

Catalogue No.

20480-398

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

骨抜き・目打ち

398

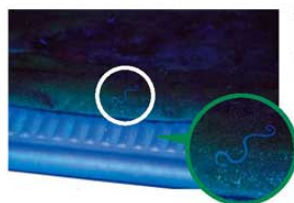
**アニサキス(魚類の寄生虫)による
食中毒を予防し、
「食の安全・安心」を目指します。**



**①アニサキス検査装置
i-Spector**
1134500 ¥200,000



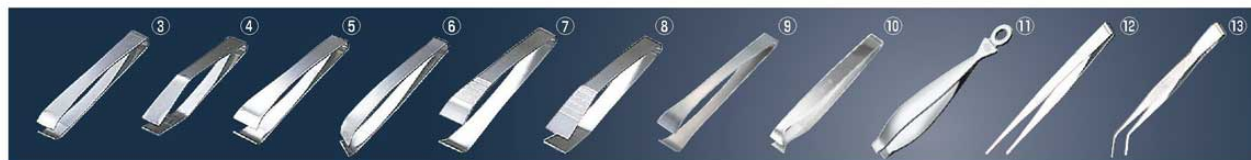
**②アニサキス検査装置
i-Spector S (小型タイプ)**
1134600 ¥200,000



青色フィルムカバー越しでの確認
白身魚以外の様々な魚種に潜むアニサキスを光らせてみます。
アニサキスのみを魚(寄生宿主)の上で光らせる事で
目視確認・排除(手動)を支援します。

	①i-Spector	②i-Spector S
電源	100V±10V 0.5A 50/60Hz	
消費電力	30W	15W
外装	ステンレス、UVカット樹脂	
光源	紫外線ブラックライト(2本)	紫外線ブラックライト(1本)
外形寸法 (幅×奥行×高さ)	400×330×H365	400×240×H200
コード長さ	2m	2m
本体重量	12kg	7kg
使用環境	温度0~40℃、湿度20~85% R.H.(結露なきこと)	
主な検査対象魚	アジ、イカ、イワシ、サケ、サバ、サンマ、ホッケ等	

※イカは、アニサキスと蛍光特徴が近似しているため、他の魚種に比べ検出が困難です。



③18-0 骨抜き 東型

全長	刃の幅	商品コード	価格
3寸	90 10mm	8214000	¥270
3.5寸	105 13mm	0716210	¥350
4寸	120 13mm	0716310	¥400

④18-0 骨抜き 西型

全長	刃の幅	商品コード	価格
3寸	90 10mm	8214100	¥300
3.5寸	105 13mm	0716410	¥450
4寸	120 13mm	0716510	¥500

⑤18-0 上物 骨抜き

全長	刃の幅	商品コード	価格
3.5寸	105 18mm	0716600	¥750
4寸	120 18mm	0716700	¥830

⑥18-0 美粧 柳刃骨抜き 4寸

0716810	¥640
全長:117	刃の幅:14mm

18-0 滑り止め付 骨抜き

刃の幅	商品コード	価格
⑦丸 関東型 18mm	7247500	¥900
⑧角 関西型 18mm	7247400	¥900

⑨18-8 仙武堂 丸型 骨ヌキ

全長	先端幅	商品コード	価格
4寸	118 17	2863400	¥1,600
5寸	155 20	2863700	¥1,800

板厚:3.0mm
●板厚タイプなのでしっかり持てる骨抜きです。

⑩18-0 板前用骨抜き 4寸 (120mm)

0715400	¥840
全長:120	

●手にやさしい弾力性で疲労を軽減し
作業効率も抜群です。

**⑪レスレー
フィッシュボーンツング
(骨抜き) 12910**

5200800	¥2,500
全長:145	
材質:18-10ステンレス	

⑫18-0 ビンセット

商品コード	価格
12.5cm 4875800	¥160
15cm 0719000	¥280
18cm 0719100	¥370
21cm 0719200	¥600

**⑬18-0
先曲 ビンセット**

商品コード	価格
12.5cm 0719300	¥180
15cm 0719400	¥310
18cm 4875900	¥400
21cm 4876000	¥640



**⑭ステンレス 骨抜き名人
HSB-7S**

7238700	¥8,800
全長:126	

●従来の1/10~1/20以下の程度の
軽い力で抜れが少なく、早く作業
ができます。

●独自の刃先で、骨が途中で切れる事
がありません。



⑮ステンレス 骨抜き達人Ⅲ

8436320	¥3,500
外寸:126×80	
材質:グリップ/PP	

先端部:スプリング/ステンレス
●バネを外し、ハンドルを取り外す事ができる
ので、きれいに洗って清潔です。



⑯銀の爪 魚ッ平 (さかなっぺ)

3565000	¥4,000
全長:155	
材質:ステンレス	

●中アジが約30秒、豆アジなら約10秒で三枚
おろしができます。

●面倒なイカの皮剥も皮を挟んで引っ張るだけ
の簡単作業です。

●水を使わず、魚をおろすことができますのでキッチン
周りを汚さず後始末が簡単です。



**⑰小魚三枚おろしピーラー
DH-7030**

7306510	¥1,200
外寸:155×93×10	
材質:ステンレス	

●小魚を簡単に三枚におろせます。



⑱はもはさみ SK-4049

3554400	¥14,000
全長370×刃長200	
材質:身材/特殊ステンレス刃物鋼	

ハンドル材/サーモプラスチック
●鋭い歯を持つ危険な鰭(はも)もこれなら安心



⑲EBM 18-8 目打ち

0716900	¥1,000
全長:145	

⑳EBM 18-8 T型 目打ち

0717000	¥1,260
全長:145	



㉑18-0 木柄 くじり

全長	商品コード	価格
大 140	3542210	¥1,150
小 110	3542310	¥700



㉒魚の内臓取り ササラ

5303530	¥800
全長:190	
重量:30g	

材質:ポリプロピレン
●洗い易く衛生的です。



㉓ウナギのツメ

商品コード	価格
大 親指用 0717200	¥1,000
中 中指用 0717300	¥900
小 人差指用 0717400	¥900

材質:ステンレス

●このカタログに掲載されている価格は、2019年4月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

25 オロシ金・
チーズ卸

26 レードル・お玉

19 魚介類・
下ごしらえ

20 肉類・下ごしらえ

21 ポテトマッシャー・
エッグカッター

22 レモン絞り・
ニンニク絞り

23 デイスベンサー・
ドレッシングボトル

24 調味料入