

ざる・鯉節削・
だしとり・たわし

ざる



※巻縁は籐風樹脂製です。

包装用盆ざる



盆ざる・上(丸型)

20-039-01(11208) 6寸	2,350円	約φ18cm
20-039-02(11209) 7寸	2,600円	約φ21cm
20-039-03(11210) 8寸	2,850円	約φ24cm
20-039-04(11211) 9寸	3,100円	約φ27cm
20-039-05(11212) 尺0	3,400円	約φ30cm

20-039-06(11213) 尺1	3,800円	約φ33cm
20-039-07(11214) 尺2	4,500円	約φ36cm
20-039-08(11185) 尺3	5,250円	約φ39cm
20-039-09(11186) 尺4	6,100円	約φ42cm
20-039-10(11187) 尺5	6,950円	約φ45cm

※肉厚で丈夫な仕様です。※補強材:ステンレス

盆ざる・並(丸型)

20-039-11(11215) 6寸	550円	約φ18cm
20-039-12(11216) 7寸	660円	約φ21cm
20-039-13(11217) 8寸	720円	約φ24cm
20-039-14(11218) 9寸	770円	約φ27cm

※包装用等、熱湯利用に最適です。

鯉節削



15

16

鯉節削箱

20-039-15(07305) 白木	9,650円	20-039-16(07306) ケヤキ風	9,900円
---------------------	--------	-----------------------	--------

約9.5×24×H11cm ※単箱入

だしとりシート



だしとりサンエース(シート) (10枚入)

20-039-17(67027) 2,500円(1枚当り250円)
約100×100cm

※余分な脂肪汁やアクを吸着するポリプロピレン不織布を使用

【ご使用上の注意】
●油こしなど100℃を超える高温の使用は避けてください。
●衛生上繰り返し使用はできません。
●炎・高温部分に触れると、溶けたり・燃えたりし、やけどなどの原因になりますので、取扱いに注意してください。

袋タイプもございます。➤ P413参照

たわし

木製調理道具のお手入れに
やさしい天然素材のたわしです。

固い毛のバームたわしはまな板や鉄なべに最適。
しっかりと洗えます。

柔らかい棕櫚たわしは
飯台やおひつなどを傷めず洗えます。

鍋にもやさしい
柔らかい棕櫚ブラシ



18

19



20

21

22

23



24

25

バームたわし

20-039-18(04404) M	900円	約7.5×10×H4cm
20-039-19(04405) L	1,300円	約8×14×H4cm

※材質:バーム・ステンレス

棕櫚(しゅろ)たわし

20-039-20(04400) S	1,480円	約6×7×H3cm
20-039-21(04401) M	2,030円	約7.5×10×H4cm
20-039-22(04402) L	2,600円	約8×15×H4cm
20-039-23(04403) ツイスト	2,400円	約φ6×L13cm

※材質:シュロ・ステンレス

※国産品

棕櫚(しゅろ)ブラシ

20-039-24(04406) ロング	3,000円	約5×L14cm
20-039-25(04407) ショート	2,900円	約5×L12cm

※国産品

調理道具
せいろ

鍋
コト

そば
うどん

竹製品

銀彩
金彩

弁当

飯器
椀

料理箱
皿

盛込

ピツエ

小鉢
珍味入

掛
酒の器

演出小物

紙製品

卓上用品

陳列備品

説明
注意

品名検索

番号検索