



食材の下ごしらえや台所仕事に大活躍！

キッチンクロス



4

おいしい サラダが完成

水けをしっかりと取った野菜や魚介を合わせ、サラダに仕立てれば、ドレッシングをかけても味が薄まることなく、それぞれの素材の持ち味も存分に楽しめます。



3

野菜以外の素材の水けを拭く

加熱することなく、生でサラダに使うこともある刺し身用の魚介類は、キッチンクロスではさむようにして表面全体の水けを、しっかりと取ります。



2

刻んだ野菜の水けを絞る

ドレッシングに入れる玉ねぎのみじん切りなどは、葉野菜の水けを取るときに使ったクロスに包み、しっかりと絞って水けをきります。葉野菜、刻んだ野菜の順に、1枚のクロスで水きり作業が難くこなせるのも、強度のあるキッチンクロスだからこそ。



1

かさのある野菜の水けをきる

サラダの主役となることの多い葉野菜は、キッチンクロスで包むようにして、表面の水けを取ります。

そんな「キッチンクロス」は、野菜や豆腐の水きりに、解凍した肉や魚から出るドリップの吸収に、さらには揚げものの油きりと、料理のさまざまな作業に幅広く使えるほか、食器の水けを拭き取るのにもおすす。使用後汚れが少ないものは、洗って繰り返し使え、最後は拭き掃除にも活用でき、経済的です。

一般的なペーパータオルが、バルブをのりで固めて作られるのに対し、「キッチンクロス」はバルブをレーヨンではさんで3層にし、のりを使わずに、高圧水流で繊維どうしをからませて編み込んでいるのが特徴。この製法を採用することで、ペーパータオルに比べて5〜7倍もの強度が生まれるだけでなく、のりが壁になって吸水を妨げることもありません。

一般的ペーパータオルとは比べものにならない、抜群の吸水力と、水にぬれても破れにくい強度を誇る、シュガーレディの「キッチンクロス」。そのすぐれた機能性は、独自の素材と製法によるものです。

一

一般的ペーパータオルとは比べものにならない、抜群の吸水力と、水にぬれても破れにくい強度を誇る、シュガーレディの「キッチンクロス」。

レンジで簡単！

豆腐の水きりに

「キッチンクロス」で豆腐を包み、耐熱皿にのせて電子レンジで1～2分加熱後、そのまま置きます。豆腐の水分をしっかりと吸収するから、短時間で簡単に水きりができます。

一般的なペーパータオルの5～7倍もの強度を持つ「キッチンクロス」。ぬれた状態でぎゅっと絞っても破れにくいのが特徴。さらし玉ねぎを作るときにも便利です。

破れにくくてストレスなし！

さらし玉ねぎに

魚や肉を解凍するときに出る余分なドリップをすばやく吸収するから、素材が水っぽくなりません。「キッチンクロス」の原料は天然素材100%なので安心して使えるのも魅力です。

清潔でおいしさを逃がさない！

魚や刺し身の解凍に

吸水性抜群！

水分や油をしっかりと吸収してくれる天然素材100%のすぐれたクロス。しかも丈夫で、食材の水きりや食器拭き、掃除まで大活躍！

破れにくい「キッチンクロス」

き

めが細かくて柔らかい肌ざわり。ぬれても破れにくく、食材の水

きりに使えばしっかりと水分を吸収してくれる「キッチンクロス」。このすぐれた性能の秘

密は、独自の素材と製法から生まれます。

素材はパルプとレーヨン。

レーヨン繊維でパルプティッシュをはさんで三層にし、のりは使わず高圧水流で繊維どうしをからませるように編み込んでいます。パルプをのりで固めた一般的なペーパータオルと違い、のりが壁になって吸水を妨げることなく、三層の繊維がすばやくしっかりと

と水を吸い取るしくみに。野菜や魚の水けもさっと拭き取

れます。また、揚げものの油きりにも最適で、しっかりと油を吸収して、天ぷらやフライがカラッと仕上がります。

使用後汚れの少ないものは、洗って繰り返し使える丈夫さも魅力。何度か使った後は、ふきん代わりにカウンターやコンロの掃除にも使えて経済的です。

