保つために。シリコンヘラの洗い方

木製のハンドルとヘラ部分は外してスッキリ洗えます。
着脱を繰り返してもしっかり固定できるように、内側への工夫もされています。



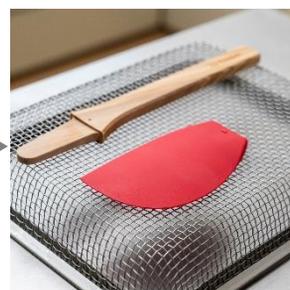
①木製ハンドルとヘラ部分を外す



②ハンドル部分を中性洗剤と柔らかいスポンジでよく洗う



③ヘラ部分も同様によく洗う



④よく洗い流して乾燥させる

la base (ラバーゼ) シリコンヘラ

ボウルのカーブに気持ちよくフィット

別容器で作ったソースも、気持ちよく取れるカタチを追求しました。



容器の角もしっかり取れる

フードプロセッサーなどで刻んだ玉ねぎなども、無駄なくとれます。



フライパンでも使えます

フライパンに隅に残った、煮魚などの煮汁も余すことなくかけられます。



定番の白と、チャームポイントの赤

カラーは白と赤をご用意しました。無機質なラバーゼシリーズに可愛らしさを添えました。

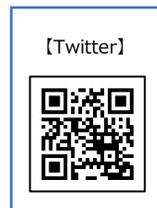


商品名	la base (ラバーゼ) シリコンヘラ
サイズ	約260×58×9mm 約60g
樹脂部	シリコンゴム (耐熱200度/耐冷-20度)
ハンドル	オリーブ材
原産国	日本
販売価格	¥2,640 (税込)
カラー	レッド・ホワイト

■和平フレイズ公式SNS 広報で運営しています。

Instagram https://www.instagram.com/daywear_wahei/
<https://www.instagram.com/enzo.tsubamesanjo/>
Twitter <https://twitter.com/waheifreiz>

公式SNSにて、プレゼントキャンペーンを開催予定です。



【プレスリリースに関するお問い合わせ先】

和平フレイズ株式会社 広報

住所：〒116-0014 東京都荒川区東日暮里6丁目60番10号 日暮里駅前中央ビル3FB室

TEL：03-3805-7534 (広報専用ダイヤル)

FAX：03-5604-7476

Mail：press@wahei.co.jp

■製品の貸出、プレゼント企画につきましても、お気軽にお問い合わせください。