

Catalogue No.

20604-525

525

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・
下ごしらえ

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
デイスベンサー・
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	3-0525-0101	140	160	115	320	0502500 ¥12,000
No.2	3-0525-0102	130	150	110	280	0502600 ¥10,500
No.3	3-0525-0103	120	140	100	255	0502700 ¥9,000
No.4	3-0525-0104	110	110	95	225	0502800 ¥7,600
No.5	3-0525-0105	85	100	75	190	0502900 ¥6,100
No.6	3-0525-0106	73	85	63	160	0503000 ¥4,800
No.7	3-0525-0107	52	63	44	120	0503100 ¥3,500

※全て両面目立です。



②EBM 銅 板卸金

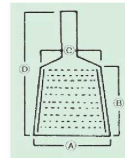
ページコード	商品コード	価格
3-0525-0201	3080500	¥40,000

外形: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	3-0525-0301	168	152	150	300	0503200 ¥5,000
No.2	3-0525-0302	165	132	149	280	0503300 ¥4,500
No.3	3-0525-0303	130	142	118	240	0503400 ¥3,300
No.4	3-0525-0304	128	127	117	225	0503500 ¥3,000
No.5	3-0525-0305	105	120	100	215	0503600 ¥1,900
No.6	3-0525-0306	105	102	98	200	0503700 ¥2,100
ミニ大	3-0525-0307	85	73	63	110	0504000 ¥1,200
ミニ小	3-0525-0308	55	51	47	75	0504100 ¥760

※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	3-0525-0401	126	145	115	255	3128100 ¥3,200
ST-040 中	3-0525-0402	105	120	100	215	3128200 ¥2,800
ST-050 小	3-0525-0403	97	105	90	180	3128300 ¥1,600
ST-070 ミニ	3-0525-0404	60	60	55	100	3128400 ¥800

※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	3-0525-0501	145	130	125	270	4391100 ¥6,300
中	3-0525-0502	130	110	115	240	4391200 ¥4,600
小	3-0525-0503	115	100	100	230	4391300 ¥3,800
ミニ	3-0525-0504	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	3-0525-0601	130	145	115	255	8009200 ¥4,700
中	3-0525-0602	125	120	115	230	8009300 ¥3,900
小	3-0525-0603	100	100	90	180	8009400 ¥2,500
ミニ大	3-0525-0604	75	75	70	120	8009500 ¥1,700
ミニ小	3-0525-0605	60	60	55	100	8009600 ¥1,200

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	3-0525-0701	167	160	140	280	3081400 ¥3,000
大	3-0525-0702	126	140	110	255	3081500 ¥2,200
中	3-0525-0703	123	150	120	235	3081510 ¥1,700
小	3-0525-0704	97	100	85	180	8010000 ¥1,300

●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	3-0525-0901	167	160	143	280	5692800 ¥4,400
大	3-0525-0902	111	150	106	260	5692900 ¥3,000
中	3-0525-0903	97	120	92	200	5693000 ¥2,400
小	3-0525-0904	97	100	85	180	5693100 ¥1,400
ミニ	3-0525-0905	58	60	55	100	5693200 ¥740

※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	3-0525-0801	170	115	120	260	0506000 ¥2,500
大	3-0525-0802	124	150	120	240	8010300 ¥1,050
中	3-0525-0803	107	125	107	210	8010400 ¥780
小	3-0525-0804	93	108	90	177	0506100 ¥450

※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	3-0525-1001	290×127	8010500 ¥2,000
大	3-0525-1002	220×95	0506200 ¥780
小	3-0525-1003	180×95	8010600 ¥500



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	3-0525-1101	120×170	7247900 ¥2,000
中	3-0525-1102	90×130	7248000 ¥1,150
ミニ	3-0525-1103	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	3-0525-1201	120×170	7247600 ¥3,900
中	3-0525-1202	90×130	7247700 ¥2,600
ミニ	3-0525-1203	60×85	7247800 ¥1,100

⑬おろし金用 スクレイパー くりんくりん1

ページコード	商品コード	価格
3-0525-1301	8009800	¥1,900

全長145 フラン部40
材質:ブラシ部/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
3-0525-1401	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
3-0525-1501	6939000	¥290

全長:135

●このカタログに掲載されている価格は、2023年9月1日現在のもので、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。