## 焼肉バサミ

**従来のキッチンバサミよりも刃渡りを長くした商品です。**
**カラーバリエーションも豊富で、焼肉だけでなく食品加工現場でも活躍します。**



### ❶ステンレス 焼肉用キッチンバサミ

[BKTV-52] △　洗

| | | |
|---|---|---|
| 黒 | 18-0286-0101 | ¥1,900 |
| 赤 | 18-0286-0102 | ¥1,900 |
| 青 | 18-0286-0103 | ¥1,900 |
| 黄 | 18-0286-0104 | ¥1,900 |
| 緑 | 18-0286-0105 | ¥1,900 |
| ピンク | 18-0286-0106 | ¥1,900 |

サイズ:88×H230　刃渡り:118
材質:刃部/ステンレス刃物鋼
ハンドル/ABS樹脂
●従来のキッチンバサミよりも刃渡りが長いため、焼いたお肉が切り分けやすいです。



### ❷シルキー キッチンバサミ NKS-215D

[BKTV-27] E　洗

18-0286-0201 ¥3,100
全長:215　刃渡り:60　耐熱:120℃
●栓抜き・ピンのふた開け・缶開けなど幅広くお使いいただけます。
●ハンドルは熱に強い樹脂を使用しているので、煮沸消毒が可能です。
●刃には電解処理がしてある為、サビに強いです。



### ❸シルキー 料理バサミ(ギザ刃付) KPS-190

[BKTV-28] E　洗

18-0286-0301 ¥3,700
全長:190　刃渡り:70　耐熱:120℃
●はさみ機能の切れ味にこだわり、無酸化熱処理を施すことによって、表面硬度が非常に硬くなっています。
●肉や魚が逃げにくいギザ刃付き。
●煮沸消毒が可能です。



### ❹コックさん 料理バサミ

[BKTV-08]　洗

| | | |
|---|---|---|
| 赤 | 18-0286-0401 | ¥2,800 |
| 青 | 18-0286-0402 | ¥2,800 |

全長:215　刃渡り:65
耐熱:80℃



### ❺シルキー 業務用キッチンハサミ NDS-270C

[BKTV-41] E

18-0286-0501 ¥3,300
全長:270　刃渡り:100
材質:刃部/ステンレス刃物鋼1K6
ハンドル/ABS樹脂
●ハンドルを大きくする事で軍手をしたままでも使い易いです。



### ❻シルキー キッチン鋏 ネバノンプロ NDN-270

[BKTV-42] E

18-0286-0601 ¥4,800
全長:270　刃渡り:100
材質:刃部/ステンレス刃物鋼1K6
ハンドル/ABS樹脂
●刃部にフッ素コーティングが施されているので、ガムテープ、接着剤等のベタつきを解消します。



### ❼ベーシック キッチンバサミ

[BKTV-03]　洗

18-0286-0701 ¥1,170
全長:215　刃渡り:74

VICTORINOX



### ❽ビクトリノックスキッチンハサミ ブラック

[BKTV-34] G　洗

18-0286-0801 ¥3,800
全長:202　刃渡り:65
材質:刃部/ステンレス
ハンドル/ポリアミド樹脂
●刃側、刃にギザ刃がついているので滑る物も簡単にカットできます。




### ❾刃先が浮く万能キッチンバサミ

[BKTV-61]

18-0286-0901 ¥1,650
全長:197　刃渡り:75
●刃先を浮かせて置ける為、衛生的です。
●左右を外してお手入れができます。



### ❿シルキー 万能ハサミ RUS-165

[BKTV-43] E

18-0286-1001 ¥2,400
全長:165　刃渡り:40
材質:刃部/ステンレス刃物鋼1K6
ハンドル/エラストマー樹脂
●ハンドルが大きくやわらかいので、硬いものもスムーズに切れます。



### ⓫スタンダード キッチンバサミ

[BKTV-01]　洗

18-0286-1101 ¥1,300
全長:215　刃渡り:80
●大きめサイズのグリップ



### ⓬エクセル キッチン鋏 KB-301

[BKTV-48]

18-0286-1201 ¥500
全長:204　刃渡り:70
材質:刃部/ステンレス刃物鋼
ハンドル/ABS樹脂



### ⓭ニューアートクック キッチンバサミ FC-411

[BKTV-36] E

18-0286-1301 ¥1,000
全長:205　刃渡り:70
材質:刃部/ステンレス鋼
ハンドル/ABS樹脂

triangle
WWW.TRIANGLE-TOOLS.DE



### ⓮トライアングル キッチンバサミ

[BKTV-45] ◇ E　洗

18-0286-1401 ¥6,400
全長:290　刃渡り:60
●鶏肉や鴨肉などをさばくのにも適しています。
●鋸刃でカーブ状の刃がグリップを安定させます。
●収納時、グリップを閉じた状態でロック可能です。

左利き



### ⓯キッチン鋏 (左利き用)

[BKTV-49] E

18-0286-1501 ¥2,300
全長:215　刃渡り:58
材質:金属部/ステンレス刃物鋼(サテン仕上げ)
ハンドル/EVA樹脂(耐熱温度60℃)
●左利き専用のキッチンバサミです。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。