



2016 November

11



S	M	T	W	T	F	S
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

シンプルでスタイリッシュな新発想の無垢の木のキッチン。

玄関
ドア

株式会社ウッドワン
スイージー (su:iji)
フレームキッチン



株式会社ウッドワンは、住宅のドアや内装材とトータルコーディネートできることで好評の無垢の木のシステムキッチン「スイージー (su:iji)」に、新発想の「フレームキッチン」を発売。

「フレームキッチン」は、従来のキャビネットや引き出し、扉などシステムキッチンの要素を削ぎ落とし、フレームと棚板などの最小限のパーツで構成される新発想のキッチンです。

カウンターは無垢の木のオークとステンレスの

2種類をご用意しており、無垢の木のカウンターは、表面を水に強いタイプのウレタン塗装で4層の塗膜を形成し、水廻りのカウンターとして安心してお使いいただけます。

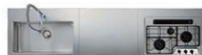
I型



間口2575mm×奥行650mmプラン



ステンレス×オーク



ステンレス×ステンレス

P型



間口2575mm×奥行900mmプラン

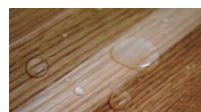


ステンレス×オーク



ステンレス×ステンレス

■塗膜構成 / 通常の塗装工程に中塗り工程を増やし、4層塗膜構成にすることで、水廻りにも安心してご使用いただけます。表面はもちろんのこと、木端面、木口面もしっかり塗装しています。



■設備機器 (一例)



IHクッキングヒーター

ガスコンロ

水栓



IIレンジフード



木製スリット



シンク木製スリット

Makoの
今月のごちそうさま
レシピ第120回



“かぼちゃの皮のシナモンシュガーパイ”

かぼちゃの美味しい季節です。実の部分はもちろんですが、皮だけでこんなに可愛い美味しいパイができますよ!



材料 (作りやすい分量)

- かぼちゃの皮…………… 1 / 4 個分
- 冷凍パイシート(24cm×12cm) 2枚
- 溶き卵…………… 1 / 2 個分
- グラニュー糖…………… 大さじ 4
- シナモンパウダー…………… 適宜

作り方

- ① かぼちゃは座りの良い形にまな板の上に置き、皮を5mmほどに厚めに剥く。
- ② 卵を割りほぐしておく。
- ③ オーブンを230度で余熱する。
- ④ 冷凍パイシートの片面に溶き卵を塗り、1の皮をモザイクのように並べてびっしり敷き詰める。
- ⑤ パイシートが硬いうちに食べやすい大きさに切り分ける。
- ⑥ ⑤をオープン皿に移し、さらに残りの溶き卵を塗り、上からグラニュー糖とシナモンパウダーをお好みでたっぷりかけて200度に落としたオーブンで15分、更に160度に落とし15分焼き上げる。

★パイは膨らんでも焼き時間が足りないと後で沈んでしまうので最後までしっかり乾燥させることが大切です。パリパリに焼きあがったら湿気を寄せ付けない容器に入れて保存してくださいね。