

●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。

業務用鍋類

キッチン
保存容器

中華料理道具



- ① 中華お玉 ステンレス EBM 12
柄の長さ
大 φ130×370mm (約320cc) (0206700)
中 φ120×370mm (約260cc) (0206800)
小 φ110×370mm (約180cc) (0206900)
- ④ 中華ヘラ 鉄製 EBM 12
柄の長さ
大 130×345mm (0208400)
中 116×345mm (0208500)
小 105×345mm (0208600)
- ② 中華ヘラ ステンレス EBM 12
柄の長さ
大 128×370mm (0207000)
中 114×370mm (0207100)
小 103×370mm (0207200)
- ⑤ 中華お玉 本場ステンレス (中国製)
全長
4両 (約160cc) φ110×400mm (6012900)
6両 (約240cc) φ120×410mm (6013000)
8両 (約320cc) φ125×435mm (6013100)
10両 (約400cc) φ140×480mm (6013200)
12両 (約480cc) φ150×510mm (6013300)
- ③ 中華お玉 鉄製 EBM 12
柄の長さ
大 φ129×340mm (約300cc) (0208100)
中 φ116×340mm (約240cc) (0208200)
小 φ107×340mm (約150cc) (0208300)
- ⑥ 中華ヘラ 本場ステンレス (中国製)
全長
3号 103×390mm (6013400)
2号 112×430mm (6013500)
1号 120×445mm (6013600)
大 130×455mm (6013700)
特大 135×490mm (6013800)



- ⑦ 中華お玉 打出 18-8 (中国製)
柄の長さ
大 (約350cc) φ140×370mm (0207900)
中 (約270cc) φ130×350mm (0208000)
※手造りの為サイズに多少誤差があります。
- ⑧ 中華お玉 楕円 ステンレス MA 12
柄の長さ
135×100×365mm (0209000)
- ⑨ 中華お玉 18-0 木柄 12
柄の長さ
大 (約320cc) φ130×365mm (0207300)
中 (約240cc) φ120×365mm (0207400)
小 (約160cc) φ110×365mm (0207500)
- ⑩ 中華ヘラ 18-0 木柄 12
柄の長さ
大 135×375mm (0207600)
中 120×375mm (0207700)
小 110×370mm (8117600)



- ⑪ 中華お玉 パイプ柄 鉄製
柄の長さ 容量
大 φ130×340mm 約370cc (0206100)
中 φ120×340mm 約260cc (0206200)
小 φ110×340mm 約210cc (0206300)
- ⑫ 中華ヘラ パイプ柄 鉄製
柄の長さ
大 130×115×330mm (0206400)
中 120×105×330mm (0206500)
小 110×90×330mm (0206600)



- ⑬ 中華お玉 つなぎ柄 鉄製
柄の長さ 容量
大 φ130×360mm 約370cc (4879000)
中 φ120×360mm 約260cc (4879100)
小 φ110×360mm 約210cc (4879200)
- ⑭ 中華ヘラ つなぎ柄 鉄製
柄の長さ
大 130×115×370mm (4879300)
中 120×105×370mm (4879400)
小 110×90×370mm (4879500)



- ⑮ 中華お玉 穴明 鉄製
柄の長さ
大 φ130×345mm (0208700)
中 φ120×345mm (0208800)
小 φ110×345mm (0208900)



- ⑯ 中華お玉 チタン
柄の長さ 容量 重量
大 φ130×380mm 約350cc 約210g (4116300)
中 φ120×380mm 約260cc 約210g (4116400)
小 φ110×380mm 約210cc 約210g (4116500)
※硬化熱処理はしております。
- ⑰ 中華お玉 純チタン
柄の長さ 容量 板厚 重量
大 13cm φ130×380mm 約320cc 1.2mm 190g (8069900)
中 12cm φ120×380mm 約240cc 1.2mm 185g (8070000)
小 11cm φ110×380mm 約160cc 1.2mm 170g (8070100)
- ⑱ 中華ヘラ 純チタン (8070200)
外寸: 130×100×柄の長さ340mm
重量: 160g



- ササラ 竹製
⑲ 24cm (0209100)
⑳ 18cm (5745500)
㉑ 12cm (5745600)
竹ササラは魚の腹わた取りにも
使用出来ます。
- ㉒ シュロタワシ
全長125mm (5745700)
- ㉓ ささら 本場竹製
φ42×全長280mm (6013900)
※竹皮だけで出来ています。
※中国製



- ⑳ パースネットフライヤー 18-8 MI
外アミ 内アミ
特大 φ170 φ150 (7336500)
大 φ130 φ115 (0209200)
小 φ85 φ75 (0209300)
- ㉑ ネットフライヤー 業務用 18-8 SI
外アミ 内アミ
大 φ160 φ140 (0209400)
中 φ140 φ120 (0209500)
小 φ120 φ100 (0209600)



①中アミをそっとネタに押しあ
てるように重ね、ストッパー
をします。



②お鍋の大きさに合わせてフチ
止めをして揚がるまで待ちま
す。(フチ止めは前後に移動
出来ます。)



③揚がったら裏返してA部を2~
3回軽くトントンとたたいて中
アミと外アミの間のパースネ
ットフライをはします。