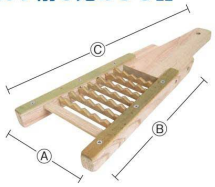
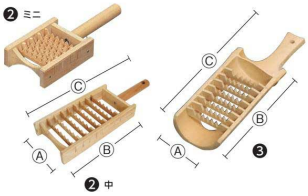
調理小物
010〜021
010 うらごし・フルイ・ヘラ
011 トング・ターナー・レードル
012 ロート・水マス・調味料入・油立
013 卸金・すり鉢・マッシャー
014 野菜スライサー手動
015 和食用小物 寿司おにぎり型 蒸し器
016 皮むき・玉子切・抜型・細工用品
017 チーズ・バター・肉用品
018 缶切類・栓抜・ハサミ
019 タイマー・はかり
020 温度計・湿度計・アルコールチェッカー
021 塩素計類

ガリガリ削る鬼おろし器



❶竹木製 鬼おろし(平) 大
[BORS-19]
18-0240-0101 ¥2,650
サイズ:Ⓐ130×Ⓑ240×Ⓒ335
●存在感のある大根おろしが作れます。



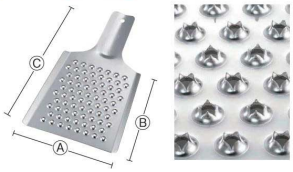
❷竹製 鬼おろし 白
[BORS-20]

	Ⓐ×Ⓑ×Ⓒ		
中	90×175×270	18-0240-0201	¥2,600
ミニ	70×90×175	18-0240-0202	¥2,000

ウレタン塗装

❸竹製 大根おろし カット
[BORS-21]
18-0240-0301 ¥1,900
サイズ:Ⓐ80×Ⓑ180×Ⓒ290

きめの粗い大根おろし



❹18-0 鬼おろし(片面) [BORS-33]

	Ⓐ×Ⓑ×Ⓒ		
特大	167×160×280	18-0240-0401	¥3,440
大	126×140×255	18-0240-0402	¥2,540
中	123×120×235	18-0240-0403	¥1,960
小	97×105×180	18-0240-0404	¥1,500

●特大・大は大きな刃の4枚刃、中・小は業界初の3枚刃によりスムーズにザクザクおろせます。



❺ザクザク! ステンレスおにおろし LS1530 [BORS-56] E 洗
18-0240-0501 ¥3,500
サイズ:Ⓐ108×Ⓑ203×Ⓒ280
耐熱温度:100℃
材質:本体/ポリプロピレン
ハンドル・滑り止め/熱可塑性エラストマー
刃/18-0ステンレス
●カビないステンレス鬼刃を採用。水分が出ず栄養たっぷりでシャキシャキした食感に仕上がります。
※刃の先端がとがっているので、刃に直接触れないでください。

大型吸盤でガッチリ固定



❻ジャンボおろし [BORS-12] S
18-0240-0601 ¥4,500
サイズ:160×380×H95　材質:ポリカーボネイト
●大きなおろし板(160×230㎜)が、快適おろしを実現!
●レバー操作で着脱自在の大型吸盤(100㎜)がおろし板をガッチリと固定し、安定した作業を助けます。
●おろし面が大きいので、手加減が自由自在でなんでもおろせる万能おろし器。(大根、人参、山芋、生姜etc)

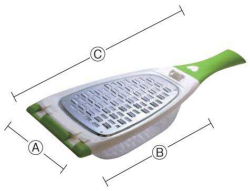
全く新しい食感の大根おろし



❼ののじ サラダおろし LDS-01 [BORS-54] △ C
18-0240-0701 ¥1,800
サイズ:108×293
耐熱80℃
材質:本体/ABS樹脂　刃/430ステンレス
●軽い力ですり卸すだけで、面倒な細切りが簡単に出来ます。
●裏表で使い分けが出来る2WAYブレード(表面:荒目　裏面:細目)。



❽ののじ サラダおろしBOX LBG-01GW [BORS-55] C
18-0240-0801 ¥2,200
サイズ:128×225×H83
材質:刃/SUS430 本体/ポリプロピレン
フレーム/PP(グラスファイバー入)
滑り止め部/エラストマー樹脂
耐熱温度:本体/110℃ フレーム/160℃
滑り止め部/130℃
●軽い力で簡単に均一な野菜の細切りができます。
●裏表で異なる両面ブレードを採用、食材の種類に合わせて粗め細かめに仕上げられます。



❾ののじ 大根すりすり LDS-02 [BORS-22] C
18-0240-0901 ¥1,800
サイズ:Ⓐ108×Ⓑ190×Ⓒ293
材質:刃/SUS430　本体/ABS樹脂
耐熱温度:本体/80℃　柄/90℃
●わた雪のようにきめ細かくすりおろすことができます。
●裏表2通りの刃で軽い力で、素早くすりおろすことができます。



❿理想おろし C型 [BORS-51] C
18-0240-1001 ¥1,200
サイズ:Ⓐ95×Ⓑ135×Ⓒ210×H35
材質:刃/18-0ステンレス　受皿/ポリプロピレン
耐熱温度:100℃
●おろし金の丸穴全体に施した細かい目立てが、食材を滑らかにすりおろします。



⓫クイーン卸器 [BORS-53] E
18-0240-1101 ¥1,500
サイズ:Ⓐ120×Ⓑ180×Ⓒ280×H40
材質:刃/18-0ステンレス　受皿/ポリプロピレン
耐熱温度:90℃
●パウダー状のおろしがたっぷりおろせます。
●おろし金は水でサッとゆすぐだけで、キレイに洗えます。



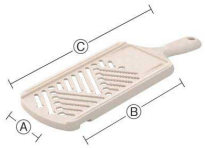
⓬ザ・おろし [BORS-49] C

3210 イエロー	18-0240-1201	¥2,200
3211 ブルー	18-0240-1202	¥2,200

サイズ:185×106×H60
材質:刃/ステンレス　受皿/ポリプロピレン
底部/エラストマーゴム
●食材をおろす際の抵抗を少なくし、食材が刃にまんべんなくあたります。
●おろし金が湾曲しているので、力いらずでたっぷりとおろせます。



⓭アルミ ハイトップ 卸器 [BORS-27]
18-0240-1301 ¥1,100
サイズ:97×170×H34
材質:アルミニウム、プラスチック



⓮京セラ おろしプレート CSN-060WH [BORS-16] △ E
18-0240-1401 ¥600
サイズ:Ⓐ92×Ⓑ185×Ⓒ277
材質:ABS樹脂



⓯CD-18 セラミックおろし器(ブラシ付) [BORS-58] E
18-0240-1501 ¥2,100
サイズ:φ160×H30　重量:350g
材質:本体/陶磁器
すべり止め部/シリコンゴム
食材かき出し用ブラシ/ポリプロピレン



⓰CY-10 セラミック薬味おろし器 [BORS-59] E
18-0240-1601 ¥1,200
サイズ:φ93×H21　重量:110g
材質:本体/陶磁器
すべり止め部/シリコンゴム

※上記の価格には消費税は含まれておりません。