はかり・タイマー



●木製 外棒式 ダシコシ輪

(RD2-01)			
	cm	全長	
9-0444-0101	24	490	¥16,200
9-0444-0102	27	520	¥17,200
9-0444-0103	30	550	¥18,000
9-0444-0104	33	580	¥20,400



② 木製 内棒式 ダシコシ輪

(003-02)			
	cm	全長	
9-0444-0201	24	490	¥21,600
9-0444-0202	27	520	¥22,500
9-0444-0203	30	550	¥23,500
9-0444-0204	33	580	¥26,200



❸ 木製 ダシコシ用井ゲタ

(BDS-03) 9-0444-0301 ¥27,000 450×450×H35





4 18-8 平型ボール茶こし ⟨BTY-84⟩

	IIIIII		
9-0444-0401	105	φ105×H52	¥940
9-0444-0402	95	φ 95×H54	¥800
9-0444-0403	85	φ 85×H40	¥680



⑤ 18-8 ボール茶こし(40メッシュ) ⟨BTY-43⟩ 🖪

	_		
	mm		
9-0444-0501	45	φ45×H35	¥395
9-0444-0502	55	φ55×H45	¥460
9-0444-0503	65	φ65×H50	¥500
9-0444-0504	75	φ75×H60	¥590
9-0444-0505	85	φ85×H70	¥705
9-0444-0506	95	φ95×H80	¥970



6 お茶・だしパック ∞ L(32枚入)

〈BOT-53〉 <mark>9-0444-0601 ¥260</mark> 110×110

原材料:不織布

●お料理のだし取りのほか、麦茶や お茶、紅茶、生薬の煎じ用にもご 使用いただけます。



こし網に鰹節などを入れ 水を入れた容器にセット し、レンジで加熱します。



だしをよく切ってできあが りです。

⑦ レンジで美味しいおだし 洗 ぷ RE-1510

(BDS-34) 9-0444-0701 ¥2,000 120×158×H150 耐熱温度:140℃ 材質:容器・フタ・こし網枠/ポリプロピレン メッシュ/ポリエステル

容量:1,000㎖

- ●鰹節・昆布・煮干しなどのだしを電子レンジで 簡単にひくことができます。
- ●こし網は底を外せるので、だしがらを取出しや すくお手入れも簡単です。
- ●容器は目盛り付きで計量カップにも使えます。



やっぱり、削りたて!香りも旨味も違います。

3 かつおぶし削り オカカ

⟨BKT-G3⟩**©** 9-0444-0801 ¥8.000 205×192×H261

- ●抑えて、回すだけ。楽々、安全に削れます。 ●特殊な形の3枚の間欠刃で最大4mm程度
- の幅で「花」ができます。 ●脚部が吸着盤になっているので切削時の ガタつきが軽減され安定した切削が可能
- ●ほとんど残りなく最後まで削れます。





⑨ 木製 業務用かつ箱 (タモ材)〈BKT-03〉

9-0444-0901 大 300×112×H112 ¥38,000 9-0444-0902 小 275×100×H112 ¥36,000



● 木製 かつ箱 いろり端 旨味

⟨BKT-05⟩ **3-0444-1001** ¥9,500 240×110×H95 材質:本体/タモ材 カンナ台/ナラ材



● 木製 かつ箱 (スプルス材)

(BKT-76)

9-0444-1101 大 252×94×H100 ¥7,400 9-0444-1102 中 243×94×H100 ¥5,500 9-0444-1103 小 228×80×H 83 ¥4,600



№ 替刃式 木製かつ箱 匠 (ツガ材) ⟨BKT-A1⟩ **9-0444-1201** ¥ 15,000

278×115×H130

付属品:替刃50mm幅×1枚、ネジ×1組 ●替刃は最高級鋼を使用し[完全直使]に仕込ん であり、シャープな切味をお約束致します。



❸ コンパクト型 鰹節削り器 鰹姫

⟨BKT-G6⟩ **3** 9-0444-1301 ¥2,800

165×54×H50

材質:本体/木製(ホワイトオーク)

容器/AS樹脂

●透明ケースなので削った量、削り具合が一目 でわかります。