

長ねぎのみじん切りがラクラク簡単に！



ねぎカッターでねぎに切れ目を入れます。



ねぎを切ったら、もうみじん切りの完成!!

① ジャクセン 18-8 ねぎカッター

〈BNG-06〉A 1-0424-0101 ¥6,000

175×60×H40

- カッター部は特殊な構造になっており、つなぎ目を残しながらカットしますので、ねぎが広がらず切りやすくなります。
- ねぎカッターで切れ目を入れた長ねぎを、P.675②電動ネギ-OHC-13Gに投入すると簡単にみじん切りができます。

② 鉄 たずな抜(スズメッキ)

〈BTZ-01〉1-0424-0201 ¥7,200

3点セット 全長:203

- 2つのカットリングがついており、1度に2本のらせん状のものが抜けます。例えば大根と人参を同様に抜き、それぞれをほどいてから組み合わせると紅白の綱を作る事ができます。

簡単キレイ とっても大変な丸いかざり料理も誰でも簡単、思いのままに球体が作れます。



③ ジャクセン 18-8 野菜抜細工Aセット 5点5用 球クリ

〈BSI-16〉A 1-0424-0301 ¥14,000

ケースサイズ: 255×135

- セット内容: 球クリ 12mm×1ヶ
球クリ 20mm×1ヶ
球クリ 30mm×1ヶ
内掘り刃×1ヶ
ラセンヌキ ×1ヶ

ジャクセン 18-8 野菜抜細工用シリーズ 球クリ

④ 12mm 〈BSI-17〉A 1-0424-0401 ¥1,750
φ12×全長160

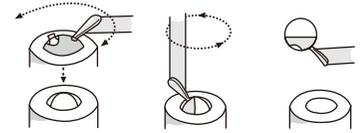
⑤ 20mm 〈BSI-18〉A 1-0424-0501 ¥1,750
φ20×全長170

⑥ 30mm 〈BSI-19〉A 1-0424-0601 ¥1,750
φ30×全長210

⑦ 2用球クリ30mm(内掘り刃付)
〈BSI-20〉A 1-0424-0701 ¥3,500
球クリ: φ30×全長210
内掘り刃: 全長107

⑧ ラセンヌキ
〈BSI-21〉A 1-0424-0801 ¥3,500
φ19×全長190

球クリ(ボール状専用刃)



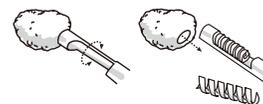
- ① 刃の部分を材料と平行に保ちながら左右に回し、刃の先を内側に入れ上半分の球体を作ります。
- ② 刃の先を上半分の球にそって材料の内側に入れ刃を材料に縦向きにして回し、取り出すと球体の出来上がりです。

内掘り刃(くりぬき専用)

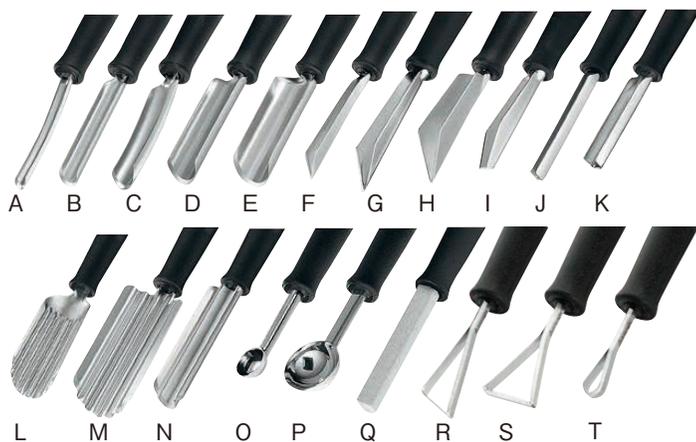


- ① 球クリでボール状に加工した後、刃の先で球体をおさえ力をいれ、回しながら押します。その後、回しながら刃の先を抜きます。
- ② 刃の先を先ほどあけた穴の中に押し込み内側を削りとりします。

ラセンヌキ(らせん状専用)



刃を材料に挿入し、らせん状になるようにまわし、好みの長さで取り出し完成です。



⑨ トライアングル カービングセット アーティスト(20本組)

〈BKC-22〉E 1-0424-0901 ¥30,000

材質:ハンドル/ポリプロピレン・エラストマー(耐熱100℃)

刃部/ステンレス鋼

ケースサイズ:165×190

- | | |
|--------------|------------------|
| ① 丸刃 最小 7mm | ⑫ U刃 大 7mm |
| ② 丸刃 小 10mm | ⑬ 細波刃 小 19mm |
| ③ 丸刃 中 13mm | ⑭ 細波刃 大 24mm |
| ④ 丸刃 大 16mm | ⑮ 波刃 小 19mm |
| ⑤ 丸刃 特大 19mm | ⑯ 丸ボーラー φ12 |
| ⑥ V刃 小 8mm | ⑰ 丸ボーラー φ20 |
| ⑦ V刃 中 11mm | ⑱ シャープナー 6mm |
| ⑧ V刃 大 14mm | ⑲ ループ長三角形 15mm |
| ⑩ M刃 6(11)mm | ⑳ ループ正三角形 21mm |
| ⑪ U刃 小 3mm | ㉑ ループティアドロップ 6mm |



⑩ トライアングル カービングツール オリジナルセット(3本組)

〈BKC-19〉E 1-0424-1001 ¥4,000

材質:ハンドル/ポリプロピレン・エラストマー

(耐熱100℃)

刃部/ステンレス鋼

- ① 丸刃 最小 7mm
- ② V刃 小 8mm
- ③ シャープポイント



⑪ トライアングル タイナフ(2WAYナイフ)

〈BTI-97〉E 販売終了 ¥9,000代

ハード刃: 刃渡り 47

フレキシブル刃: 刃渡り 56

収納時: 全長170

材質: 本体・キャップ/18-8ステンレス、6ナイロン

- これ1本で、2種類のナイフを使い分けてできます。

収納時

鍋類

フライパン・グリルパン

ガストロノームパン・ホテルパン

バット・番重・コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・保存容器

ボール・ザル・漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・砥石

まな板・庖丁差・殺菌庫

そばうどん・パスタ用品

蒸し器・中華・揚げ物用品