

Catalogue No.

20459-377

377

玉子切器

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

丈夫な18-8ステンレス

17
ハサミ



①18-8 横割二連
エッグカッター **71**
7915200 ¥75,000
外寸:260×156×H80
スライス幅:4mm
(サイズは取手部も含んでいます。)
●一度にゆで玉子を2個横割りでできます。



②18-8 縦割三連
エッグカッター **71**
7915100 ¥55,000
外寸:247×180×H66
(サイズは取手部も含んでいます。)
●一度にゆで玉子を3個縦割りでできます。



③玉子切器
ステンレス (8本線)
0687400 ¥540
外寸:140×85
スライス幅:6mm



④玉子切器
PC台 (8本線)
0687510 ¥250
外寸:112×85
スライス幅:6mm

18
野菜細工・芽取り・



⑤玉子切器
縦型 (6分割)
0687600 ¥740
外寸:210×65



縦切りエッグカッター
商品コード 価格
⑦GM-1501 (6分割・3本線) 7391100 ¥600
⑧GM-1500 (2分割・1本線) 7391200 ¥550
外寸:79×219×45
材質:本体/ポリプロピレン
線材/ステンレススチール



⑨玉子半ぶんこ
0687700 ¥580
外寸:85×120×40
材質:樹脂部/ポリプロピレン
(耐熱温度-20~120℃)
金属部/ステンレス鋼
●縦割り、横割り、両方対応しています。
食器洗浄機対応



⑩エッグスライサー 62885
7389600 ¥1,200
外寸:135×107×H40
本体:ABS樹脂 (耐熱温度80℃)
線材:18-8ステンレス鋼
ストッパー:発泡ゴムスポンジ
(耐熱温度110℃)
スライスカッター/線9本
くし形カッター/6分割
スライス幅:5mm
●スライスカッターとくし形カッターの2種類
が選べます。

19
下ごしらえ・魚介類・

20
肉類・下ごしらえ



⑪18-8 黄味取り
(9981-141)
2299700 ¥1,100
全長:215
頭部:φ83



⑫18-8
たまご黄身わけスプーン
1617470 ¥840
外寸:62×210
●生たまごの黄身と白身を速く、手も汚さず分けることができます。



⑬黄味取ステンレス T
2612700 ¥400
外寸:φ94×135



⑭P. エッグストレーナー
No.422 **71**
6658800 ¥250
外寸:φ87×126
材質:ABS樹脂



生卵の白身切り
まぜ卵 **71** ¥380
商品コード
⑮イエロー 5843040
⑯オレンジ 5843050
全長:228
材質:刃部/ステンレス刃物鋼
樹脂部/ポリプロピレン
(耐熱温度90℃)
●生たまごをなめらかにまぜることができ、
白身のとろり感がなくなります。
●取りにくいカラザもすくいと取れます。

21
ポテトマッシャー・
エッグカッター

14
水マス・
計量スプーン

15
ローテ・スコップ

16
缶切・栓抜



⑰LT 18-10
エッグトップカッター N4183
8401800 ¥8,500
外寸:φ33×H110
●ゆで玉子の頭に本体をフィットさせ黒いツマミを
引き、手を離すとバネの力で殻が割れます。



⑱エッグハンマーマッッチ
No.2275 **71**
8023600 ¥900
外寸:φ34×H105
材質:18-0ステンレス
※半熟玉子専用です。



⑲うずらカッター
プッチ
0688000 ¥750
全長:135



⑳サンドイッチ用
玉子メーカー DH-7001 **71**
7308010 ¥1,200
外寸:175×116×H80



ゆで玉子を半分に切って
メッシュにのせ、ス
プーンで裏ごしします



カップに落ちた玉子に、
調味料を加えるだけ