

●お手数ですが、ご注文の際には(商品コード)内の7けたの数字をご記入下さい。

ストッカー・裏返し・
スリフ通し類

オーブンウェア・
デリカプレート類

蒸し器・セイロ類

和食・寿司・
おにぎり・抜型類

庖丁・砥石・
庖丁差し類

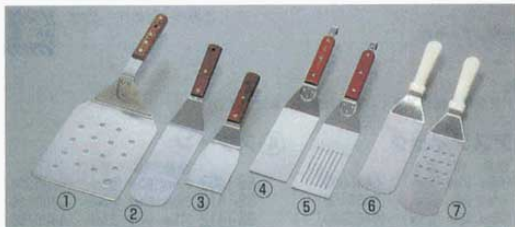
マナ板類

調理小物

薬味入・
シールウェア容器

ポール・
水ます

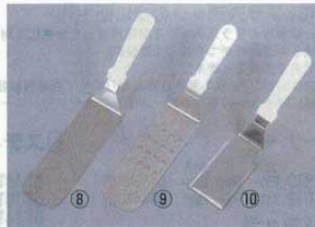
はかり・タイマー・
温度度計



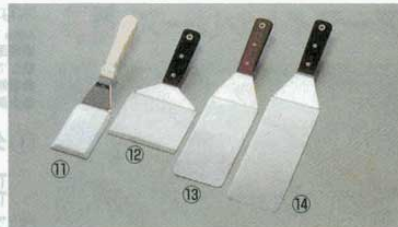
ターナー 木柄 EBM

- ① **ビッグ** (3519300) ⑥
幅180×全長445×刃渡218mm
- ② **大** (0678100) ⑫
幅76×全長360(柄の長さ115)×刃渡203mm
- ③ **小** (0678200) ⑫
幅76×全長270(柄の長さ115)×刃渡115mm
- ④ **万能穴無** (0678600) ⑫
幅76×全長370(柄の長さ140)×刃渡180mm

- ⑤ **万能穴明** (0678700) ⑫
幅76×全長370(柄の長さ140)×刃渡180mm
①材質 18-8 ステンレス
②～⑤材質 18-0 ステンレス
- ジャイアントターナー ペガサス 18-0** ⑥
幅75×全長370×刃渡203mm
- ⑥ **穴無** (0678400)
- ⑦ **穴明** (0678500)



- ⑧ **万能ターナー 穴無 PC柄 サンダー**
(8682700) 幅73×全長375mm
- ⑨ **万能ターナー 穴明 PC柄 サンダー**
(8682800) 幅73×全長375mm
- ⑩ **ハンバーグターナー PC柄 サンダー**
(8682400) 幅72×全長298mm

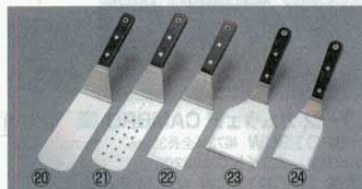


- ⑪ **ハンバーグターナー ペガサス 18-0** ⑥
幅72×全長300×刃渡122mm (0678300)
- ⑫ **ターナー 木柄 幅広 18-0** ⑥
(0678800)
幅128×全長250(柄の長さ115)×刃渡105mm
- ⑬ **万能ターナー ステンレス** ⑥
2-4小 (3519800)
幅90×全長320(柄の長さ120)×刃渡155mm
2-5大 (3519900)
幅90×全長365(柄の長さ125)×刃渡192mm
- ⑭ **ターナー 2-7 デラックス 黒合板柄** ⑥
(3520000)
幅90×全長420(柄の長さ120)×刃渡247mm
材質: ステンレス



ターナー ドライザック

- ⑮ **DZ4433 穴明** (2744000) ⑥
幅80×全長275(柄の長さ115)×刃渡165mm
- ⑯ **DZ4434 穴明** (2744100) ⑥
幅50×全長275(柄の長さ115)×刃渡123mm
- ⑰ **DZ4435** (2744200) ⑥
幅50×全長275(柄の長さ115)×刃渡125mm
- ⑱ **DZ4431** (2744300) ⑥
幅65×全長255(柄の長さ115)×刃渡140mm
- ⑲ **DZ4436** (2744310) ⑥
幅75×全長365(柄の長さ125)×刃渡200mm



