

Catalogue No.  
20692-916

ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

**カキ揚げリング・天ぷらバット 916**



18-8 共柄 カキ揚げリング

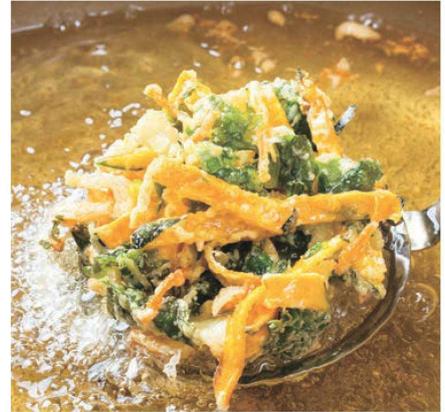
	ページコード	柄長	商品コード	価格
①大	6-0916-0101	φ108×H20 250	8316610	¥1,200
②小	6-0916-0201	φ80×H20 250	8316710	¥950



18-0 共柄 カキ揚げお玉

	ページコード	商品コード	価格
③穴無	6-0916-0301	0239800	¥680
④穴明	6-0916-0401	0239900	¥940

φ77×265



MI 18-8 パーズネストフライヤー

	ページコード	外アミ	内アミ	柄長	g	商品コード	価格
⑤特大	6-0916-0501	φ170	φ150	300	340	7336500	¥3,900
⑥大	6-0916-0601	φ130	φ115	255	182	0209200	¥2,700
⑦小	6-0916-0701	φ85	φ75	255	133	0209300	¥1,900



①中アミをそっとネタに押しあてるように重ね、ストッパーをします。

②お鍋の大きさに合わせてフチ止めをして揚がるまで待ちます。(フチ止めは前後に移動できます。)

③揚がったら裏返して④部を2~3回軽くトントんとたたいて中アミと外アミの間のパズネストフライをはずします。



⑧EBM 18-0 角天台

	ページコード	外寸	商品コード	価格
大	6-0916-0801	465×315	0233700	¥13,500
中	6-0916-0802	375×255	0233800	¥11,200
小	6-0916-0803	335×240	0233900	¥10,000

●アミ:18-8ステンレス



EBM 18-8 天ぷらバット

	ページコード	外寸	商品コード	価格
⑨大	6-0916-0901	325×260×H40	0988610	¥6,200
⑩小	6-0916-1001	270×206×H35	0988620	¥4,900

全面フッ素加工  
●アミ:18-8ステンレス



⑪ブラックフィギュア 天ぷらバット D-049

	ページコード	商品コード	価格
大	6-0916-1101	5621400	¥2,000

外寸:270×200×H50  
●シルバーストーン加工



⑫テフロンセレクト 天ぷらバット

	ページコード	外寸	商品コード	価格
(深)	6-0916-1201	270×200×H50	2202100	¥1,800
(浅)	6-0916-1202	270×200×H35	2202110	¥1,700

材質:スチール フッ素樹脂加工



⑬フッ素天ぷらバット

	ページコード	商品コード	価格
M FV-M-2	6-0916-1301	2214640	¥1,700

外寸:210×275×H40  
材質:鉄  
表面フッ素加工  
●ガンコな汚れもサッとひとふき。こびりつかずお手入れ簡単なバットです。  
●野菜の水切り、盛り皿などを多目的にお使いいただけます。  
●深型なので小麦粉などが飛び散りにくく、下準備がしやすいです。

●このカタログに掲載されている価格は、2026年6月1日現在のものです。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。

65 冷温機器

66 ビュッフェ関連

67 ビュッフェ・宴会

60 フライヤー

61 セイロ類・蒸し器

62 製菓・ベーカリー用品

63 デイスペイ用品

64 加熱調理器