

Catalogue No.

20573-515

515 おろし金

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

25 オロシ金・チーズ卸

18 野菜細工・芽取り

19 魚介類・下ごしらえ

20 肉類・下ごしらえ

21 ポテトマッシャー・エッグカッター

22 レモン絞り・ニンニク絞り

23 デイスペンサー・ドレッシングボトル

24 調味料入



①EBM 銅 卸金

ページコード	A	B	C	D	商品コード	価格
No.1	2-0515-0101	140	160	115	320	0502500 ¥11,000
No.2	2-0515-0102	130	150	110	280	0502600 ¥9,600
No.3	2-0515-0103	120	140	100	255	0502700 ¥8,200
No.4	2-0515-0104	110	110	95	225	0502800 ¥7,000
No.5	2-0515-0105	85	100	75	190	0502900 ¥5,700
No.6	2-0515-0106	73	85	63	160	0503000 ¥4,500
No.7	2-0515-0107	52	63	44	120	0503100 ¥3,300

※全て両面目立です。



②EBM 銅 板卸金

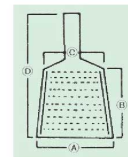
ページコード	商品コード	価格
2-0515-0201	3080500	¥38,000

外寸:190×365
※片面目立



〈三段刃の特徴〉

- ①荒・中・細・目立の為、「目がつまらない」「上すべりしない」「抵抗が少ない」
- ②「シャツ」「シャツ」と刃切よく三倍の早さで切りおろす。
- ③鋭利な為、雪のようにやわらかくすり上がり、独特の風味を生かす。



③ステンレス 卸金

ページコード	A	B	C	D	商品コード	価格
No.1	2-0515-0301	168	152	150	300	0503200 ¥5,000
No.2	2-0515-0302	165	132	149	280	0503300 ¥4,500
No.3	2-0515-0303	130	142	118	240	0503400 ¥3,300
No.4	2-0515-0304	128	127	117	225	0503500 ¥3,000
No.5	2-0515-0305	105	120	100	215	0503600 ¥1,900
No.6	2-0515-0306	105	102	98	200	0503700 ¥1,600
ミニ大	2-0515-0307	85	73	63	110	0504000 ¥1,000
ミニ小	2-0515-0308	55	51	47	75	0504100 ¥640

※No.1～4は両面目立、他は片面目立です。



④ステンレス おろし金

ページコード	A	B	C	D	商品コード	価格
ST-030 大	2-0515-0401	126	145	115	255	3128100 ¥2,600
ST-040 中	2-0515-0402	105	120	100	215	3128200 ¥2,200
ST-050 小	2-0515-0403	97	105	90	180	3128300 ¥1,300
ST-070 ミニ	2-0515-0404	60	60	55	100	3128400 ¥640

※大・中は両面目立、小・ミニは片面目立です。



⑤ステンレス 三段刃 卸金

ページコード	A	B	C	D	商品コード	価格
大	2-0515-0501	145	130	125	270	4391100 ¥6,300
中	2-0515-0502	130	110	115	240	4391200 ¥4,600
小	2-0515-0503	115	100	100	230	4391300 ¥3,800
ミニ	2-0515-0504	85	72	63	110	5694000 ¥1,270

※荒・中・細・極細の両面目切



⑥ステンレス わさびおろし サメ吉

ページコード	A	B	C	D	商品コード	価格
大	2-0515-0601	130	145	115	255	8009200 ¥3,800
中	2-0515-0602	125	120	115	230	8009300 ¥3,200
小	2-0515-0603	100	100	90	180	8009400 ¥1,950
ミニ大	2-0515-0604	75	75	70	120	8009500 ¥1,400
ミニ小	2-0515-0605	60	60	55	100	8009600 ¥1,000

材質:18-0ステンレス 板厚:1.5

山芋、にんにく、しょうが、ゆず等のきめ細かいおろしにも適しています。超細目の目立てをギザギザに配置する事により、わさび本来の美味しさを存分に引き出してくれます。



⑦18-0 鬼おろし金

ページコード	A	B	C	D	商品コード	価格
特大	2-0515-0701	167	160	140	280	3081400 ¥2,400
大	2-0515-0702	126	140	110	255	3081500 ¥1,800
中	2-0515-0703	123	150	120	235	3081510 ¥1,400
小	2-0515-0704	97	100	85	180	8010000 ¥1,100

●細かすぎない少し歯ごたえのあるおろしができます。



⑨アルミ 花吹雪 卸金

ページコード	A	B	C	D	商品コード	価格
特大	2-0515-0901	167	160	143	280	5692800 ¥4,400
大	2-0515-0902	111	150	106	260	5692900 ¥2,600
中	2-0515-0903	97	120	92	200	5693000 ¥2,100
小	2-0515-0904	97	100	85	180	5693100 ¥1,300
ミニ	2-0515-0905	58	60	55	100	5693200 ¥640

※両面目立



⑧アルミ 卸金

ページコード	A	B	C	D	商品コード	価格
特大	2-0515-0801	170	115	120	260	0506000 ¥2,300
大	2-0515-0802	124	150	120	240	8010300 ¥980
中	2-0515-0803	107	125	107	210	8010400 ¥720
小	2-0515-0804	93	108	90	177	0506100 ¥420

※両面目立



⑩アルミ 理想卸金

ページコード	外寸	商品コード	価格
特大	2-0515-1001 290×127	8010500	¥1,850
大	2-0515-1002 220×95	0506200	¥720
小	2-0515-1003 180×95	8010600	¥460



安全おろし金は指先が当たっても安全な目立て方法で、カスが残りにくく衛生的です。



⑪ステンレス 安全おろし金 末広

ページコード	外寸	商品コード	価格
大	2-0515-1101 120×170	7247900	¥2,000
中	2-0515-1102 90×130	7248000	¥1,150
ミニ	2-0515-1103 60×85	7248100	¥630

⑫純銅 安全おろし金 末広

ページコード	外寸	商品コード	価格
大	2-0515-1201 120×170	7247600	¥3,900
中	2-0515-1202 90×130	7247700	¥2,600
ミニ	2-0515-1203 60×85	7247800	¥1,100



⑬おろし金用 スクレイパー くりんくりん1 71

ページコード	商品コード	価格
2-0515-1301	8009800	¥1,800

全長145 フラン部40
材質:フラン部/ステンレス 柄/ABS
●おろし金やすり鉢などの目地に入った食材のかき寄せ、洗いに大変便利です。



⑭おろし金用 スクレイパー 小

ページコード	商品コード	価格
2-0515-1401	4391500	¥950

全長:110



⑮竹 べんりはけ

ページコード	商品コード	価格
2-0515-1501	6939000	¥240

全長:135