

Catalogue No.

20424-527

527

厨房用品

レードル・トング・ホイッパー

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

シーズキッチンツール

ハンドル:抗菌剤入りポリプロピレン(耐熱110℃) 金属部:ステンレス

このページの全商品は



① ステンレスお玉

	全長	商品コード	価格
大 SEK-01	φ84×290 80cc	4231500	¥550
小 SEK-02	φ75×275 60cc	4231510	¥500

② 穴明お玉 SEK-03

φ84×全長285 4231520 ¥580

③ ターナー SEK-04

80×110×全長310 4231530 ¥500

④ バタービーター SEK-05

80×160×全長310 4231540 ¥500

⑤ 泡立 SEK-06

全長:290 4231550 ¥430

⑥ カス揚げ

	全長	商品コード	価格
大 SEK-07	φ120×315	4231560	¥530
小 SEK-08	φ100×300	4231570	¥480

⑦ ポテトマッシャー SEK-09

78×70×全長258 4231580 ¥600

⑧ ミニあく取り SEK-10

φ80×全長240 4231590 ¥470

⑨ 豆お玉 SEK-11

φ58×全長192 30cc 4231600 ¥300

⑩ 穴明豆お玉 SEK-12

φ58×全長192 4231610 ¥300

⑪ ナイロンお玉 SEK-13

φ80×全長285 100cc 4231620 ¥370
血樹脂部:66ナイロン(耐熱温度180℃)

⑫ ナイロンターナー SEK-14

70×100×全長300 4231630 ¥370
血樹脂部:66ナイロン(耐熱温度180℃)

⑬ ナイロン バタービーター SEK-15

90×170×全長310 4231640 ¥370
血樹脂部:66ナイロン(耐熱温度180℃)

⑭ ナイロン お返し SEK-16

幅90×全長245 4231650 ¥370
血樹脂部:66ナイロン(耐熱温度180℃)

●フッ素加工の鍋やフライパンを傷つけません。

ユーノシリーズ

(耐熱温度:220℃)



⑮ ハンディーターナー J-001

3519000 ¥550
幅70×全長293

⑯ レードル J-002

3519100 ¥550
φ92×全長295 (78cc)

⑰ スパチュラ J-003

3519200 ¥550
幅67×全長302

⑱ ホイッパー J-004

3528100 ¥550
φ69×全長280
ハンドル長さ124

⑲ パスタフォーク J-005

8124100 ¥550
幅49×全長295
材質:66ナイロン樹脂

クックエイジ ナイロン

(耐熱温度:230℃)



⑳ ターナー

0674600 ¥480
幅73×全長295

㉑ ビーター

0674700 ¥480
幅70×全長280

㉒ ワイドターナー

0674800 ¥510
幅115×75 全長:295

㉓ お玉 大

0674900 ¥510
φ95×全長260(90cc)

㉔ お玉 小

0675000 ¥500
φ85×全長260(70cc)

OXO オクソ グッドグリップス

人間工学に基づいた柔らかく手になじむ持ちやすいグリップ

材質:柄/サントプレーン®ゴム 本体/18-8ステンレス



㉕ 目盛付レードル

2236700 ¥1,500
全長:290 φ86
(25cc、50cc、90cc)目盛付

㉖ 穴あきレードル

2236800 ¥1,500
全長:290 φ85

㉗ 味噌コシセット

2237200 ¥2,500
φ103×H90 柄長:175
※13メッシュ ※スプーン付

㉘ スパゲティサーバー

全長:280 2237500 ¥1,500

㉙ ターナー

2237400 ¥1,500
幅75×100 全長:320

㉚ バタービーター

2237300 ¥1,500
幅95 全長:320

カスアゲ

	商品コード	価格
㉑ 小 ファインメッシュ	φ 87×290 2237000	¥1,500
㉒ 大 コースメッシュ	φ 118×290 2237100	¥1,500

●このカタログに掲載されている価格は、平成29年4月1日現在のものです。税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。