

大型吸盤でガッチリ固定



① ジャンボおろし (ポリカーボネイト製)

〈BOL-23〉 9-0524-0101 ¥4,200

160×380×H95

おろし面サイズ:160×H230

- レバー操作で着脱自在の大型吸盤 (φ100mm) がおろし板をガッチリと固定し、安定した作業ができます。
- おろし面が大きいので手加減が自由自在でなんでもおろせる万能おろし器です。



② 銅板卸金 (片面目立)

〈BOL-08〉 9-0524-0201 ¥41,000

190×365



●たがい違いに並んだステンレス刃でスピーディーにおろせます。

③ ザクザク! ステンレスおにおろし 洗 LS1530

〈BON-67〉 9-0524-0301 ¥3,500

108×280×H20 耐熱:100℃

材質:本体/ポリプロピレン

ハンドル・滑り止め/熱可塑性エラストマー刃/ステンレス鋼

- なだらかな山型の鬼刃により、余分な水分が出ず、大根そのもの甘みとシャキシャキ食感が味わえます。
- 先端とグリップの滑り止めで、ボウルにかけてもおろしやすい設計になっています。

サッと使える手のひらサイズ!



④ ちょこっとミニ おろし

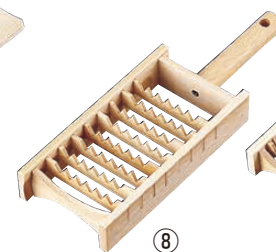
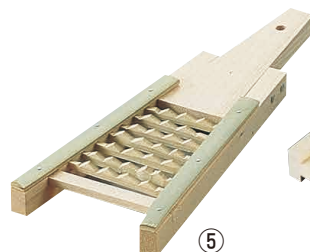
〈CTY-07〉 ¥680

9-0524-0401 No.3220 黄色

9-0524-0402 No.3223 青色

120×64×H14 耐熱:80℃

- 大根、人参、生姜、本わさび、にんにく、ハードチーズ等に軽い力でおろせる目立て仕様です。



⑤ 竹製 鬼おろし

〈BOL-13〉 9-0524-0501 ¥2,250

全長:320 130×240×340

⑥ 青竹のサクサクおろし

〈BOL-63〉 9-0524-0601 ¥2,300

①118×②200×③298

⑧ 竹製 大根オロシ 丸棒手付

〈BOL-53〉 9-0524-0801 ¥1,900

①90×②175×③270

⑦ 竹製 大根オロシ穴明き

〈BOL-55〉 9-0524-0701 ¥2,000

①90×②180×③290

⑨ 竹製 ミニオロシ 丸棒手付

〈BOL-54〉 9-0524-0901 ¥1,600

①70×②90×③180

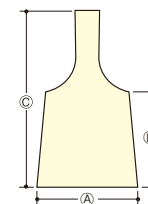


⑩ 特選鮫皮おろし (一刻堂)

〈BOL-B4〉

		(A)×(B)×(C)	
9-0524-1001	中	60×65×112	¥6,700
9-0524-1002	小	50×53×82	¥4,000

- わさび本来の風味と味わいを引き出す事が出来ます。



⑪ ステンレスわさびおろしサメ吉

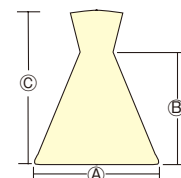
〈BOL-44〉

		(A)×(B)×(C)	
9-0524-1101	大	130×145×255	¥4,700
9-0524-1102	中	125×120×230	¥3,900
9-0524-1103	小	100×100×180	¥2,500
9-0524-1104	ミニ大	75×75×120	¥1,720
9-0524-1105	ミニ小	60×60×100	¥1,250

- サメ吉で、すりおろされたわさびは、淡いクリーム状になり、すりおろすほどに鼻にツーンとくる刺激と、あの独特な香りが広がり、わさび本来の美味しさを存分に引き出してくれます。

鮫皮のようにきめ細かくすりおろせる 安全卸金!

- 指先がすれない目立て方法で、誰でも安全に、クリーミーで香り高いわさびをすりおろせます。
- スポンジや繊維が引っかからない為、洗浄も簡単です。



⑫ 関孫六 なめらかわさびおろし器

DH-3310

〈BOL-B3〉 9-0524-1201 ¥1,500

210×98×H18

材質:刃部/18-8ステンレス

本体/ABS樹脂(耐熱100℃)

- 細かい目立てにより滑らかできめ細かい仕上がりになります。

⑬ 18-0 末広型安全卸金 (BOL-41)

		(A)×(B)×(C)	
9-0524-1301	大	118×127×170	¥2,000
9-0524-1302	中	90×97×132	¥1,200
9-0524-1303	小	60×63×85	¥630



- 鋭利な刃が無い安全目立て

つらごし・フルイ・スプーン・みそこし

レードル・トング・ターナー

泡立水マス・調味料入・ロート

卸金すり鉢・マッシャー・天突

和食用小物寿司・おにぎり型

抜型細工用品・皮むき・玉子切

チーズ・バター・肉用品

ハサミ・栓抜・缶切類

はかり・タイマー

温度計・湿度計

濃度計・塩素計類