



## サンドウィッチの具材を四隅まで

### SANDWICH GUIDE

3,850 円 (本体 3,500 円)

サンドウィッチを作るとき、どうしても真ん中に具材が集中してしまい、四隅が手薄になってしまう。これは食パンから具材がこぼれることを案じて、心のプレーキが働いたからだろう。サンドウィッチと言えば、ワクワクする食べ物だ。パンと具材を別々に食べるよりも断然嬉しい。ところが具材が手薄な端にはどこか寂しさが漂う。

もっと気軽にサンドウィッチの具材を四隅まで敷き詰めたい。

そんな気持ちを形にしたのが、このサンドウィッチガイドです。

食パンの上にこのガイドを乗せてから遠慮なく具材を敷き詰めてください。具材が行き渡ったら、そっとガイドを外して、食パンで挟んでください。もちろんオープンスタイルでも活躍してくれます。

ステンレス製なので、フライパンの上に乗せて加熱し、目玉焼きを四角に焼くのもいいでしょう。この場合、取っ手が熱くなるので、加熱後に取り出すときは直接手で触らず、トングなどをお使いください。

品番 SWG-S100

材質 STAINLESS STEEL

サイズ W104x158x40mm

原産国 MADE IN JAPAN