

Catalogue No.

20424-557

557

厨房用品

調理小物

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

17 レッド・トング・
ホイップバー

18 調理小物

11 ストッカー・異進し・
スプーン・異進し・

12 オープンウェア・
デリカプレート類

13 蒸し器・セイロ類

14 和食料理道具・
抜型類

15 庖丁・砥石・
庖丁差し類

16 マナ板類



①カニバサミ カニチョコキ
6582100 ¥1,500
全長:180
材質:ハイカーボステンレス



②シルキー 万能キッチンバサミ
USS-175 (ギザ刃付)
2950800 ¥1,210
全長:175 材質:ステンレス
●刃の根元に大きなギザ刃が付いている為、カニの足なども滑らず良く切れる万能バサミです。



③カニバサミ TK-71
8156400 ¥850
70×200×H12 耐熱:80℃
材質:刃/ステンレス
ハンドル/ABS樹脂



④シルキー カニ専用
バサミ KUS-210
0700200 ¥1,940
全長:213
材質:ステンレス刃物鋼 耐熱:80℃
●カニの殻をつぶす、切る、身を出すなどにお使いいただけます。



⑤シルキー
キッチンバサミ KS-200
5839700 ¥1,940
全長:204 材質:ステンレス
●魚やカニなど、少し硬めの材料を切るのに適している、強力なキッチンバサミです。



⑥シルキー
カニバサミ NK-200
5840210 ¥1,700
全長:190
材質:ステンレス 耐熱:80℃



⑦カニフォークハサミ
1055400 ¥2,600
全長:229
刃長:35 カニフォーク部:60
●カニフォークとハサミが一体となったキッチンハサミ
(殻を切り開く、殻を砕く、
蟹肉をすく、蟹肉を挟む)



⑧シルキー 業務用
キッチンバサミ
NDS-270C
5839900 ¥2,730
全長:273
材質:ステンレス
●大きなハンドルで力が入り易く、昆布切り等に便利です。



⑨キッチンバサミ
愛妻専科
AL-246 万能型
5843001 ¥2,000
全長:215
材質:ステンレス



⑩シルキー
キッチンバサミ
ネパノンプロ NDN-270
5839910 ¥3,990
全長:270
材質:ステンレス刃物鋼
フッ素コーティング
●ハンドル(ABS)が大きく力が入り易い形状
●フッ素加工で汚れが付きづらく、海苔のカットには最適です。



⑪京セラ
セラミックキッチン
はさみ CH-350
6711010 ¥3,500
全長:175
材質:刃/ファインセラミックス
ハンドル/ABS樹脂



⑫左きき用
キッチン鉋万能型
AL-266
5843011 ¥2,000
全長:215
材質:刃/ステンレス刃物鋼
ハンドル/EVA樹脂
(耐熱温度60℃)



⑬台所育児キッチンばさみ
(左きき) カバー付
DI-60
8071300 ¥1,500
全長:160
材質:刃/ステンレス刃物鋼
ハンドル/ABS樹脂
●しっかり握りやすいハンドルで小さい手でも大きく広がります。
●くいこみのよいギザギザが付いています。

固いところは、「手のひらで押し切れる」
台所作業を楽にするキッチン用ハサミ



オシバサミ
商品コード 価格
⑭オレンジ 1005400 ¥3,000
⑮黒 1005500 ¥3,000



押し切りの握り方
必ずハサミを右手で握りながら、平らな場所に柄部の底面を当て、上部平面を押して切ります。(叩かないでください) 金属の切断などはできません。



⑯ヴォストフ 魚用
ハサミ
5562 8166000 ¥18,000
全長:220
材質:ステンレス

⑰マトファー ウニ用
ハサミ
22461 0698900 ¥10,300
全長:155
材質:クロームメッキ



⑱ステン ウニ切はさみ
(反り)
2916500 ¥1,500
全長:160
材質:刃/ステンレス刃物鋼
ハンドル/エラストマー樹脂



⑲昆布切ハサミ (反り刃)
K-240R
0392100 ¥2,400
全長:240
材質:刃部/ステンレス刃物鋼
ハンドル部/ABS樹脂
●刃先が曲がっているため、昆布など曲面を切り揃えるのに適しています。



ヴォストフ キッチンバサミ
商品コード 価格
⑳5508 鳥バサミ 255 6412400 ¥14,600
㉑5590 みじん切り 190 2739900 ¥16,300
材質:ステンレス



ヴォストフ 鳥用 ハサミ
商品コード 価格
㉒5505 250 2739600 ¥14,800
㉓5501 260 2739800 ¥12,700
材質:ステンレス