

Catalogue No.

20395-536

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

調理小物

厨房用品

536



①シルキー 料理ハサミ
KPS-190

0181500 ¥3,030

全長:190 耐熱:120℃

材質:ステンレス刃物鋼

●ハンドル部は耐熱PP (カルブー-3522G)樹脂
を使用してしますので、熱湯消毒も可能です。
●魚や肉が逃げないで切れるセラーション刃 (極
小ギザ刃) 付です。

②シルキー 万能ハサミ
RUS-165

0699900 ¥1,940

全長:170

材質:ステンレス刃物鋼 耐熱:80℃
ハンドル部 EVA樹脂



③万能ハサミ K-601EX

3528700 ¥3,200

全長:190

材質:クロームメッキ
(カーボンステール)

④万能ハサミ
クラフトチョッキ
330H-W (ケース付)

3556300 ¥2,800

全長:160

材質:クロームメッキ



⑤万能ハサミ DX-200

5840100 ¥2,400

全長:200

材質:ステンレス

⑥オクソ 万能ハサミ

2242100 ¥2,700

全長:220

材質:刃/ステンレス

ハンドル/サントプレーン®ゴム

●安全ロック付

●すべりにくいフッドグリップス



⑧シルキー
ウルトラキッチンハサミ
PCA-180

5840010 ¥4,240

全長:180

材質:刃/ステンレス刃物鋼

ハンドル/エラストマー樹脂

●セラーション刃 (極小ギザ刃) 付だから硬いも
のでも最高の切れ味

●鳥・魚などの骨もバリバリ、パワフル設計



⑨パワフル 万能ハサミ COB-180

5840300 ¥2,500

全長:180

⑪万能ハサミ りんご芯切ハサミ

5570700 ¥4,100

全長:160



⑫万能ハサミ ぶどうハサミ
DX曲刃 320DX-M

3556400 ¥2,200

全長:155

材質:クロームメッキ

⑬シルキー みかんハサミ
OS-185

5840000 ¥1,330

全長:185

材質:刃/ステンレス刃物鋼

ハンドル/ABS樹脂

●厚めの皮の柑橘類専用の鉄です。



⑭オールステン
ラシャ切鉄
サテン仕上

3735600 ¥3,300

200mm 3735700 ¥6,400

240mm 3735800 ¥8,000

260mm 3735800 ¥8,000

材質:鉄 (鍛造品)

※ハンドメイド

⑮ラシャ切りハサミ

1138500 ¥4,500

全長:215

材質:刃/ステンレス (フッ素コーティング)

