

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20575-357	株式会社クイックパック	0564-59-3525

357

www.yamashita-kogei.com

おろし器

粗くザックリとおろすので、食物繊維がこわれにくく、
食材のビタミン等も失われにくくなります。

おろし器

調理道具



01 (26848)
鬼おろし(平)(小)
¥2,000
本体寸法: W28xD10cm
竹 木

02 (26847)
鬼おろし(平)(大)
¥2,000
本体寸法: W33xD13cm
竹 木

角を面取りして握りやすくしました。



03 (183251)
鬼おろし(大)用受台
¥2,200
本体寸法: W24xD10xH5cm
竹/ウレタン塗装

04 (26652)
鬼おろし(白)(大)
¥2,200
本体寸法: W30xD9xH3cm
竹/ウレタン塗装

05 (183141)
鬼おろし(中)用受台
¥2,000
本体寸法: W20.5xD10xH3.6cm
竹/ウレタン塗装

06 (26653)
鬼おろし(白)(中)
¥1,700
本体寸法: W27xD9xH3cm
竹/ウレタン塗装



環境に優しい竹製。
硬質でありながら柔軟性にも富んでいるという
竹の特質を生かした製品です。



07 (26344)
鬼おろし(白)(ミニ)
¥1,350
本体寸法: W17xD6.5xH2.5cm
竹/ウレタン塗装



08 (289029)
大根おろし
¥1,800
本体寸法: W29xD8.5xH4cm
竹



09 (289028)
大根おろし(カット)
¥1,900
本体寸法: W29xD8.5xH4cm
竹



このページの商品はすべて日本製です。