

・・・木のスプーンのいいところ・・・

*金属製のスプーンに比べて口当たりがとっても優しい。

*歯やお皿に当たっても嫌な音がしないからいい。

*熱の伝導率がとても低く熱いスープを飲むときにスプーン自体が熱くならないので、唇に触れてもやけどしません。

*木製なのでとても軽い。



口あたりが良いため、木のスプーンで食べるといつもより美味しく感じてしまう。また、私たちのスプーンは食べやすいようにしっかりと形状を考えて作っています。きっと食事の時間が楽しくなりますよ。



テーブルフォークL
サオ SF-29-SW
紫檀 SF-29-SK

ネオスプーンM
サオ NSS-35-SW
紫檀 NSS-35-SK

アイスクリームスプーン
サオ SI-27-SW
紫檀 SI-27-SK