

Catalogue No.

20480-426

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

チーズナイフ・バターカッター

426



①ボスカ ジョーロール
チーズスライサー
7539400 ¥16,000
外寸:φ220×H150
重量:1.6kg
材質:台部/大理石
軸/スチール



②ボスカ ジョーロール
チーズスライサー
7535000 ¥13,500
外寸:φ200×H150
重量:700g
材質:台部/木製
軸/スライサー部/ステンレス
●ハードタイプチーズ(テデモア等)
を花びらのようにスライスできます。



③T 18-8 チーズボード
0700600 ¥4,000
外寸:130×250

④並 チーズカッター
全長:120 0700900 ¥250



⑤イージーバター バターフォーマー
オレンジ SGCEB-OR

6097500 ¥2,500
外寸:φ95×H170
材質:本体/ポリプロピレン、AS樹脂、ポリアセタール、ポリエチレン
スライサー/ ステンレス
耐熱温度:80℃
●使いバターを入れて回すだけ、ふんわりバターが出てきます。少量でも
ふんわり感が出るので、使用量が少なくて済み、カラーがカットできます。
●チョコレートやチーズにも使えます。
●バターの出る目安 1回転:約2.5g



⑥チーズ切ナイフ

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
大 180	310	125	1.6	0606500	¥4,300
小 105	210	54	1.2	0606600	¥1,500

刃部:ステンレス鋼

⑦木柄 チーズナイフ

5851500 ¥730
全長:190 刃渡:85



⑧木柄 チーズナイフ
(カッター仕上)

0347600 ¥1,100
全長:230 刃渡り:120

⑨文明銀丁
木柄 チーズ切ナイフ

刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格
137 260 50 1.8 3514500 ¥3,700
刃部:モリブデン・バナジウム鋼



⑩ヴォストフ チーズナイフ

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
4800 12	246	82	1.7	3193300	¥8,700
4802 18	335	162	2.0	3193400	¥13,400

⑪レズレー 18-10
チーズナイフ 12724

5200100 ¥5,200
全長:280(刃渡り:約150)

⑫レズレー 18-10
バルメザンナイフ 12725

5200000 ¥4,800
外寸:25×160(刃渡り:60)



⑬ウエストマーク
チーズスライサー 8311

4046700 ¥2,800
全長:260

⑭ヴォストフ SP
チーズカッター 3112

2743400 ¥3,400
全長:255

⑮ヴォストフ バタースプレッ
ナイフ 4170

2744900 ¥4,100
全長:220



⑯もっと切りたくなる
バターカッター LS1516

5040120 ¥3,000
外寸:230×100×H20
●ずーっとひと押しで40個にカットできます。
●200gのバターなら切れ約5gになるので、
お菓子やパンづくりの分量の目安にもなります。



⑰カットできちゃうバターケース
ST-3005

7805000 ¥1,500
外寸:165×95×H68
材質:蓋/ポリエチレン
ワイヤープレート枠/ABS樹脂
ケース/AS樹脂
ワイヤー/18-8ステンレス
●蓋を押すだけで手を汚さずに、バターを約5gに薄切り
カットできます。
●カットしたバターは、そのまま冷蔵庫にストックできます。



⑱バターカッティングケース
ST-3006

7805010 ¥2,000
外寸:167×95×H102
材質:蓋/ポリエチレン
ワイヤープレート枠/ABS樹脂
ケース/AS樹脂
ワイヤー/18-8ステンレス
●蓋を押すだけで手を汚さずに、450gのバターを10gの
ブロックにカットできます。
●カットしたバターは、そのまま冷蔵庫にストックできます。



⑲18-8 とうける!
バターナイフ

3360500 ¥1,000
全長:165
●カチカチのバターをふわふわに
削いで溶けやすくなります。



⑳手の熱で溶かして切れる
バターナイフ FA-5153

2495300 ¥500
全長:151
材質:アルミニウム合金
●先端部は熱が伝わりやすく、堅いバターにス
ムズに入っていくよう1mmになっています。



㉑チーズ用セロファン

商品コード 価格
チーズセロ 340XS 1000枚入 1140600 ¥17,500
ブルーチーズセロ 320DMS 1000枚入 1140700 ¥13,000
外寸:225×330
材質:ニトロセルロース
●チーズセロは片面防湿タイプ
ブルーチーズセロは片面防湿タイプ、吸収する面にチーズを乗せます。
●防臭・防湿を追求したセロファンです。チーズの匂いを外に移さず、冷蔵庫の臭
い移りを防ぐ性能は湿気や乾燥からもチーズを守ります。
●接着範囲が広く、低音接着が可能で、取扱にも大変楽です。
●プラスチックフィルムと違い帯電性がなく、ほこりを吸い寄せないのも、セロファ
ンの特徴です。
●有機分解して土に戻る自然にやさしいフィルムです。
●チーズから遊離するホエーを吸収し、且つ相対湿度をコントロールします。

25
オロシ金・
チーズ卸

26
レドール・お玉

27
ターナー

28
スパチュラ・
ヘラ・スケッパー

29
泡立

30
キッチンツール
シリーズ

31
トンゲ

32
スプー
こし