

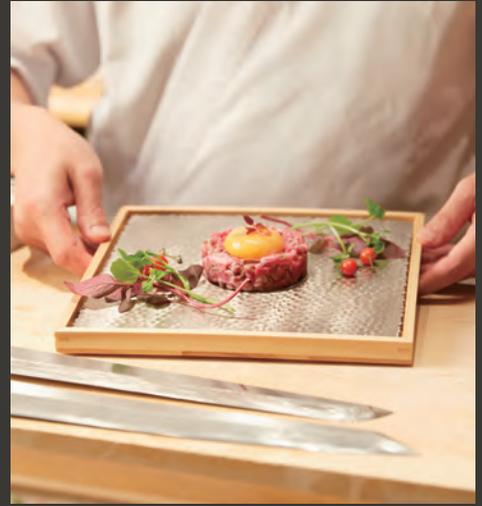
## 06

## Metal Ware

金彩・銀彩

「用美」ならではの金属と木製品の融合。  
視覚にも触覚にも美しい演出品です。

冷たさや涼しさを演出するときや、料理に変化を持たせたいときに最適な金彩・銀彩の器。料理に華やかな輝きを与えてくれると共に、金属製の器は熱伝導率も高く、冷たい食べ物をより冷たく、視覚的にも触覚的にも演出できます。また、「用美」では金属と木の異素材の融合で新しい製品も積極的に開発しています。



COLUMN

## 金属製品のお手入れ

金属製の器は、使い終わったらなるべく早めに柔らかいスポンジに中性洗剤を付けて洗ってください。ステンレスはよっぽど気を遣う必要はありませんが、融点の低い錫や、軽量ながら変色の起こりやすいアルミの食器などは注意が必要です。また、研磨剤の入った洗剤や、スチールウールで洗うと表面を傷つけてしまい、その輝きを失ってしまうかも知れませんが注意が必要です。