

Catalogue No.

20511-394

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

カニバサミ・料理バサミ

394



①カニバサミ TK-71 **加**
8156400 ¥800
外寸:70×200×H12 耐熱:80℃
材質:刃/ステンレス
ハンドル/ABS樹脂



②シルキー カニ専用
バサミ KUS-210 **加**
0700200 ¥1,940
全長:213
材質:ステンレス刃物鋼 耐熱:80℃
●カニの殻をつぶす、切る、身を出すなど
にお使いいただけます。



③シルキー
カニバサミ NK-200
5840210 ¥1,700
全長:190
材質:ステンレス 耐熱:80℃



④カニバサミ
カニチョキ
6582100 ¥1,500
全長:180
材質:ハイカーボンステンレス



⑤シルキー
万能キッチンバサミ
USS-175 (ギザ刃付) **加**
2950800 ¥1,210
全長:175 材質:ステンレス
●刃の根元に大きなギザ刃が付いてい
る為、カニの足なども滑らず良く切れる
万能バサミです。



⑥シルキー
キッチンバサミ
KS-200 **加**
5839700 ¥1,940
全長:204 材質:ステンレス
●魚やカニなど、少し硬めの材料
を切るのに適している、強力な
キッチンバサミです。



⑦カニハサミ TK-81 **加**
6582000 ¥1,100
外寸:90×180×H15 耐熱:100℃
材質:刃/ステンレス特殊鋼
ハンドル/耐熱ABS



⑧カニフォークハサミ
1055400 ¥2,600
全長:229
刃長:35 カニフォーク部:60
●カニフォークとハサミが一体と
なったキッチンハサミ
(殻を切り開く、殻を砕く
蟹肉をすく、蟹肉を挟む)

固いところは、「手のひらで押し切れる」
台所作業を楽にするキッチン用ハサミ



オシバサミ

	商品コード	価格
⑨オレンジ	1005400	¥3,000
⑩黒	1005500	¥3,000



押し切りの握り方
必ずハサミを右手で握りな
がら、平らな場所に柄部
の底面を当て、上部平面
を押して切ります。(叩か
ないでください) 金属の
切断などはできません。



⑪シルキー 業務用
キッチンバサミ
NDS-270C **加**
5839900 ¥2,730
全長:273
材質:ステンレス
●大きなハンドルで力が入り易
く、昆布切り等に便利です。



⑫シルキー
キッチンバサミ
ネバノンプロ NDN-270 **加**
5839910 ¥3,990
全長:270
材質:ステンレス刃物鋼
フッ素コーティング
●ハンドル(ABS)が大きく力が入り易い形状
●フッ素加工で汚れが付かず、海藻のカッ
トには最適です。



⑬昆布切ハサミ (反り刃)
K-240R
0392100 ¥2,700
全長:240
材質:刃部/ステンレス刃物鋼
ハンドル部/ABS樹脂
●刃先が曲がっているため、昆布など
曲面を切り揃えるのに適しています。



⑭マトファー ウニ用
ハサミ 22461 **加**
0698900 ¥10,300
全長:155
材質:クロームメッキ



⑮ステン ウニ切はさみ
(反り) **加**
2916500 ¥1,700
全長:160
材質:刃/ステンレス刃物鋼
ハンドル/エラストマー樹脂



⑯マトファー
料理バサミ **加**
全長 商品コード 価格
20592 170 0698400 ¥4,300
20593 200 0698500 ¥4,700
クロームメッキ



⑰ヴォストフ
キッチンバサミ
5508 鳥バサミ **加**
6412400 ¥14,600
全長:255
材質:ステンレス



⑱ヴォストフ
鳥用 ハサミ
5505 **加**
2739600 ¥14,800
全長:250
材質:ステンレス



⑲ヴォストフ
鳥用 ハサミ
5501 **加**
2739800 ¥12,700
全長:260
材質:ステンレス



⑳ヴォストフ
キッチンバサミ
5590 みじん切り **加**
2739900 ¥16,300
全長:190
材質:ステンレス



㉑ヴォストフ 魚用
ハサミ 5562 **加**
8166000 ¥18,000
全長:220
材質:ステンレス

17
ハサミ

18
ピーラー・芽取り・
野菜細工

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