

Catalogue No.

20511-486

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

サービストング

486

PIAZZA



ピアッツァ トングシリーズ

とてもしっかりしていて、グリルトングとして「うってつけ!!」



① 18-10 ハムトング 012900
8370600 ¥1,900
105×52

② 18-10 クリップ型
サービストング 012800
8370700 ¥4,100
全長:238

●バネ構造でつかんだ物は手をゆるめても
落ちません。



18-10 ベストリートング
全長 商品コード 価格
⑧ 011900 167 8371300 ¥2,100
⑨ 010600 180 8371400 ¥1,400



18-10 サービストング
全長 商品コード 価格
③ 012300 195 8370800 ¥2,100
④ 010000 235 8370900 ¥3,200



⑤ 18-10 トーストング
012500
8371200 ¥2,400
全長:210



18-10 アスパラガストング
全長 商品コード 価格
⑥ 012000 6ウェーブ 200 8371000 ¥2,300
⑦ 011400 1ウェーブ 130 8371100 ¥1,300



⑩ 18-10 シェル型
ブレードトング 010200
8371500 ¥3,600
全長:257



⑪ 18-10 パッフェ
スパゲティトング 010700
8371600 ¥4,500
全長:300

⑫ 18-10 パッフェ
トーストング 011000
8371700 ¥4,500
全長:295



⑬ 18-10 パッフェ トング 010800
8371800 ¥4,500
全長:297

⑭ 18-10 パッフェ ミートング 010900
8371900 ¥4,500
全長:295
●刺してよし、つかんで良しのサービストング
※⑪～⑭はグリップエンドに引掛が有るのでお皿の中にスベリ
込みません。

RÖSLE



レスレー18-10シリーズ



⑮ ユニバーサルトング 12924 ㉞
5201100 ¥5,000
全長:285

⑯ アスパラガストング 12921 ㉞
5200900 ¥5,000
全長:270



⑰ スパゲティトング 12920 ㉞
5073440 ¥4,800
全長:314



⑱ グリルトング 12374 ㉞
5201400 ¥3,500
全長:350

⑲ ストレート グリルトング 12378 ㉞
5201500 ¥3,500
全長:370



⑳ ロッキングトング ㉞
全長 商品コード 価格
12915 S 230 5201610 ¥3,900
12916 M 300 5201620 ¥4,500
12917 L 400 5201630 ¥6,000

PADERNO

**PA+
plus**



キッチンツール

材質:66ナイロン&グラスファイバー
耐熱温度:220℃

離型性に優れ汚れが付きにくく作業性抜群
ノンステックコート加工の調理器具にお薦め



	全長	商品コード	価格
㉑ サラダトング	12930-51 250	6089480	¥1,430
㉒ サラダトング	12930-52 320	6089490	¥2,040
㉓ サービストング	12930-69 250	6089500	¥2,220
㉔ スパゲティトング	12930-74 240	6089510	¥1,860
㉕ パン&ケーキトング	12930-63 230	6089520	¥1,680
㉖ パン&ケーキトング(穴明)	12930-78 250	6089530	¥2,500

●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
粉ふく
うってつけ!!

34
みそこし

35
しゃもじ

36
ハケ

37
おにぎり型・
押し寿司型

38
抜板

31
トング

32
スプーン