

Catalogue No.

20459-354

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

キッチンバサミ

354



シルキー 料理バサミ KSP-220 ¥1,940 **洗** **切**

商品コード
①黒 0700100 ③白 0700120
②赤 0700110

全長:220 耐熱:120℃
材質:ステンレス刃物鋼
●抗菌プラスチックを使用。刃にはギザ刃がついているので、滑る物でも逃さずカットできます。



シルキー 万能ホームシザーズ NC-200 ¥1,300

全長 商品コード
④レッド 200 1699811
⑤ホワイト 200 1699821

材質:ステンレス



雪ダルマ キッチンバサミ ¥2,700

商品コード
⑥青 3528900
⑦赤 3528910

全長:200
材質:ステンレス



料理バサミ コックさん ¥2,400

商品コード
⑧青 4254800
⑨赤 4254810

全長:215 耐熱:80℃
材質:ステンレス



⑩シルキー 料理バサミ NKS-215D **洗** **切**

0700000 ¥2,540
全長:215 耐熱:120℃
材質:ステンレス

●刃には電解処理がしてあるのでサビに強く細かいギザ刃で滑らずに切れます。



⑪ステンレス 料理ハサミ ロング刃タイプ G-2031 **洗**

1493500 ¥2,500
全長:235 刃長:95
材質:刃/ステンレス刃物鋼

ハンドル/ABS樹脂
●刃の表側にギザ刃加工を施していますので滑りにくく切る物を逃がしません。



⑫みまつ キッチンバサミ

5839600 ¥2,200
全長:205
材質:刃/ステンレス鋼
ハンドル/亜鉛ダイカスト



⑬関孫六 カーブキッチン鉋 DH3313 **洗**

2494800 ¥2,500
全長:230mm 耐熱:100℃
材質:刃/ステンレス

ハンドル/エラストマー樹脂
●カーブがついた刃先は、食材を逃がすことなく使いやすさ抜群です。



繊維を潰さず庖丁の様な切れ味を実現



⑭シェフ・キッチン鉋 (ステン鍛造) **洗**

5846510 ¥5,800
全長:200 耐熱:180℃
材質:ハイカーボンステンレス

●片側の刃を受け刃湾曲に、もう一方の刃を庖丁の様な刃付けをすることにより、ハサミ自体に庖丁とまな板の役割を持たせました。冷凍食品や魚の骨等また、バナナ等の柔らかいものも、庖丁で切った様な滑らかな切口となります。刃と刃に隙間を設け磨耗を減らすことにより、鋭い切れ味が長時間持続します。



⑮マスタークック キッチンバサミ

3529220 ¥2,300
全長:205
材質:ステンレス



⑯ニューアートクック キッチンバサミ **洗**

5839500 ¥1,000
全長:205 耐熱:85℃
材質:ステンレス



⑰黒柄 料理バサミ 9130

0914700 ¥860
全長:203
材質:ステンレス



⑱エクセルキッチン鉋 KB-301 **洗**

4660400 ¥300
全長:204
材質:ステンレス刃物鋼
ABS樹脂

17
ハサミ

18
野菜細工
ピーラー・芽取り・

19
下ごしらえ
魚介類・

20
肉類・下ごしらえ

21
エッグカッター
ポテトマッシャー・

22
ニンニク絞り
レモン絞り・

23
ドレッシングボトル
デイスペンサー・

24
調味料入