

Catalogue No.

20692-604

ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

**みそこし 604**



①UK 18-8 パンチング  
こしテボ

ページコード	商品コード	価格
6-0604-0101	7435600	¥9,000

外寸:①170 ②115 ③245  
パンチング穴径:1.1mm  
●引掛付



②18-8 プロみそこし  
(16メッシュ) **洗**

ページコード	商品コード	価格
6-0604-0201	0217110	¥3,900

①170 ②110 ③220  
●引掛付



③UK 18-8  
シリコン柄 みそこし

ページコード	商品コード	価格
6-0604-0301	1272330	¥4,100

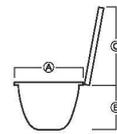
外寸:①125 ②112 ③180  
材質:本体/18-8ステンレス  
ハンドル/シリコン  
パンチング穴径:2.2mm



④18-8 木柄 みそこし (こし棒付)

ページコード	①	②	③	商品コード	価格	
大	6-0604-0401	123	90	170	3028200	¥1,650
小	6-0604-0402	90	70	170	3028300	¥1,400

●18メッシュ  
●引掛付



41  
おぼろぎき機

34  
みそこし

35  
しゃもじ

36  
ハケ

37  
おにぎり型・押し寿司型

38  
抜板

39  
盛箸・菜箸

40  
野菜抜型



⑤UK 18-8  
パンチングストレーナー  
(みそこし)

ページコード	商品コード	価格
6-0604-0501	1272340	¥2,050

外寸:①100 ②65 ③175  
材質:18-8ステンレス  
パンチング穴径:1.8mm



⑥18-8 共柄 みそこし  
(スプーン付) **洗**

ページコード	商品コード	価格
6-0604-0601	8193000	¥1,400

外寸:①110 ②65 ③150  
材質:18-8ステンレス  
●16メッシュ  
●引掛付



⑦18-8 万能こし  
(12メッシュ) **洗**

ページコード	商品コード	価格
6-0604-0701	2310370	¥810

①120 ②83 ③157  
材質:18-8ステンレス  
●「こす」「押さえる」「水をきる」の3役をこなす万能こし器です。



⑧万能こし (すり棒付)

ページコード	商品コード	価格	
L-0214	6-0604-0801	0701100	¥1,700

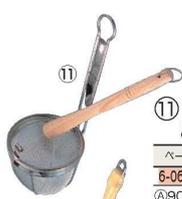
外寸:①125 ②105 ③165  
材質:本体/18-8ステンレス  
ハンドル/ポリプロピレン(耐熱110℃)  
すり棒/天然木  
●14メッシュ



18-8 共柄万能こしセット  
(レンゲ付)

ページコード	①	②	③	商品コード	価格	
⑨大	6-0604-0901	130	90	150	2001401	¥1,900
⑩小	6-0604-1001	90	80	140	2001501	¥1,550

レンゲ:18-0ステンレス  
●16メッシュ  
●引掛付



⑪18-8 ふた付  
みそこし (こし棒付)

ページコード	商品コード	価格
6-0604-1101	8325000	¥1,550

①90 ②75 ③160  
●18メッシュ  
●引掛付



⑫夕華 18-8 みそこし **洗**

ページコード	商品コード	価格
6-0604-1201	6277900	¥1,265

①90 ②75 ③165  
●18メッシュ  
●引掛付



⑬アルマイト PC柄  
みそこし (こし棒付)

ページコード	①	②	③	商品コード	価格	
大	6-0604-1301	120	80	95	8193800	¥1,500
小	6-0604-1302	105	85	95	8193900	¥1,300

●パンチング穴径:2.5mm  
●引掛無



⑭18-8 共柄ミニ味噌こし  
(14メッシュ)

ページコード	商品コード	価格	
L-5021	6-0604-1401	0730230	¥1,100

①90 ②70 ③170  
●引掛付



⑮計量みそドラー **洗**

ページコード	商品コード	価格	
LS1500	6-0604-1501	5040700	¥1,700

全長:約200 直径:大/φ40 小/φ30  
材質:本体/18-8ステンレス  
中枠/チタン  
●大小の夾い計量器を味噌に差してくりと回すと簡単に味噌の計量ができます。  
●毎日の味噌汁が、簡単に一定の味付けで作ることができます。  
●味噌を計量したら、そのまま味噌汁として使うことができます。  
●卵溶きや調味料を混ぜる時にも便利に使えます。



⑯18-8 パイプ柄 味噌取ドラー

ページコード	全長	重量	商品コード	価格	
2人用	6-0604-1601	φ40×165	50g	1501950	¥1,300
1人用	6-0604-1602	φ30×160	18g	1501960	¥670

材質:18-8ステンレススチール  
●くると回していつでも味噌汁の味付けができます。