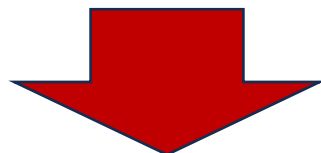


小さい鍋でパスタを調理する際、パスタが鍋の淵からはみ出て、焦げることがよくある。



パスタを入れる前に束を少しねじってから入れたり、パスタを半分折ってから入れたりなど、工夫をすれば焦げにくくすることができる。

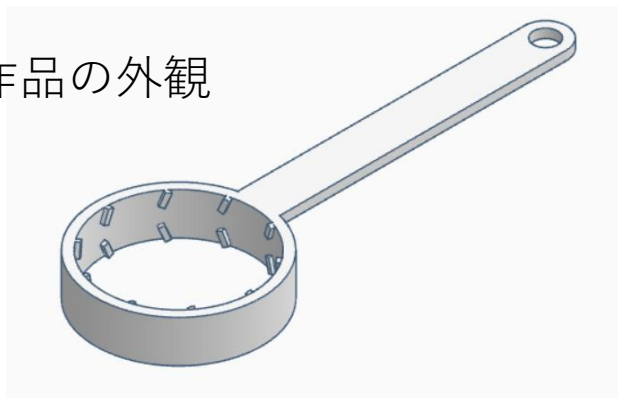


しかし、ねじってから入れても焦げることはあり、折ってから入れると食事の体験が変わってしまう。



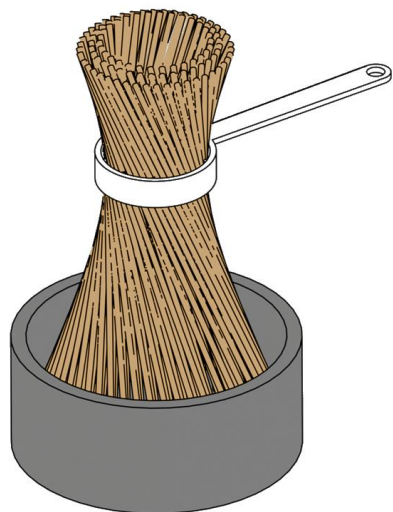
何かしらの道具で簡単かつ安定的に解決できないか？

作品の外観



解決手段

- 円筒の中にパスタを通すことでパスタが必要以上に広がらず、鍋の淵からはみ出ないため焦げない。



使用例

- 円筒の中に交互に傾いた突起をつけることで、疑似的にパスタをねじることができ、円筒を中心にパスタが散らばりやすくなる。