

Catalogue No.

20424-389

389

厨房用品

和食料理道具・抜型類

ご注文の際は、

ページ・番号・商品コードをご記入ください。

09
水ます

10
温湿度計

11
ストッカー・異進し・

12
オーブンウェア・類

13
蒸し器・セイル類

14
和食料理道具・
抜型類

07
バスボックス・
コンテナー類

08
薬味入・
シールウェア容器



①EBM 銅 卸金

	(A)	(B)	(C)	(D)	商品コード	価格
No1	140	160	115	320	0502500	¥8,800
No2	130	150	110	280	0502600	¥7,700
No3	120	140	100	255	0502700	¥6,600
No4	110	110	95	225	0502800	¥5,700
No5	85	100	75	190	0502900	¥4,600
No6	73	85	63	160	0503000	¥3,800
No7	52	63	44	120	0503100	¥2,800

※全て両面目立です。



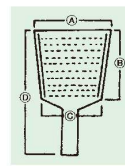
②EBM 銅 板卸金

3080500 ¥31,600
190×365
※片面目立

Check!

〈三段刃の特徴〉

- ①荒・中・細・目立の為、「目がつまらない」「上すべりしない」「抵抗が少ない」
- ②「シャツ」「シャツ」と刃切よく三倍の早さで切りおろす。
- ③鋭利な為、雪のようにやわらかくすり上がり、独特の風味を生かす。



③ステンレス 卸金

	(A)	(B)	(C)	(D)	商品コード	価格
No1	168	152	150	300	0503200	¥4,600
No2	165	132	149	280	0503300	¥4,000
No3	130	142	118	240	0503400	¥2,900
No4	128	127	117	225	0503500	¥2,500
No5	105	120	100	215	0503600	¥1,580
No6	105	102	98	200	0503700	¥1,450
ミニ大	85	73	63	110	0504000	¥800
ミニ小	55	51	47	75	0504100	¥580

※No.1～4は両面目立、他は片面目立です。



④ステンレス おろし金

	(A)	(B)	(C)	(D)	商品コード	価格
ST-030 大	126	145	115	255	3128100	¥2,400
ST-040 中	105	120	100	215	3128200	¥2,000
ST-050 小	97	105	90	180	3128300	¥1,200
ST-070 ミニ	60	60	55	100	3128400	¥540

※大・中は両面目立、小・ミニは片面目立です。

⑤ステンレス 三段刃 卸金

	(A)	(B)	(C)	(D)	商品コード	価格
大	145	130	125	270	4391100	¥6,300
中	130	110	115	240	4391200	¥4,600
小	115	100	100	230	4391300	¥3,800
ミニ	85	72	63	110	5694000	¥1,270

※荒・中・細・横細の両面目切



⑥ステンレス わさびおろし サメ吉

	(A)	(B)	(C)	(D)	商品コード	価格
大	130	145	115	255	8009200	¥3,000
中	125	120	115	230	8009300	¥2,500
小	100	100	90	180	8009400	¥1,500
ミニ大	75	75	70	120	8009500	¥1,100
ミニ小	60	60	55	100	8009600	¥780

材質:18-0ステンレス 板厚:1.5

山芋、にんにく、しょうが、ゆず等のきめ細かいおろしにも適しています。超細目の目立てをギザギザに配置する事により、わさび本来の美味しさを十分に引き出してくれます。



⑦18-0 鬼おろし金

	(A)	(B)	(C)	(D)	商品コード	価格
特大	167	160	140	280	3081400	¥2,000
大	126	140	110	255	3081500	¥1,500
中	123	150	120	235	3081510	¥1,240
小	97	100	85	180	8010000	¥1,000

●細かすぎない少し歯ごたえのあるおろしができます。

⑧アルミ 卸金

	(A)	(B)	(C)	(D)	商品コード	価格
特大	170	115	120	260	0506000	¥2,000
大	124	150	120	240	8010300	¥970
中	107	125	107	210	8010400	¥640
小	93	108	90	177	0506100	¥370

※両面目立



⑨アルミ 理想卸金

	(A)	(B)	(C)	(D)	商品コード	価格
特大	290×127				8010500	¥1,650
大	220×95				0506200	¥640
小	180×95				8010600	¥400



⑩アルミ 花吹雪 卸金

	(A)	(B)	(C)	(D)	商品コード	価格
特大	167	160	143	280	5692800	¥4,400
大	111	150	106	260	5692900	¥2,600
中	97	120	92	200	5693000	¥2,100
小	97	100	85	180	5693100	¥1,200
ミニ	58	60	55	100	5693200	¥640

※両面目立



⑪ステンレス 安全おろし金 末広

	(A)	(B)	(C)	(D)	商品コード	価格
大	120×170				7247900	¥2,000
中	90×130				7248000	¥1,100
ミニ	60×85				7248100	¥550



⑫純銅 安全おろし金 末広

	(A)	(B)	(C)	(D)	商品コード	価格
大	120×170				7247600	¥3,000
中	90×130				7247700	¥1,900
ミニ	60×85				7247800	¥720

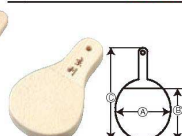
Check!

本鮫皮でおろすとわさび、生姜、その他食材本来の味が引き出せ栄養分がなくなります。



⑬鮫皮おろし

	(A)	(B)	(C)	(D)	商品コード	価格
超特大	112	150	115	275	3531800	¥10,000
特大	107	139	117	220	0504300	¥8,400
大	85	75	70	132	0504400	¥3,000
中	67	60	56	110	0504500	¥1,950
小	55	45	45	80	0504600	¥1,300



⑭京利 鮫皮おろし

	(A)	(B)	(C)	(D)	商品コード	価格
超特大	131	122	245		2286300	¥12,000
特大	120	110	223		2286400	¥9,200
大	88	80	148		2286500	¥3,300
中	70	63	120		2286600	¥2,300
小	56	50	91		2286700	¥1,500

- 天然木、高級本鮫皮を使用
- わさびを丸くすりおろせる道具を追求した形が出来上がりました。きめの細かいすりおろしで、わさび本来の香りと辛さを損ないません。



⑮陶磁器製 鮫皮おろし

	(A)	(B)	(C)	(D)	商品コード	価格
大	74	65	53	132	6335700	¥3,800
中	67	57	59	120	6335800	¥3,300
小	58	48	50	100	6335900	¥2,700

※使用した後は一度、さっと水洗いをして、日陰干しをして乾かしてください。おろし部に水分を含んだ状態で、一日に何回も連続で使用すると、皮がムシはがれます。お湯や水につけたり、天日に干しますとがれの原因になります。水やお湯につけないでください。