

499 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



①18-8 横割二連
エッグカッター

ページコード	商品コード	価格
2-0499-0101	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。		



②18-8 縦割三連
エッグカッター

ページコード	商品コード	価格
2-0499-0201	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。		



③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
2-0499-0301	0687400	¥580
外寸:140×85 スライス幅:6mm		



④玉子切器
PC台 (8本線)

ページコード	商品コード	価格
2-0499-0401	0687510	¥280
外寸:112×85 スライス幅:6mm		



⑤エッグスライサー

ページコード	商品コード	価格
62885	2-0499-0501	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 ストップパネ: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 ピーラー・芽取り・野菜細工



⑥玉子切器 縦型
(6分割)

ページコード	商品コード	価格
2-0499-0601	0687600	¥800
外寸:210×65		



⑦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
2-0499-0701	0256500	¥780
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)	2-0499-0801	7391100
⑨GM-1500 (2分割・1本線)	2-0499-0901	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		



⑩玉子半ぶんこ

ページコード	商品コード	価格
2-0499-1001	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 エッグカッター・ポテトマッシャー

14 水マス・計量スプーン

15 ロート・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	2-0499-1101	5843040
⑫オレンジ	2-0499-1201	5843050
全長:228 材質:刃部/ステンレス刃部鋼 樹脂部/ポリプロピレン(耐熱温度90℃) ●生たまごをなめらかにまぜることができ、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
2-0499-1301	1005770	¥700
外寸:165×24×11 重量:6g 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	2-0499-1401	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
N02275	2-0499-1501	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
2-0499-1601	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	2-0499-1701	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