

Catalogue No.

20666-521

521

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・
ピーラー

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
No1	5-0521-0101	140	160	115	320	0502500 ¥15,500
No2	5-0521-0102	130	150	110	280	0502600 ¥13,500
No3	5-0521-0103	120	140	100	255	0502700 ¥11,600
No4	5-0521-0104	110	110	95	225	0502800 ¥9,800
No5	5-0521-0105	85	100	75	190	0502900 ¥7,900
No6	5-0521-0106	73	85	63	160	0503000 ¥6,200
No7	5-0521-0107	52	63	44	120	0503100 ¥4,600

※全て両面目立です。



②EBM 銅 板卸金

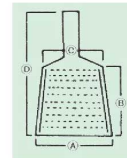
ページコード	商品コード	価格
5-0521-0201	3080500	¥50,000

外寸:190×365
※片面目立



Check!

- 〈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
No1	5-0521-0301	168	152	150	300	0503200 ¥6,800
No2	5-0521-0302	165	132	149	280	0503300 ¥6,100
No3	5-0521-0303	130	142	118	240	0503400 ¥4,600
No4	5-0521-0304	128	127	117	225	0503500 ¥4,100
No5	5-0521-0305	105	120	100	215	0503600 ¥2,600
No6	5-0521-0306	105	102	98	200	0503700 ¥2,500
ミニ大	5-0521-0307	85	73	63	110	0504000 ¥1,350
ミニ小	5-0521-0308	55	51	47	75	0504100 ¥900

※No1～4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	5-0521-0401	126	145	115	255	3128100 ¥3,700
ST-040 中	5-0521-0402	105	120	100	215	3128200 ¥3,200
ST-050 小	5-0521-0403	97	105	90	180	3128300 ¥1,900
ST-070 ミニ	5-0521-0404	60	60	55	100	3128400 ¥940

※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	5-0521-0501	145	130	125	270	4391100 ¥7,300
中	5-0521-0502	130	110	115	240	4391200 ¥5,400
小	5-0521-0503	115	100	100	230	4391300 ¥4,400
ミニ	5-0521-0504	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	5-0521-0601	130	145	115	255	8009200 ¥5,400
中	5-0521-0602	125	120	115	230	8009300 ¥4,500
小	5-0521-0603	100	100	90	180	8009400 ¥2,900
ミニ大	5-0521-0604	75	75	70	120	8009500 ¥2,000
ミニ小	5-0521-0605	60	60	55	100	8009600 ¥1,450

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	5-0521-0701	167	160	140	280	3081400 ¥3,400
大	5-0521-0702	126	144	113	255	3081500 ¥2,500
中	5-0521-0703	125	120	115	235	3081510 ¥1,950
小	5-0521-0704	97	100	85	180	8010000 ¥1,500

●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
大	5-0521-0901	111	150	106	260	5692900 ¥3,000
中	5-0521-0902	97	120	92	200	5693000 ¥2,400
小	5-0521-0903	97	100	85	180	5693100 ¥1,400
ミニ	5-0521-0904	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	5-0521-0801	170	115	120	260	0506000 ¥2,600
大	5-0521-0802	124	150	120	240	8010300 ¥1,100
中	5-0521-0803	107	125	107	210	8010400 ¥820
小	5-0521-0804	93	108	90	177	0506100 ¥480

※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	5-0521-1001	290×127	8010500 ¥2,100
大	5-0521-1002	220×95	0506200 ¥820
小	5-0521-1003	180×95	8010600 ¥540



⑪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	5-0521-1101	120×170	7247600 ¥3,900
中	5-0521-1102	90×130	7247700 ¥2,600 廃盤

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。



⑫おろし金用 スクレイパー くりんくりん

ページコード	商品コード	価格
5-0521-1201	8009800	¥2,300

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。



⑬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
5-0521-1301	4391500	¥950

全長:110



⑭竹 べんりはけ

ページコード	商品コード	価格
5-0521-1401	6939000	¥390

全長:135