

うどん・そば・パンをこねる鉢として又はちらし寿司の器としてもご利用になれます。



①樹脂製 普及型こね鉢 A-1201

〈AKN-23〉 B 1-0401-0101 ¥8,800

360(320)×H100 約1.7kg  
 材質:フェノール樹脂ウレタン塗装  
 ●約400g(4人前)位のそばを打つことができます。  
 ※食器洗浄機にはご使用できません。



②樹脂製 こね鉢 A-1002

〈AKN-09〉 B 1-0401-0201 ¥31,300

約480(420)×H130 6.5kg  
 材質:フェノール樹脂ウレタン塗装  
 ※食器洗浄機にはご使用できません。



③樹脂製 厚口こね鉢 内朱天黒 尺5

〈AKN-18〉 B 1-0401-0301 ¥23,650

φ452×H105  
 材質:フェノール樹脂 (耐熱80°C)



④ABS こね鉢 黒内朱天黒 尺2

〈AKN-17〉 B 1-0401-0401 ¥7,500

φ360×H95 (耐熱60°C)



⑤コネ鉢 黒内朱 〈AKN-01〉

	cm外	内径	高さ	kg	
1-0401-0501	51	450	160	5.0	¥310,000
1-0401-0502	54	480	180	6.0	¥500,000
1-0401-0503	60	530	200	7.5	¥560,000
1-0401-0504	66	580	200	10.0	¥680,000
1-0401-0505	72	640	220	15.0	¥990,000

※コネ鉢は、すべて手造りですので、寸法・質量に多少の相違があります。



⑥コネ鉢 木地仕上げ 〈AKN-02〉

	cm外	内径	高さ	kg	
1-0401-0601	36	325	120	1.5	¥106,000
1-0401-0602	39	345	120	2.0	¥125,000
1-0401-0603	45	405	130	4.0	¥163,000
1-0401-0604	51	450	160	5.0	¥296,000
1-0401-0605	54	480	180	6.0	¥560,000

※コネ鉢は、すべて手造りですので、寸法・質量に多少の相違があります。



⑦18-0 こね鉢 〈AKN-38〉 B

	cm内	外径	深さ	kg	
1-0401-0701	V-1536	36	385×90	1.1	¥3,450
1-0401-0702	V-1537	40	438×110	1.4	¥4,140
1-0401-0703	V-1538	45	480×125	1.6	¥5,520



⑨普及型 麺打ちセット A-1200

〈AMV-12〉 B 1-0401-0901 ¥23,800

のし板:600×600×H21 材質 桐  
 めん棒:φ30×600  
 こね鉢:φ360  
 めん切庖丁:刃渡り 240 全長 280  
 コマ板(小):150×203 材質 スプルス  
 付属品:麺打ち入門DVD



⑧普及型 麺打ちセット(大) A-1260

〈AMV-28〉 B 1-0401-0801 ¥41,300

のし板:750×750×H25(桐製)  
 めん棒:φ30×750  
 こね鉢:φ480  
 めん切庖丁:刃渡り 270 全長 320  
 コマ板:200×245  
 付属品:そば打ち・うどん打ち入門DVD



⑩家庭用 麺打ちセットA A-1230

〈AMV-17〉 B 1-0401-1001 ¥21,300

のし板:600×600×H24 材質 桐  
 めん棒:φ30×600  
 こね鉢:φ360  
 めん切庖丁:刃渡り 240 全長 255  
 コマ板:150×195 材質 桐  
 付属品:麺打ち入門DVD



⑪家庭用 麺打ちセットB A-1280

〈AMV-18〉 B 1-0401-1101 ¥17,000

のし板:500×500×H24 材質 桐  
 めん棒:φ30×500  
 こね鉢:φ315  
 めん切庖丁:刃渡り 240 全長 255  
 コマ板:150×195 材質 桐  
 付属品:そば打ち手引き資料

