

Catalogue No.

20480-381

381

キッチンバサミ

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
ハサミ

10
まな板

11
調理機械
(下記参照)

12
ボール・洗い桶

13
水切り・ザル

14
水マス・
計量スプーン

15
ロート・スコップ

16
缶切・栓抜



①シルキー 料理バサミ
KSP-220 黒 加洗研
0700100 ¥1,940
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、滑る物でも迷わずカットできます。



②シルキー 料理バサミ
KSP-220 赤 加洗研
0700110 ¥1,940
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、滑る物でも迷わずカットできます。



③シルキー 料理バサミ
KSP-220 白 加洗研
0700120 ¥1,940
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、滑る物でも迷わずカットできます。



④シルキー 万能ホームシザーズ
NC-200 レッド
1699811 ¥1,300
全長:200
材質:ステンレス



⑤シルキー 万能ホームシザーズ
NC-200 ホワイト
1699821 ¥1,300
全長:200
材質:ステンレス



⑥雪ダルマ キッチンバサミ 青
3528900 ¥3,500
全長:200
材質:ステンレス



⑦雪ダルマ キッチンバサミ 赤
3528910 ¥3,500
全長:200
材質:ステンレス



⑧料理バサミ
コックさん 青
4254800 ¥2,400
全長:215 耐熱:80℃
材質:ステンレス



⑨料理バサミ
コックさん 赤
4254810 ¥2,400
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 加洗研
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 研
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迷わせません。



⑫みまっ
キッチンバサミ
5839600 ¥2,300
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 カーブキッチン鋏 DH3313 切洗
2494800 ¥2,500
全長:230 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。



⑭シェフ・キッチン鋏 (ステン鍛造) 研洗
5846510 ¥6,900
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し、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。



繊維を潰さず庖丁の様な切れ味を実現