

Catalogue No.

20480-460

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

シーズ・オクソ キッチンツール

460

シーズキッチンツール

ハンドル:抗菌剤入りポリプロピレン(耐熱110℃) 金属部:ステンレス



① ステンレスお玉

全長	商品コード	価格
大 SEK-01 φ84×290 80cc	4231500	¥550
小 SEK-02 φ75×275 60cc	4231510	¥500

② 穴明お玉 SEK-03

4231520 ¥580
φ84×全長285

③ ターナー SEK-04

4231530 ¥500
80×110×全長310

④ バタービーター SEK-05

4231540 ¥500
80×160×全長310

⑤ 泡立 SEK-06

4231550 ¥430
全長:290

⑥ カス揚げ

全長	商品コード	価格
大 SEK-07 φ120×315	4231560	¥530
小 SEK-08 φ100×300	4231570	¥480

⑦ ポテトマッシャー SEK-09

4231580 ¥600
78×70×全長258

⑧ ミニあく取り SEK-10

4231590 ¥470
φ80×全長240

⑨ 豆お玉 SEK-11

4231600 ¥300
φ58×全長192 30cc

⑩ 穴明豆お玉 SEK-12

4231610 ¥300
φ58×全長192

⑪ ナイロンお玉 SEK-13

4231620 ¥370
φ80×全長285 100cc
血樹脂部:66ナイロン(耐熱温度180℃)

⑫ ナイロンターナー SEK-14

4231630 ¥370
70×100×全長300
血樹脂部:66ナイロン(耐熱温度180℃)

⑬ ナイロン バタービーター SEK-15

4231640 ¥370
90×170×全長310
血樹脂部:66ナイロン(耐熱温度180℃)

⑭ ナイロン お返し SEK-16

4231650 ¥370
幅90×全長245
血樹脂部:66ナイロン(耐熱温度180℃)

●フッ素加工の鍋やフライパンを傷つけない。

ユーノシリーズ

(耐熱温度:220℃)



⑮ ハンディーターナー J-001

3519000 ¥550
幅70×全長293

⑯ レードル J-002

3519100 ¥550
φ92×全長295 (78cc)

⑰ スパチュラ J-003

3519200 ¥550
幅67×全長302

⑱ ホイッパー J-004

3528100 ¥550
φ69×全長280
ハンドル長さ124

⑲ パスタフォーク J-005

8124100 ¥550
幅49×全長295
材質:66ナイロン樹脂

クックエイジ ナイロン

(耐熱温度:230℃)



⑳ ターナー

0674600 ¥480
幅73×全長295

㉑ ビーター

0674700 ¥480
幅70×全長280

㉒ ワイドターナー

0674800 ¥510
幅115×75 全長:295

㉓ お玉大

0674900 ¥510
φ95×全長260(90cc)

㉔ お玉小

0675000 ¥500
φ85×全長260(70cc)

OXO オクソ グッドグリップス

人間工学に基づいた柔らかく手になじむ持ちやすいグリップ

材質:柄/サントブレ®ゴム 本体/18-8ステンレス



㉕ 目盛付レードル

2236700 ¥1,500
φ86 全長:290
(25cc, 50cc, 90cc)目盛付

㉖ 穴あきレードル

2236800 ¥1,500
φ85 全長:290

㉗ 味噌コシセット

2237200 ¥2,500
φ103×H90 柄長:175
※13メッシュ ※スプーン付

㉘ スパゲティサーバー

2237500 ¥1,500
全長:280

㉙ ターナー

2237400 ¥1,500
幅75×100 全長:320

㉚ バタービーター

2237300 ¥1,500
幅95 全長:320

カスアゲ

商品コード	価格
㉛小 ファインメッシュ φ 87×290	2237000 ¥1,500
㉜大 コースメッシュ φ118×290	2237100 ¥1,500

●このカタログに掲載されている価格は、2019年4月1日現在のものです。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。

33
粉ふるい

34
みそこし

35
しゃもじ

36
ハケ

37
おにぎり型・押し寿司型

30
キッチンツールシリーズ

31
トンケ

32
スプーン