



① Ωフッ素加工 カキ揚げレードル 〈BKK-05〉 1-0435-0101 ¥3,600

φ120×H330
材質:本体 内面/アルミフッ素樹脂加工
外面/アルマイト加工
ハンドル 18-0ステンレス
取っ手 66ナイロン

- 取っ手部分に66ナイロンを使用していますので、耐熱性に優れています。
- フッ素樹脂加工を施してありますので、こびりつきにくくサッと手軽にご使用いただけます。

② Ωフッ素加工 2連式カキ揚げレードル 〈BKK-08〉 1-0435-0201 ¥7,300

250×120×H342 1ヶ当たり:φ120

③ Ωフッ素加工 4連式カキ揚げレードル 〈BKK-10〉 1-0435-0301 ¥14,600

235×300×H345 1ヶ当たり:φ120
②③材質:本体 内面/アルミフッ素樹脂加工
外面/アルマイト加工
ハンドル 18-0ステンレス
取っ手 66ナイロン

④ SA18-8 かき揚げ井用リング 〈BKK-13〉

cm			
1-0435-0401	11	φ110×H300	¥4,700
1-0435-0402	12	φ120×H300	¥5,000
1-0435-0403	13	φ130×H300	¥5,400

リング高さ:100 パンチング穴径:φ5
※サイズ等、特注承ります。

⑤ Ω18-8 カキ揚げリング 穴明 〈BKK-09〉 1-0435-0501 ¥4,000

φ93×H140
リング高さ:55

⑥ 18-8 かき揚げリング 〈BKK-18〉 1-0435-0601 ¥4,000

φ100×H100 ハンドル150
パンチング穴径:φ8



⑦ SA18-8 木柄 かき揚げ井用 リング2連 11cm 〈BKK-14〉 1-0435-0701 ¥9,400

265×110×H292
1ヶあたり:φ110 リング高さ:100
パンチング穴径:φ5
※サイズ等、特注承ります。

⑧ 18-8 木柄かき揚げリング 2連〈BKK-15〉

1ヶあたり			
1-0435-0801	S	203×80×H290 φ80×H100	¥10,300
1-0435-0802	M	283×120×H290 φ120×H100	¥11,800

パンチング穴径:φ5

⑨ 18-8 木柄かき揚げリング 2連 穴無 〈BKK-17〉 1-0435-0901 ¥8,200

413×85×H275
1ヶあたり:φ85×H85

⑩ 18-8 木柄かき揚げリング 4連〈BKK-16〉

1ヶあたり			
1-0435-1001	S	239×239×H290 φ110×H100	¥19,600
1-0435-1002	M	239×239×H340 φ110×H150	¥22,600

パンチング穴径:φ5



⑪ Ω18-0 カキ揚げ用 リング 〈AKK-15〉 1-0435-1101 ¥1,200

φ80 柄の長さ:250

⑫ 18-0 カキ揚げ 〈AKK-14〉

1-0435-1201 穴ナシ ¥890
1-0435-1202 穴アキ ¥960
φ77×265

⑬ 18-8 バーズネストフライヤー (鳥の巣) 〈ABC-26〉 B

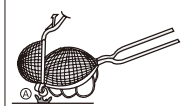
1-0435-1301 大 φ127×400 ¥2,260
1-0435-1302 小 φ88×360 ¥1,600



①中アミをそっとネタに押しあてるように重ね、ストッパーをします。



②お鍋の大きさに合わせてフチ止めをして揚がるまで待ちます。(フチ止めは前後に移動出来ます。)



③揚げたら裏返して④部を2〜3回軽くトントンとたたいて中アミと外アミの間のバーズネストフライヤーをはなします。

※ジャガイモや食パンを揚げる場合にはかき揚げ部分に軽く小麦粉をふりかけて揚げますと形がくずれずきれいに出来上がります。



⑭ Ω18-0 天ぷら tong 〈ATV-11〉 1-0435-1401 ¥900

全長:230

⑮ 18-0 天ぷら焼肉 tong 〈BTV-69〉 1-0435-1501 ¥560

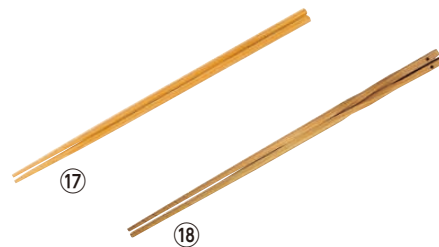
全長:305



⑯ 18-8 まげ揚げくん 〈DMG-01〉 1-0435-1601 ¥18,000

600×160×H160
カゴ部:410×125×H58

- はさんでフライヤーに入れるだけで骨せんべいや小魚等を串打ちなしで簡単に曲げて揚げられ、串を外す時の破損の心配もありません。
- 食材と時間のロスが少なく、豆カレイなら1度に3〜4匹揚げることが出来ます。
- フライヤーで約1〜2分揚げた事で形が決まります。その後、外したものは再度フライヤーで揚げます。これを繰り返すことで数もこなすことが出来ます。



⑰ 六角菜箸〈ASI-A2〉

cm			
1-0435-1701	中	30	¥470
1-0435-1702	大	33	¥540

⑱ ネジリ菜箸 33cm 〈ASI-A3〉 1-0435-1801 ¥900

⑰⑱
材質:天然竹



⑲ なべ友 シリコーン菜箸 洗 NBT-604

〈ASI-A1〉 1-0435-1901 ¥900
全長:300

材質:本体/ナイロン(耐熱200℃)
先端シリコーンゴム(耐熱230℃)
芯材/ステンレス鋼

- 先端がシリコーンなので、滑りにくくつかみやすい。
- 転がりにくく、にぎりやすい六角形の菜箸です。