

Catalogue No.

20511-471

471 ののじ キッチンツール

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

18-10 HACCPシリーズ

25
チース
卸金



①18-10 HACCP
ポテトマッシャー
0074500 ¥1,200
幅60×全長285



③18-10 HACCP
スキンマー
0074700 ¥1,300
φ100×全長370

④18-10 HACCP
コックスプーン 穴無
0074800 ¥1,000
幅70×全長350

⑤18-10 HACCP
コックスプーン 穴明
0074900 ¥1,000
幅70×全長350



⑥18-10 HACCP
ターナー
0075000 ¥1,100
幅75×刃渡100×全長350

⑦18-10 HACCP
コックフォーク
0075100 ¥900
全長350



⑧18-10 HACCP ツールハンガー
0075200 ¥1,200
全長420

26
レードル・お玉

27
ターナー

ののじ® ののじシリーズ 洗浄性・衛生面に優れた学校給食専用設計シリーズ
縦・横3次元の動きに対応したグリップデザイン すくい(横)、あげる(縦)2つの動作が流れるようにスムーズ

- 一体成型で溝やヘコミがないため洗いやすく衛生的
- 握り幅が広く持ちやすい為、手が疲れにくい。

28
スパチュラ・
ヘラ・スクッパー



⑨ののじ 18-8 スーパーオタモ ㊦
商品コード 価格
LTM-SU01 小 90×300 1898200 ¥2,500
LTM-SU02 大 147×373 1898300 ¥4,500
●お玉としゃもじの機能を兼ねます。



⑩ののじ 18-8 スーパー穴明オタモ ㊦
商品コード 価格
LTM-HU01 小 102×310 1898400 ¥3,200
LTM-HU02 大 147×373 1898500 ¥5,200
穴径:φ3mm
●目詰まり無しで清潔



⑪ののじ 18-8 穴明オタモ ㊦
商品コード 価格
LTM-H01 小 102×310 1898700 ¥1,800
LTM-H02 大 147×373 1898800 ¥3,200
穴径:φ3mm
●ボールのフチにピッタリとフィットします。

29
泡立



⑫ののじ 18-8 パスタオタモ ㊦
商品コード 価格
LTM-PH01 小 102×315 1898820 ¥1,800
LTM-PH02 大 147×373 1898810 ¥3,200
穴径:φ3mm
●麺類をすくうのに便利な「ツノ」付



⑬ののじ 18-8
スーパーパスタオタモ・大 ㊦
LTM-PHU02
1898830 ¥5,200
147×373
穴径:φ3mm
●麺類をすくうのに便利な「ツノ」付



⑭ののじ 18-8
UD円すいお玉 EXS-FU02 ㊦
1795430 ¥2,400
φ80×全長250 容量:75cc
●メジャーとしても使える目盛り付
(20cc・40cc・60cc)

手首を捻らない配膳時の「動き」を考えた設計
横持ちができるので自然な動きで
引き上げることができます。

30
シリーズ
キッチンツール

軽くて扱い易く、握りやすいシェルグリップ (15~18)



⑮ののじ
ベタモ・モコモコ
LTM-PN01 ㊦
2493110 ¥800
幅120×全長350 重量:92g
材質:66ナイロン 耐熱温度:200℃
●フイダな面使用で、たくさん取れ先端の
薄い縁がサクッと食材の下に入り込み、菜々キャッチ



⑯ののじ
マゼモ・モコモコ
LTM-MN01 ㊦
2493120 ¥800
幅100×全長350 重量:92g
材質:66ナイロン 耐熱温度:200℃
●6本のクンが麺類をほぐし混ぜ合わせ、平
面で取れる量が多く盛り付けやすいです。



⑰ののじ
オタモ・モコモコ
LTM-NO1 ㊦
2493130 ¥800
幅100×全長335 重量:80g
材質:66ナイロン 耐熱温度:200℃
●寝かせた形は食材をすくい易く、盛り
付けがスムーズにできます。



⑱ののじ
アミオタモ・モコモコ
LTM-HN01 ㊦
2493140 ¥800
幅135×全長365 重量:105g
材質:66ナイロン 耐熱温度:200℃
●水切れスリ、大き目のパンチング穴

23
デイスベンサー・
ドレッシングボトル

24
調味料入

●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。