

●お手数ですが、ご注文の際には7桁の商品コードをご記入下さい。



①ホームシフター 18-0 ⑥

商品コード

大 S-3 φ120×H130 0462500
中 S-2 φ100×H130 0462600
小 S-1 φ80×H90 0462700

②粉ふるい器 No.1687 ラインシフター

φ120×215×H93 5311200

材質：ABS樹脂

③粉フルイ 回転式 ブリキ ⑫

φ130×H140 0463000

④粉フルイ 18-8 ⑥

商品コード

大 φ110×H80 0463200 } 30メッシュ
小 φ95×H80 0463300 }



②②電動 粉ふるい DL-5901 5112900

142×235×H109

材質：本体／ABS樹脂（耐熱温度80℃）

モーターカバー・アミ部フレーム／ポリアセタール（耐熱温度80℃）

アミ部／ステンレススチール

●電動なので持っているだけで粉ふるい出来ます。

※電池は別売りです。



⑤パウダー缶 アクリル蓋付 18-8
(28メッシュ)

商品コード

大 φ70×H95 5310600
中 φ55×H80 5310700
小 φ55×H115 5310800

⑥粉糖振り器 No.757 (カバー付)

φ60×H120 5311300 ⑥

蓋：18-8

本体：メタクリル樹脂

⑦シュガーシェーカー缶 大 IK

外寸：φ72×H104 7880100 ⑩

材質：18-8ステンレス (SUS304)

容量：約280cc

重量：約94g



⑧スケルトンシフター
(洗える粉ふるい)
DL-5106

145×120×H140 3183200

材質：本体・ハンドル／ABS樹脂

回転バネ／ポリアセタール

網／18-8ステンレス

●分解して洗えますので、とても衛生的です。



⑨粉ふるい 18-0

商品コード

大 L-0406 φ100×H110 0725800

特大 L-0407 φ120×H135 0725900

材質：本体／18-0、アミ／18-8



⑩かつおぶし削り機
手動式 オカカ7型

外寸：210×205×H248 7497100

(ハンドル含む)

●鰹節は装置で押さえながらハンドルを回すだけで削れます。

●替え刃方式ですので刃を研ぐ必要がありません。(焼き入れステンレス鋼)

●ストッパーの開閉で鰹節の大きさを、形を選ばずに削れます。(200g～250gの鰹節)

●指先が刃に触れない安全設計です。

オカカ7型用部品 手動式 替刃

(3枚組) 0507810

※刃は焼き入れステンレス鋼を使用。



⑪オカカ7型 電動セット 7496200

外寸：266×236×H384

電源：単相100V 50/60Hz

定格消費電力：65W

定格時間：10分

重量：5.4kg

●簡単装着で、カンタンに鰹節が削れます。



⑫かつおぶし削り機
プロオカカ 電動式 5624700

外寸：482×320×H370

電源：単相100V 50/60Hz

定格消費電力：200W

定格時間：30分

重量：20kg

付属品：替刃3組 (12枚入)

●木枯れ節、かめ節が削れます。

●小型卓上型ですから置き場にスペースをとりません。



⑬かつ箱 本職用 宗近

300×130×H170 3082200



⑭かつ箱 匠 木製

277×115×H130 5741900

替え刃 1枚付

かつ箱用部品 替刃 (2枚組) 匠用 5741910



⑮かつ箱 業務用

商品コード

0109(大) 300×115×H105 5742000

0108(中) 285×103×H100 5742100



⑯かつ箱 いろいろ端 旨み

240×100×H105 5742310



⑰かつ箱 L型 木製

240×100×H98 0507700



⑱かつ箱 0103 M型 中

235×88×H77 5742200

ストック・裏返し・スリッパ・裏返し

オープンウェア・デリカフレイト類

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

ポット・ケトル

調理機械

炊飯器・ジャー