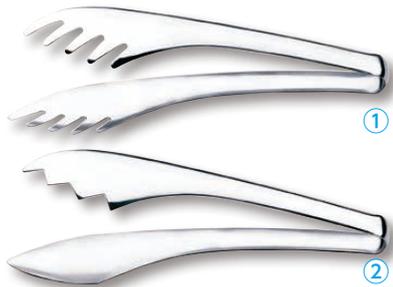


abert サーバーコレクションシリーズ ①～⑥材質：18-10ステンレス

従来のサーバートングの実用性だけでなくイタリアデザインにこだわり
ホテルレストランやビュッフェでのシーンやケータリングサービスなど
幅広く活用できるラインナップを揃えました。



① アベルト スパゲティトング
〈BAB-07〉 **1-0494-0101 ¥3,200**
全長：250

② アベルト ローストング L
〈BAB-08〉 **1-0494-0201 ¥3,200**
全長：250



③ アベルト ドルチェトング L
〈BAB-09〉 **1-0494-0301 ¥3,200**
全長：250

④ アベルト ピッコロ サービストング
〈BAB-10〉 **1-0494-0401 ¥2,200**
全長：200



⑤ アベルト ユニバーサルトング
〈BAB-11〉 **1-0494-0501 ¥2,800**
全長：235

⑥ アベルト ローストング M
〈BAB-13〉 **1-0494-0601 ¥1,800**
全長：210



18-8 ガオ ハンディトング
⑦ PT-T170

〈BTV-N8〉 **1-0494-0701 ¥1,300**

⑧ ブラック PT-T171
黒酸化発色加工
〈BTV-N9〉 **1-0494-0801 ¥2,200**

- ギザ刃なので麺類や野菜をしっかりつかめます。
- 先端が平面なので薄く細かな食材もつかめます。



⑨ 18-0 ソースもすくえる ガッシリトング LS1568
〈BTV-N2〉 **1-0494-0901 ¥2,200**
全長：257



18-0 もりつけトング
⑩ LS1535
〈BTV-K4〉 **1-0494-1001 ¥2,200**
全長：250

⑪ ブラック AUT1404
〈BTV-N4〉 **1-0494-1101 ¥3,000**
全長：250
●フッ素コーティングにより汚れが付きにくく、落としやすいです。
⑩⑪
●先端が細く、パスタやサラダをきれいに盛りつけることができます。
●ひっくり返すと先端が浮くので、衛生的に使用できます。



18-0 ごはんのおともトング
⑫ LS1536
〈BTV-K5〉 **1-0494-1201 ¥1,400**
全長：135

⑬ ブラック AUT1405
〈BTV-N5〉 **1-0494-1301 ¥2,000**
全長：135
●フッ素コーティングにより汚れが付きにくく、落としやすいです。
⑫⑬
●小鉢やピンからも取りやすく、梅干しやらっきょうなどの「ごはんのおとも」にちょうどいい小さめサイズです。
●ひっくり返すと先端が浮くので、衛生的に使用できます。



18-0 ゆびさきトング
⑭ LS1505
〈JOY-57〉 **1-0494-1401 ¥1,500**
全長：147

⑮ 18-0 トリワケトング
ブラック AUT1402
〈BTV-N3〉 **1-0494-1501 ¥2,200**
全長：147
●フッ素コーティングにより汚れが付きにくく、落としやすいです。
⑭⑮
●細かい作業がしやすい手の指先がわりになるトングです。
●ひっくり返すと先端が浮くので、衛生的に使用できます。



18-0 ゆびさきサーバートング
⑯ LS1514
〈BTV-N6〉 **1-0494-1601 ¥2,000**
全長：210

⑰ ブラック AUT1403
〈BTV-N7〉 **1-0494-1701 ¥2,800**
全長：210
●フッ素コーティングにより汚れが付きにくく、落としやすいです。
⑯⑰
●ピタッと合う刃先でつかみにくい食材もかんたんにつかむことができます。
●ずっしり重い食材もしっかりつかめます。
●ひっくり返すと先端が浮くので、衛生的に使用できます。



⑱ 柳宗理 18-8トング
〈BTV-C6〉 **1-0494-1801 穴なし ¥1,800**
1-0494-1802 穴あき ¥2,000
全長：220



⑲ 18-0 とりわけトング クリップ
〈BTL-49〉 **1-0494-1901 ¥1,200**
65×100
●お豆腐も崩さずに握めます。



つらごし・フルイ・レードル・トング・ターナー
泡立水マス・調味料入・ロート
卸金すり鉢・マッシャー・天突
和食用小物寿司・おにぎり型
抜型細工用品・皮むき・玉子切
チーズ・バター！
ハサミ・栓抜
はかり・タイマー
温度計・湿度計
濃度計・塩素計類