

Catalogue No.

20459-1543

1543 盛ザル

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

73 和・洋・中食器



①竹製 盛力ゴ

	外径	深さ	全高	商品コード	価格
小	18-110	130	H25	145	1704800 ¥1,400
中	18-109	150	H30	155	1704700 ¥1,500
大	18-108	190	H30	170	1704600 ¥1,850



②竹製 盛力ゴ

	商品コード	価格
小 18-113	φ130×H25	1705100 ¥1,500
中 18-112	φ160×H30	1705000 ¥1,750
大 18-111	φ190×H30	1704900 ¥1,900



③竹 青盛皿

	内径	外径	深さ	商品コード	価格
17K-22	210	225	37	1704200	¥1,100
17K-51	250	280	37	4390700	¥1,500
17K-85	280	300	37	4390600	¥1,900
17K-50	305	330	45	4390500	¥2,000
17K-86	340	360	42	4390400	¥2,200



④竹 青丸 ツマミ皿 21-028

6938800	¥740
φ150	

74 卓上鍋・焼物用品



⑤竹 盛皿 20-115

1703110	¥530
210×210	



⑥竹 角長 盛皿 20-009

6937600	¥1,940
330×280	



⑦竹 盛皿 17K-20

1704300	¥1,100
200×200	



⑧竹 青角 ツマミ皿 21-035

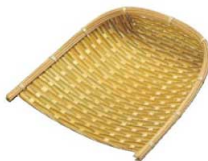
6938900	¥740
155×155	



⑨竹 盛皿

	商品コード	価格
小 20-110	190×130	1704000 ¥3,200
中 20-109	210×160	1703900 ¥3,400
大 20-108	230×170	1703800 ¥3,600

75 料理演出用品



⑩竹 盛皿 20-513

1704100	¥600
210×200	



⑪竹 盛皿

	商品コード	価格
小 20-102	190×190	1703000 ¥2,800
大 20-101	220×220	1702900 ¥2,900



⑫虎剥角長

	商品コード	価格
小 17K-069	200×145	5739130 ¥1,200
大 17K-068	225×160	5739120 ¥1,300



⑬白竹 オードブル皿 (足付)

	商品コード	価格
30cm	φ300×H70	4393000 ¥4,200
33cm	φ330×H70	4393100 ¥4,500
36cm	φ360×H70	4393200 ¥4,700
39cm	φ390×H70	4393300 ¥5,200
42cm	φ420×H70	4393400 ¥5,700

68 カフェ・サレーズ用品・トレイ

69 ブレンダー・ジューサー・かき氷

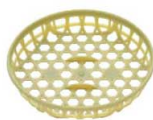


⑭白竹 ミニオードブル 28-814 72

φ145×H65	3297000	¥3,200
----------	---------	--------

⑮染竹 ミニオードブル 28-813 72

φ145×H65	3296900	¥3,400
----------	---------	--------



⑯竹ザル風 丸 ブラザル (10個入) グリーン 5801 150

5216500	¥1,000
φ150×H25	
材質:ポリプロピレン	



⑰竹ザル風 ブラザル (10個入) グリーン 5815

5216100	¥1,000
φ105×H45	
材質:ポリプロピレン	



⑱竹ザル風 角 ブラザル (10個入) グリーン 5802 150

5216600	¥1,000
145×145×H25	
材質:ポリプロピレン	

70 カトラリー・箸

71 グラス・酒器



⑲丸竹 千代口 25740 71

2492290	¥145
φ60×H45	
●無塗装	



⑳ハス切り竹 千代口 25741 71

2492310	¥145
φ60×H45 (25)	
●無塗装	



㉑白竹 紅白水引付 羽子板皿 28-615 72

3297700	¥1,650
190×75×H15	



㉒竹とうじそば用ザル 丸 15-131

0914800	¥2,000
外寸:φ90×300 (深さ50)	
●小盛りしたおそばをカゴに入れ鍋に浸し、しゃぶしゃぶして食べます。	



㉓竹とうじそば用麺スクイ 15-130

0914900	¥1,600
外寸:φ90×250	
●小盛りしたおそばをカゴに入れ鍋に浸し、しゃぶしゃぶして食べます。	

72 ワイン・バー用品