

Catalogue No.

20511-498

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

みそこし

498



① UK 18-8 パンチング こしテボ

7435600 ¥7,100
外寸: A170 B115 C245
パンチング穴径: 1.1mm
●引掛付



③ 18-8 PC柄 万能
みそこし (こし棒付)

	A	B	C	商品コード	価格
大	120	100	145	0222100	¥1,000
小	94	80	145	4356700	¥650

●18メッシュ
●引掛付



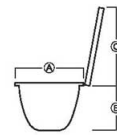
⑤ 18-8 共柄 みそこし
(スプーン付)

8193000 ¥1,400
外寸: A110 B65 C150
●16メッシュ
●引掛付



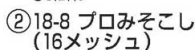
⑥ リスタ 万能みそこしセット 小 (豆お玉付)

8310100 ¥1,200
みそこし: A93 B77 C140 豆お玉: φ59×190
●14メッシュ



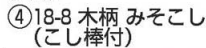
⑦ リスタ 万能みそこしセット 大 (ミニお玉付)

8310000 ¥1,500
万能こし: A128 B105 C155 ミニお玉: φ69×225
●14メッシュ
材質: 本体/ステンレス鋼(網部: 18-8ステンレス鋼)
ハンドル/抗菌剤入りポリプロピレン樹脂(耐熱温度110℃)
●鍋、どんぶり等のフチに立て掛けられるストッパー付・引掛付



② 18-8 プロみそこし
(16メッシュ)

0217110 ¥3,500
A170 B110 C220
●引掛付



④ 18-8 木柄 みそこし
(こし棒付)

	A	B	C	商品コード	価格
大	123	90	170	3028200	¥1,400
小	90	70	170	3028300	¥1,200

●18メッシュ
●引掛付



⑧ ミニ 万能こし L-0213 (レンゲ付)

0701010 ¥850
外寸: A90 B75 C165
材質: 本体/18-8ステンレス
ハンドル/ポリプロピレン(耐熱110℃)
レンゲ/ステンレス



18-8 共柄万能こしセット
(レンゲ付)

	A	B	C	商品コード	価格
⑩大	130	90	150	2001401	¥1,450
⑪小	90	80	140	2001501	¥1,200

レンジ: 18-0ステンレス
●16メッシュ
●引掛付



⑫ 18-8 ふた付
みそこし
(こし棒付)

8325000 ¥1,300
A90 B75 C160
●18メッシュ
●引掛付



⑬ 夕華 18-8
みそこし

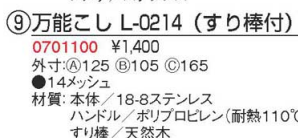
6277900 ¥1,100
A90 B75 C165
●18メッシュ
●引掛付



⑭ アルマイト PC柄 みそこし
(こし棒付)

	A	B	C	商品コード	価格
大	120	80	95	8193800	¥1,160
小	105	85	95	8193900	¥1,000

●パンチング穴径: 2.5mm
●引掛無



⑨ 万能こし L-0214 (すり棒付)

0701100 ¥1,400
外寸: A125 B105 C165
●14メッシュ
材質: 本体/18-8ステンレス
ハンドル/ポリプロピレン(耐熱110℃)
すり棒/天然木



⑮ 18-8
共柄ミニ味噌こし
(14メッシュ)
L-5021

0730230 ¥940
A90 B70 C170
●引掛付



⑯ 計量みそマドラー LS1500

5040700 ¥1,500
全長: 約200 直径: 大/φ40 小/φ30
材質: 本体/18-8ステンレス
中栓/ナイロン
●大小の丸い計量部を味噌に差しこくと回すと簡単に味噌の計量ができます。
●毎日の味噌汁が、簡単に一定の味噌汁で作ることができます。
●味噌を計量したら、そのまま味噌汁として使うことができます。
●卵溶きや調味料を混ぜる時にも便利に使えます。



⑰ 18-8 バイプ柄 味噌取マドラー

	全長	重量	商品コード	価格
2人用	φ40×165	50g	1501950	¥1,250
1人用	φ30×160	18g	1501960	¥670

材質: 18-8ステンレススチール
●くると回していつも同じ味噌汁の味付けができます。



⑱ みそ汁上手 KJ-150

8020200 ¥1,500
φ38×全長234
材質: 本体/18-8ステンレス
指当て/ポリプロピレン(耐熱温度90℃)
●目盛りを合わせてみその中に差し込みクルッと回すと、必要な分だけ味噌汁が取り出せます。

⑲ 18-8 味噌取マッシャー 使ってみそ

4231170 ¥800
全長: 240
ハンドル/ポリプロピレン(耐熱110℃)
●味噌を取り出す、溶くがこれ1本でできます。

41 もろつき機・
きね・うす

34 みそこし・
だしこし

35 しゃもじ

36 ハケ

37 おにぎり型・
ライス型・押し
寿司型

38 抜板

39 盛箸・菜箸

40 野菜抜型