

Catalogue No.

20511-436

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

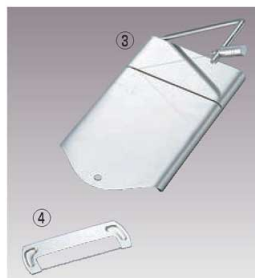
436



①ボスカ ジョーロール
チーズスライサー 91
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 91
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(デデモア等)
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イーザーバター バターフォーマー
オレンジ SGCEB-OR 77
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℃
●硬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、カロリ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 ¥4,800
小 105 210 54 1.2 0606600 ¥1,500
刃部:ステンレス鋼



⑧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



⑨ヴォストフ チーズナイフ 71
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格
4800 12cm 246 82 1.7 3193300 ¥8,700
4802 18cm 335 162 2.0 3193400 ¥13,400



⑫ウエストマーク
チーズスライサー 8311 71
4046700 ¥2,800
全長:260

⑦木柄 チーズナイフ
5851500 ¥730
全長:190 刃渡:85

⑩レザー 18-10
チーズナイフ 12724 71
5200100 ¥5,200
全長:280(刃渡り:約150)

⑬ヴォストフ SP
チーズカッター 3112 71
2743400 ¥3,400
全長:255

⑪レザー 18-10
パルメザンナイフ 12725 71
5200000 ¥4,800
外寸:25×160(刃渡り:60)

⑭ヴォストフ バタースプレーター
ナイフ 4170 71
2744900 ¥4,100
全長:220



⑮ワイヤーでスーッと切れる
バターカッター LS1551 71
5040130 ¥3,800
外寸:230×100×H20
●すーっとひと押しで40個にカットできます。
●200gのバターなら一切れ約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。



⑯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。



⑰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。



⑱18-8 ところける!
バターナイフ 91
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。



⑲手の熱で溶かして切れる
バターナイフ FA-5153 77
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
ムーズに入っていくよう1mmになっています。



⑳チーズ用セロファン 71
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・防湿を追及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、取扱いも大変楽です。
●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。

●このカタログに掲載されている価格は、2020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

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
トンダ

32
スプーン