ハンドル/合成樹脂

●円形スプリングで開いていますから、ハンドル
を押さえるだけで切ることができます。

●自立する幅の広いハンドルと指掛けを利用す
ることで、握力の弱い人もご使用いただけます。

●研ぎの際にはハサミを分解する必要ありません。

●研ぎの際にはハサミを分解する必要ありません。

●研ぎの際にはハサミを分解する必要ありません。

●研ぎの際にはハサミを分解する必要ありません。

●研ぎの際にはハサミを分解する必要ありません。

●研ぎの際にはハサミを分解する必要ありません。

●研ぎの際にはハサミを分解する必要ありません。

●研ぎの際にはハサミを分解する必要ありません。

●研ぎの際にはハサミを分解する必要ありません。

●研ぎの際にはハサミを分解する必要ありません。

●研ぎの際にはハサミを分解する必要ありません。

●研ぎの際にはハサミを分解する必要ありません。

●研ぎの際にはハサミを分解する必要ありません。

●研ぎの際にはハサミを分解する必要ありません。

●研ぎの際にはハサミを分解する必要ありません。

●研ぎの際にはハサミを分解する必要ありません。

●研ぎの際にはハサミを分解する必要ありません。

●研ぎの際にはハサミを分解する必要ありません。

●研ぎの際にはハサミを分解する必要ありません。

●研ぎの際にはハサミを分解する必要ありません。

●研ぎの際にはハサミを分解する必要ありません。

●研ぎの際にはハサミを分解する必要ありません。

●研ぎの際にはハサミを分解する必要ありません。

●研ぎの際にはハサミを分解する必要ありません。

●研ぎの際にはハサミを分解する必要ありません。

●研ぎの際にはハサミを分解する必要ありません。

●研ぎの際にはハサミを分解する必要ありません。

●研ぎの際にはハサミを分解する必要ありません。

●研ぎの際にはハサミを分解する必要ありません。

●研ぎの際にはハサミを分解する必要ありません。

●研ぎの際にはハサミを分解する必要ありません。

●研ぎの際にはハサミを分解する必要ありません。

●研ぎの際にはハサミを分解する必要ありません。

●研ぎの際にはハサミを分解する必要ありません。

●研ぎの際にはハサミを分解する必要ありません。

●研ぎの際にはハサミを分解する必要ありません。

●研ぎの際にはハサミを分解する必要ありません。

●研ぎの際にはハサミを分解する必要ありません。

●研ぎの際にはハサミを分解する必要ありません。

●研ぎの際にはハサミを分解する必要ありません。



⑮シルキー 洋裁ハサミ

全長 商品コード 価格

DBC-250 250 5840040 ¥7,570

DBC-270 270 5840050 ¥7,990

材質:刃/ステンレス刃物鋼

ハンドル/アクリル樹脂

●本職の方に気に入っていただける、確かで
シャープな切れ味を実現

⑯シルキー 事務用ハサミ
ハインパノ BNT-185

5840030 ¥1,450

全長:185

材質:刃/ステンレス刃物鋼

フッ素コーティング

ハンドル/ABS樹脂

●フッ素コーティングが、のり・テープ等の
ベタつきを防ぎ、切れ味長持ち

⑰シルキー オフィスシザー
NBS-170

5840020 ¥2,420

全長:170

材質:刃/ステンレス刃物鋼

ハンドル/ABS樹脂

●性能の良さとデザイン性でグッドデザイン
賞受賞



⑳みんなのはさみ mimi

1138500 ¥4,500

全長:215

材質:刃/ステンレス (フッ素コーティング)

ハンドル/合成樹脂

●円形スプリングで開いていますから、ハンドル
を押さえるだけで切ることができます。

●自立する幅の広いハンドルと指掛けを利用す
ることで、握力の弱い人もご使用いただけます。

●研ぎの際にはハサミを分解する必要ありません。

●研ぎの際にはハサミを分解する必要ありません。

●研ぎの際にはハサミを分解する必要ありません。

●研ぎの際にはハサミを分解する必要ありません。

●研ぎの際にはハサミを分解する必要ありません。

●研ぎの際にはハサミを分解する必要ありません。

●研ぎの際にはハサミを分解する必要ありません。

●研ぎの際にはハサミを分解する必要ありません。

●研ぎの際にはハサミを分解する必要ありません。

●研ぎの際にはハサミを分解する必要ありません。

●研ぎの際にはハサミを分解する必要ありません。

●研ぎの際にはハサミを分解する必要ありません。

●研ぎの際にはハサミを分解する必要ありません。

●研ぎの際にはハサミを分解する必要ありません。

●研ぎの際にはハサミを分解する必要ありません。

●研ぎの際にはハサミを分解する必要ありません。

●研ぎの際にはハサミを分解する必要ありません。

●研ぎの際にはハサミを分解する必要ありません。

●研ぎの際にはハサミを分解する必要ありません。

●研ぎの際にはハサミを分解する必要ありません。

●研ぎの際にはハサミを分解する必要ありません。

●研ぎの際にはハサミを分解する必要ありません。

●研ぎの際にはハサミを分解する必要ありません。

●研ぎの際にはハサミを分解する必要ありません。

●研ぎの際にはハサミを分解する必要ありません。

●研ぎの際にはハサミを分解する必要ありません。

●研ぎの際にはハサミを分解する必要ありません。



園芸用 ハサミ

全長 商品コード 価格

25大久保 180 0700400 ¥2,200

26池の坊 165 4254900 ¥2,200

27古流 165 4255000 ¥2,200

28刃長大久保 200 4255200 ¥2,600

材質:鉄



⑲京セラハサミ研ぎ器
HT-NBK

6711020 ¥600

58×56

材質:本体/ABS樹脂

砥石/ファインセラミックス

●研磨能力の高い高硬度のセラミ
ック砥石を採用



⑳はさみ研ぎ器 とく造

6582400 ¥1,900

全長:170

本体:ABS樹脂

研ぎ部:セラミックス



㉑シェフスチョイス 電動ハサミ研ぎ器
シザースプロ 500

2775100 ¥25,000

外寸:193×95×H100

消費電力:60W (50Hz) 50W (60Hz)

重量:1.3kg

●ハサミの切れ味を簡単に取り戻すことができます。家庭用、裁縫用、
キッチン用などのあらゆるハサミを研ぐことができます。

●研ぎの際にはハサミを分解する必要ありません。

25 抜型・流し型

18 調理小物

19 調理機械

20 炊飯器・ジャー

21 電磁調理器・
釜めし・コンロ類

22 電子レンジ・オープン・
ピザ・バスター

23 デコレーション・
ペーカリー用品

24 ケーキ型・
モールド