ハンドルが料理の技と味を引き出します。

豊富なラインアップで幅広い料理が楽しめるツヴィリング・キッチンガジェット。 プロの気品漂う美しいデザインと高いクオリティー、そして耐熱・耐水性に優れた

| <mark>然</mark> ッヴィリング・キッチンガジェット&ツール TAMELING Uインキュイジーヌシリーズ

本体:ステンレス 柄部:ステンレスパイプ、ABS樹脂(耐熱温度130℃)



● 穴あきターナー 39757-000 ⟨BGZ-08⟩<mark>€9-0478-0101</mark> ¥2,500 90×85×全長295

ハンバーグタ 39711-000 ⟨BHV-34⟩ **©** 9-0478-0201 ¥ 1,700 全長:242



4 味噌こしセット 39749-000 〈BGZ-16〉<mark>€ 9-0478-0401</mark> ¥3,500 φ90×柄長170 ●ステンレススプーン付



5 スキンマー ⟨BGZ-13⟩ **©** 9-0478-0501 大 39746-000 ¥2,100 φ90×柄長210 9-0478-0502 小 39747-000 ¥2,000 φ75×柄長210

6 ティーストレーナー 39739-000 ⟨BGZ-18⟩**€**9-0478-0601 ¥ 1,900

できます。



⑦ ポテトマッシャーL型 39759-000

⟨BGZ-14⟩<mark>€</mark>9-0478-0701 ¥2,500 80×70×全長245

③ ミニマッシャー 39752-000 ⟨BGZ-15⟩**©**9-0478-0801 ¥2,000

φ46×全長173

●小さな器の中でも食材を細かく 潰せます。



9ピーラー39700-000 ⟨BHV-08⟩ **© 9-0478-0901** ¥ 1,700 全長:186

① ワイドピーラー 39758-000 ⟨BGZ-21⟩**©** 9-0478-1001 ¥2,500 93×全長200

ID フローティングピーラ・ 39750-000 ⟨BPC-44⟩ **©** 9-0478-1101 ¥2,000 幅75×全長160



P チーズグレーター39708-000 ⟨BGZ-19⟩**©** 9-0478-1201 ¥ 1,700 57×120×全長245

B チーズスライサー 39709-000 ⟨BGZ-20⟩ **©** 9-0478-1301 ¥ 1,700 75×全長235



14 グレープフルーツ ナイフ 39703-000

⟨BHV-1<u>5</u>⟩ **©** 9-0478-1401 ¥ 1,500 全長:210(95)

※()内の数字は、刃渡りのサイズです。

⑤ アップルコアラー 39705-000 ⟨BHV-07⟩**©** 9-0478-1501 ¥ 1,500 全長:195

16 メロンボーラー 39704-000 ⟨BHV-33⟩<mark>€ 9-0478-1601</mark> ¥ 1,500 φ30×全長187



17 ピザカッター 39707-000 ⟨BHV-16⟩**©** 9-0478-1701 ¥2,000 φ59×全長184

⟨BHV-31⟩ **©** 9-0478-1801 ¥ 1,700 全長:244 幅:55



19 ホイスク 39715-000 ⟨BHV-35⟩**©**9-0478-1901 ¥ 1,700 全長:256 φ55

② コンビオープナー 39748-000 〈BGZ-24〉**⑤** 9-0478-2001 全長: 165 ¥ 1,900 ●缶切り付



② ツインセレクトキッチンシェア 41470-000

⟨BLY-23**⟩ € 9-0478-2101** ¥8,000

全長:200

材質:特殊ハイカーボンステンレス鋼(鍛造) ● 刃先両側に細かいセレーション (波刃)をつけ、 滑りやすい食材をしっかり掴みカットします。



❷ 料理バサミ ツイン 43967-200 (ステンレス) ⟨BLY-11⟩<mark>€ 9-0478-2201</mark> ¥7,000 全長:200

28料理バサミ 43924-200 (ステンレス) ⟨BLY-02⟩ **©** 9-0478-2301 ¥ 12,000 全長:200



🏗 ヘンケルス

❷ 事務用バサミ 41900-131 ⟨BLY-20⟩ **©** 9-0478-2401 ¥2,300 全長:130

🛂 クールカット 料理バサミ 13969-002 ⟨AHV-81⟩**©** 9-0478-2501 ¥ 1,500 全長:205