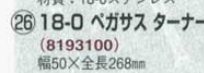
- ⑳ **ジャイアントターナー 穴無**
GTU-01 幅75×全長370mm (8300700)
- ㉑ **ジャイアントターナー 穴明**
GTU-02 幅75×全長370mm (8300800)
- ㉒ **ターナー**
GTU-03 幅75×全長335mm (8300900)
- ㉓ **ワイドターナー**
GTU-04 幅110×全長305mm (8301000)
- ㉔ **ハンバーグターナー**
GTU-05 幅75×全長280mm (8301100)



- ㉕ **ターナー ミニ ローズ柄**
(0176700)
幅58×全長195mm
材質: 18-0 ステンレス



- ㉗ **オムレツターナー 3294 ステンレス デバイヤー**
(8008200)
幅280×長さ300mm
板厚: 1.2mm
しっかりした板厚でお好み焼き・鉄板焼に最適なターナーです。



- ㉖ **18-0 ペガサス ターナー**
(8193100)
幅50×全長268mm



- ⑳ **ターナー 18-0 UK** ⑫
幅 刃渡 柄の長さ
特大 90×105×290mm (0675100)
大 75× 90×250mm (0675200)
- ㉑ **ターナー S型 18-8 UK** ⑫
幅90×刃渡130×柄の長さ290mm (0675900)
- ㉒ **スキナー 18-0 UK** ⑫
柄の長さ
特大 φ115×310mm (0676000)
大 φ 95×250mm (0676100)
- ㉓ **ケーキターナー 18-0 UK** ⑫
幅70×刃渡165×柄の長さ195mm (0676800)
- ㉔ **ピザターナー 18-0 UK** ⑫
幅195×刃渡150×柄の長さ190mm (0677200)
- ㉕ **ギョーザ返し 18-0 UK** ⑫
幅75×刃渡170×柄の長さ195mm (0210400)
- ㉖ **コックフォーク 18-0 UK** ⑫
全長: 410mm (0677500)



- ㉗ **ターナー 大 食卓工房**
幅70×刃渡115×柄の長さ220mm (7529300)
材質: 18-8 ステンレス
- ㉘ **バタービーター PC柄 18-0 クインローズ** ⑫
幅73×全長300×刃渡175mm (0677700)

ターナー PC柄 穴明 18-0 クインローズ ⑫

- 幅 刃渡 柄の長さ
大 78×110×230mm (0677800)
中 73× 96×230mm (0677900)
小 63× 80×230mm (0678000)

ターナー 食道楽 18-8 ⑫

- 幅 刃渡 柄の長さ
大 65×90×210mm (5844800)
中 60×80×165mm (5844900)
小 47×60×130mm (5845000)

バタービーター 18-0 MA

- 幅83×全長300×刃渡175mm (6578200)



- ㉙ **サーブス・フライ&ターナー IKD 抗菌 ステンレス**
幅104×全長290×刃渡100mm (6578100)
- ㉚ **ターナー 巾広 18-0 MA** ⑫
42 穴無 (7336300)
43 穴明 (7336400)
幅150×刃渡60×柄の長さ225mm

ターナー 巾広 18-0 MA ⑫

- 煮魚の形をくずさずに鍋から取り出すのに便利です。
- オムレツをフライパンから取り出すのに便利です。



焼そばターナー PP

- (8236400)
75×全長318mm
材質: 本体/ #66ナイロン (耐熱210℃)
●炒めたり、盛ったりとても便利です。



ハンバーグターナー 18-0

- 大 幅140×全長360mm (6208300)
平らな部分の刃の長さ: 164×刃幅140mm
中 幅125×全長340mm (6208400)
平らな部分の刃の長さ: 125×刃幅125mm
小 幅110×全長315mm (6208500)
平らな部分の刃の長さ: 110×刃幅110mm

ステーキターナー 18-8

- 大 幅120×全長370mm (6208600)
付根からの刃の長さ: 132×刃幅120mm
中 幅110×全長360mm (6208700)
付根からの刃の長さ: 121×刃幅110mm
小 幅100×全長355mm (6208800)
付根からの刃の長さ: 111×刃幅100mm



木柄グリドルターナー EBM

- 幅 全長(柄の長さ) 刃渡
大 100×380(115)×210mm (9815300)
中 115×330(145)×130mm (9815400)