



① 電動 卓上型製粉機
粉エース A-8型

〈BSI-22〉 M 1-0455-0101 ¥76,000

225×320×H370
電源:単相100V
消費電力:230W
最大処理能力:生大豆(乾燥)2~3kg/時間
ホッパー容量:1.2ℓ
質量:13kg
付属品:フレイ(60メッシュ)、容器、ブラシ
●小型で米、そば、大豆、小麦、うこんなど粉にしてしまうスグレもので様々な用途に使用できます。
1時間に白米なら2~4kg、そばなら2~3kgもこなします。
●ハンドル調整で簡単に粒度調整ができます。



まとめ挽きもお任せ!

② 電動 製粉機 やまびこ号
L-S型 (製粉ユニット)

〈BSI-06〉 M 1-0455-0201 ¥110,000

280×360×H560
電源:単相100V
消費電力:250W
最大処理能力:生大豆(乾燥)7kg/時間
ホッパー容量:4.8ℓ
質量:22kg
付属品:フレイ(60メッシュ)、工具、ブラシ
●ホッパーが大きく材料を何度も追加する手間がいりません。また臼の目つまりがしつくムラなく挽けます。

スパイス、ハーブの香りを強く挽きたてる!



③ 大理石製すり鉢 モルタル&ペストル 〈BSL-61〉

	ホワイト	ブラック	すり鉢	深さ	すり棒
Φ7	1-0455-0301 ¥5,300	1-0455-0302 ¥5,900	Φ103×H 95	50	Φ30×122
Φ9	1-0455-0303 ¥5,300	1-0455-0304 ¥5,900	Φ110×H 64	43	Φ32×126
Φ9.5	1-0455-0305 ¥7,600	1-0455-0306 ¥8,700	Φ130×H115	68	Φ30×140

●大理石製なので、洗浄後のスパイス、ハーブの匂い移りや色移りを防ぎます。
●必要なスパイスをその場で適量、手間なく挽けます。

④ ベラール オリーブウッド 乳鉢 90071

〈BNU-49〉 M 1-0455-0401 ¥9,670

乳鉢:約Φ110×H77(深さ65)
乳棒:約Φ40×138
●オリーブウッドは大変堅く、木目の模様も一つとして同じ物はありません。抗菌作用もあり衛生的です。
※天然オリーブウッドの為、サイズは目安です。

⑤ 中国製 破金こね鉢

B-11(こね棒、敷皮付)

〈AKN-04〉 M 1-0455-0501 ¥13,000

こね鉢:Φ117×H92
こね棒:Φ47×218
敷皮:Φ132

ZASSENHAUS since 1867



CAST IRONS(キャストアイアン)シリーズ

重みのある鋳鉄製グランダーシリーズ。本格手作りスパイスに大活躍。



⑥ ザッセンハウス
スパイスグラインダー
ZAS076080

〈BSP-C5〉 M 1-0455-0601 ¥6,500

80×H95
内寸:上部/Φ52×H57
下部/Φ62×H52

質量:1,020g

材質:鋳鉄、天然木

●スパイスを入れて軽く回すだけ。
蓋付きの上部は、出来上がったスパイスの保存ケースになります。



⑦ ザッセンハウス
スパイスミル
ZAS076066

〈BSP-C6〉 M 1-0455-0701 ¥8,000

すり鉢:170×150×H100
(内Φ145×H88)

乳棒:Φ50×190

質量:すり鉢/1,430g

乳棒/750g

材質:鋳鉄

●注ぎ口付なのでソースやドレッシングづくりにも最適です。



⑧ ザッセンハウス
スパイスミルセット
ZAS076073

〈BSP-C7〉 M 1-0455-0801 ¥7,000

すり鉢大:120×100×H60(内Φ87×H52)
すり鉢小:Φ85×H43(内Φ73×H36)

乳棒:Φ32×115

質量:すり鉢大/790g

すり鉢小/470g

材質:鋳鉄

●注ぎ口付なのでソースやドレッシングづくりにも最適です。