❶ Ω銅 打出 さわり鍋 手無・スズメッキなし〈WSW-01〉

	cm	内径	深さ	ℓ	
9-1157-0101	30	300×123		6.3	¥ 42,000
9-1157-0102	33	330×135		8.3	¥ 47,000
9-1157-0103	36	360×147		10.7	¥ 54,000
9-1157-0104	39	390×160		13.8	¥ 66,000
9-1157-0105	42	420×172		17.9	¥ 79,000
9-1157-0106	45	450×185		21.2	¥ 94,000
9-1157-0107	48	480×197		26.1	¥107,000
9-1157-0108	54	540×220		36.9	¥140,000
9-1157-0109	60	600×245		51.8	¥160,000

板厚:1.5

❷ SA銅打出さわり鍋 手付・スズメッキ付き〈WSW-02〉 受 1~2日

	cm	内径	深さ	ℓ	
9-1157-0201	30	300×123		6.3	¥ 46,000
9-1157-0202	33	330×135		8.3	¥ 51,000
9-1157-0203	36	360×147		10.7	¥ 63,000
9-1157-0204	39	390×160		13.8	¥ 75,000
9-1157-0205	42	420×172		17.9	¥ 88,000
9-1157-0206	45	450×185		21.2	¥109,000
9-1157-0207	48	480×197		26.1	¥122,000
9-1157-0208	54	540×220		36.9	¥150,000
9-1157-0209	60	600×245		51.8	¥175,000

板厚:1.5

❸ モービル 銅 シロップボール（スズメッキなし）〈WBC-21〉 G

		内径	深さ	ℓ	
9-1157-0301	2192.26	260×130		4.6	¥ 53,700
9-1157-0302	2192.30	300×150		7.2	¥ 63,800
9-1157-0303	2192.35	350×180		12	¥ 92,400
9-1157-0304	2192.40	400×200		16.7	¥115,500

❹ モービル 銅ポエロン（スズメッキなし）〈WPE-01〉 G

		内径	深さ	ℓ	
9-1157-0402	2194.14	140×	80	1.2	¥26,000
9-1157-0403	2194.16	160×	90	1.8	¥32,000
9-1157-0404	2194.18	180×100		2.5	¥39,000
9-1157-0405	2194.20	200×110		3.5	¥45,000
9-1157-0406	2194.22	220×120		4.5	¥49,000

❺ アルミ DON 打出 片手ボーズ鍋〈WBC-38〉 U

	cm	深さ	ℓ	
9-1157-0501	18	90	約1.7	¥ 6,500
9-1157-0502	21	105	約2.5	¥ 7,800
9-1157-0503	24	115	約3.9	¥ 8,500

❻ 銅 ボーズ鍋〈WBC-24〉

	cm	深さ	ℓ	
9-1157-0601	15	85	1.0	¥10,600
9-1157-0602	18	95	1.9	¥14,200
9-1157-0603	21	115	2.9	¥17,000
9-1157-0604	24	130	4.0	¥23,000

❼ ホーロー たらい

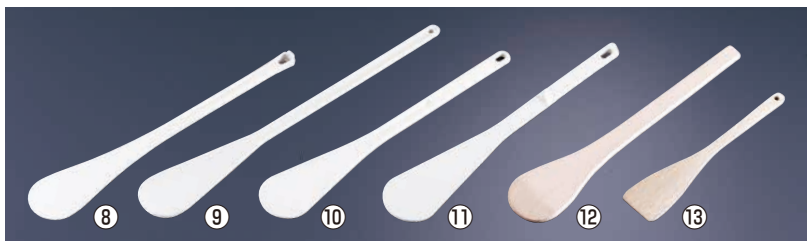
〈WTL-E8〉G 9-1157-0701 ¥5,000

435×405×H135　容量10ℓ

質量1.3kg

●取手付きで、持ち運びにも便利です。

衛生的!反りにくい! ささくれない!プラスチックとアルミの複合ボード。



❽ de Buyer デバイヤー スパチュラ（ポリグラス製）〈WSP-52〉

		全長	
9-1157-0801	4745-25	250	¥1,000
9-1157-0802	4745-30	300	¥1,200
9-1157-0803	4745-35	350	¥1,200
9-1157-0804	4745-40	400	¥1,800
9-1157-0805	4745-50	500	¥2,600

