

Catalogue No.

20540-521

521

玉子切器

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

丈夫な18-8ステンレス

17
ハサミ



⑪18-8 横割二連
エッグカッター

ページコード	商品コード	価格
1-0521-0101	7915200	¥82,000
外寸:260×156×H80 スライス幅:4mm (サイズは取手部も含んでいます。) ●一度にゆで玉子を2個横割りでできます。		



⑫18-8 縦割三連
エッグカッター

ページコード	商品コード	価格
1-0521-0201	7915100	¥57,000
外寸:247×180×H66 (サイズは取手部も含んでいます。) ●一度にゆで玉子を3個縦割りでできます。		



⑬玉子切器
ステンレス (8本線)

ページコード	商品コード	価格
1-0521-0301	0687400	¥540
外寸:140×85 スライス幅:6mm		



⑭玉子切器
PC台 (8本線)

ページコード	商品コード	価格
1-0521-0401	0687510	¥250
外寸:112×85 スライス幅:6mm		



⑮エッグスライサー

ページコード	商品コード	価格
62885	1-0521-0501	7389600
外寸:135×107×H40 本体:ABS樹脂(耐熱温度80℃) 線材:18-8ステンレス鋼 ストッパー:発泡ゴムスポンジ(耐熱温度110℃) スライスカッター/線9本 くし形カッター/6分割 スライス幅:5mm ●スライスカッターと、くし形カッターの2種類が選べます。		

18
野菜細工
ピーラー・芽取り・



⑯玉子切器 縦型
(6分割)

ページコード	商品コード	価格
1-0521-0601	0687600	¥740
外寸:210×65		



⑰玉子切器 縦型
(2分割 1本線)

ページコード	商品コード	価格
1-0521-0701	0256500	¥720
外寸:210×65		



縦切りエッグカッター

ページコード	商品コード	価格
⑧GM-1501 (6分割・3本線)	1-0521-0801	7391100
⑨GM-1500 (2分割・1本線)	1-0521-0901	7391200
外寸:79×219×45 材質:本体/ポリプロピレン、線材/ステンレススチール		

⑧

⑨



⑱玉子半ぶんこ

ページコード	商品コード	価格
1-0521-1001	0687700	¥620
外寸:85×120×40 材質:樹脂部/ポリプロピレン (耐熱温度-20~120℃) 金属部/ステンレス鋼 ●縦型、横型、両方対応しています。 食器洗浄機対応		

19
下ごしらえ
魚介類・

20
肉類・下ごしらえ

21
ポテトマッシャー・
エッグカッター・

14
水マス・
計量スプーン

15
ローテ・スコップ

16
缶切・栓抜



生卵の白身切り まぜ卵

ページコード	商品コード	価格
⑪イエロー	1-0521-1101	5843040
⑫オレンジ	1-0521-1201	5843050
全長:228 材質:刃部/ステンレス刃物鋼 樹脂部/ポリプロピレン(耐熱温度90℃) ●生たまごをあらかじめまぜることができ、白身のとり感がなくなります。 ●取りにくいカラザもすりとれます。		



⑬リンデンヨナス
PP エッグピーラー

ページコード	商品コード	価格
1-0521-1301	1005770	¥700
外寸:165×24×11 重量:8g 材質:ポリプロピレン 耐熱温度:90℃ ●ゆで卵の殻を綺麗に剥がせるエッグピーラーです。 ●先端を殻の割れ目から白身と殻(薄皮の内側)の間に差し込んで使用します。 ●白身に沿って滑らせて殻を剥くのがコツです。		



⑭LT 18-10
エッグトップカッター

ページコード	商品コード	価格
N4183	1-0521-1401	8401800
外寸:φ33×H110 ●ゆで玉子の頭に本体をフィットさせ黒いツマミを引く。手を離すとバネの力で殻が剥けます。		



⑮エッグハンマータッチ

ページコード	商品コード	価格
No2275	1-0521-1501	8023600
外寸:φ34×H105 材質:ハンマー・ハンドル部/スチール 蓋/ステンレス 塗装:ハンマー/クロムメッキ ハンドル/アクリル塗装 ※半熟玉子専用です。		



⑯うすらカッター
ブッチ

ページコード	商品コード	価格
1-0521-1601	0688000	¥750
全長:135		



⑰サンドイッチ用
玉子メーカー

ページコード	商品コード	価格
DH-7001	1-0521-1701	7308010
外寸:175×116×H80		



ゆで玉子を半分に切って
メッシュにのせ、スプーンで
裏ごしします



カップに落した玉子に、調味料を加えるだけ