材質:グラスファイバー入PP 耐熱温度:220℃

❾ de Buyer デバイヤー スパチュラ（メラミン製）〈WSP-15〉

		全長	
9-1157-0901	4812-60	600	¥1,600

❿ マトファ スパトラ PLS〈WSP-02〉 洗

		全長	
9-1157-1001	113025	250	¥2,240
9-1157-1002	113030	300	¥2,770
9-1157-1003	113035	350	¥2,980
9-1157-1004	113040	400	¥3,730
9-1157-1005	113045	450	¥5,540
9-1157-1006	113050	500	¥6,610

材質:グラスファイバー 耐熱温度:220℃

⓫ セントローマン スパテラ〈WSP-36〉

	cm		
9-1157-1101	25	01350	¥1,170
9-1157-1102	30	01351	¥1,480
9-1157-1103	35	01352	¥2,060
9-1157-1104	40	01353	¥2,530
9-1157-1105	50	01354	¥3,800

材質:プラスチック製 耐熱温度:250℃

●ハンドルに滑り止めがついています。

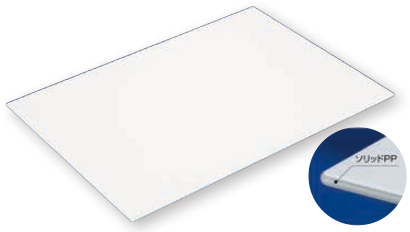
⓬ Ω木製細口 丸スパテル〈BSP-42〉

	cm	
9-1157-1201	20	¥ 340
9-1157-1202	25	¥ 550
9-1157-1203	30	¥ 670
9-1157-1204	35	¥ 840
9-1157-1205	40	¥1,100
9-1157-1206	45	¥1,240
9-1157-1207	50	¥1,600
9-1157-1208	60	¥2,000

材質:ブナ

⓭ 木ベラ（樫）〈BHL-19〉

9-1157-1301	大	58×全長350	¥2,250
9-1157-1302	中	53×全長300	¥1,800
9-1157-1303	小	50×全長200	¥1,400



⓮ プラスチック取り板 アルミンフレンチサイズ ハードタイプ

〈WTL-F7〉E 9-1157-1401 ¥8,200

600×400×H4.6

材質:ポリプロピレン、アルミ(中間層にソリッドPP)

耐熱温度:−30℃〜+100℃

質量:1.4kg

⓯ プラスチック取り板 アルミンフレンチサイズ 軽量タイプ

〈WTL-F8〉E 9-1157-1501 ¥6,150

600×400×H6.3

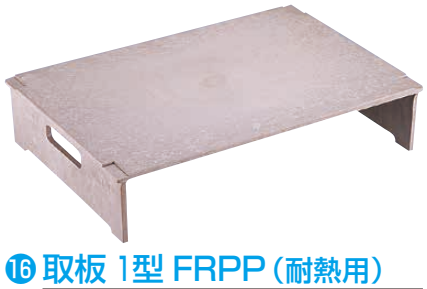
材質:ポリプロピレン、アルミ(中間層に発泡PP)

耐熱温度:−30℃〜+100℃

質量:0.93kg

⓮⓯ ●雑菌が繁殖しずらく衛生的です。
●アルミ層を挟み込むことにより反りにくく、これまでの取り板の弱点を克服。
●ささくれにくく、食品への異物混入の可能性を低減します。

関連商品 その他ボード→P.1132



⓰ 取板 1型 FRPP（耐熱用）

〈WTL-B4〉E 9-1157-1601 ¥15,740

外寸:596×400×H127

有効高さ:123

材質:FRPP（ガラス繊維強化ポリプロピレン）

●ケーキ・カステラ用作業台に最適です。

⓱ 白木 和取板

〈WTL-47〉 9-1157-1701 ¥10,000

580×360×H73

⓲ 白木 洋取板

〈WTL-48〉 9-1157-1801 ¥11,000

580×360×H118