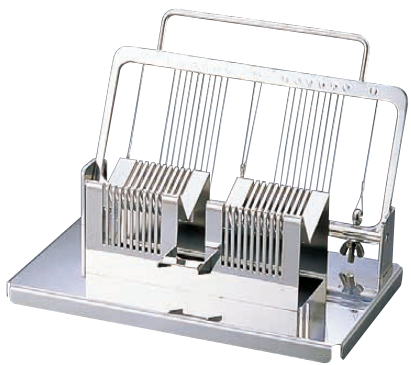




① 2連横型エッグカッター

〈BTM-37〉 **E** 1-0573-0101 ¥143,000

170×178×H90

質量:1.38kg

材質:ステンレス

●替ワイヤー1セット付(2本)。



② 23連玉子カッター 縦割

〈BTM-22〉 **E** 1-0573-0201 ¥68,000

248×173×H67

質量:約1.25kg

材質:ステンレス

●替ワイヤー1セット付(3本)。



③ たまッシュ! CH-2102

〈BTM-49〉 1-0573-0301 ¥1,500

105×127×H65

材質:ワイヤープレート枠/

ABS樹脂(耐熱温度:80℃)

容器/AS樹脂(耐熱温度:90℃)

ワイヤー/18-8ステンレス

容量:330ml



ワイヤープレートを容器にセットし、殻を剥いたゆでたまごをのせます。



ワイヤーにゆでたまごを押し付けカットします。
※金属製のスプーンは使用しないでください。



④ 玉子半ぶんこ

〈BTM-43〉 1-0573-0401 ¥680

120×85

材質:本体/ポリプロピレン(耐熱120℃)

線材/ステンレス



⑤

⑥

⑤ 18-0 4ッ切 玉子切器

〈BTM-16〉 1-0573-0501 ¥1,900

φ50×H20

⑥ 18-0 2ッ切 玉子切器

〈BTM-25〉 1-0573-0601 ¥1,700

φ50×H20



⑦ ウエストマーク エッグスライサー 1020

〈BUE-47〉 1-0573-0701 ¥4,960

127×82

材質:アルミダイカスト



⑧



⑨

⑧ ステン卵切り器 V-1314

NEW 〈BTM-51〉 1-0573-0801 ¥560

140×85

●ピアノ線:8本(6mm間隔)。

⑨ PP ピアノ線 玉子切

〈BTM-11〉 1-0573-0901 ¥250

100×85(耐熱70℃)



縦切りエッグカッター

⑩ 6分割(3本線) GM-1501

〈BET-21〉 1-0573-1001 ¥650

⑪ 2分割(1本線) GM-1500

〈BET-20〉 1-0573-1101 ¥600

⑩⑪

219×79×H45

材質:本体/ポリプロピレン(耐熱100℃)

線材/ステンレス



⑩

⑪

ゆで卵の殻を綺麗に剥けるエッグピーラー!



1. お尻側にヒビを入れます。



2. 白身と殻の間にピーラーを差し込みます。



3. 回しながら割り進めます。



⑫ リンデンヨナス エッグピーラー

〈BET-23〉 **G** 1-0573-1201 ¥700 **洗**

24×165×H11

材質:ポリプロピレン

耐熱温度:90℃

●先端を殻の割れ目から白身と殻(薄皮の内側)の間に差し込み、白身に沿って滑らせ殻を剥きます。



⑬ ウズラ カッター プッチー

〈BUZ-01〉 1-0573-1301 ¥1,400

全長:135(耐熱80℃)



⑭ 卵の穴あけ器

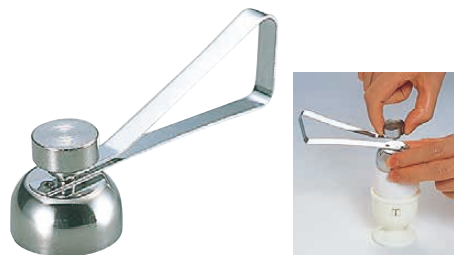
〈BTM-40〉 1-0573-1401 ¥180

50×50×H25

材質:本体/ABS樹脂

金属部/ステンレス

●ゆでる前に小さな穴をあけるだけで、卵の殻がきれいにむけます。



⑮ 殻割り器 エッグハンマータッチ No.2275

〈BET-11〉 **E** 1-0573-1501 ¥1,000

φ34×全長100 材質:ステンレス

●殻の上部だけむくのはなかなか難しいものですが、これを使えば簡単!卵にかぶせ、バネをきかせてハンマーでたたくと、きれいな円形に割れ目が入り、殻をはずせます。



⑯ ステンレス エッグトップカッター N4183

〈BET-16〉 1-0573-1601 ¥10,500

φ34×全長112

●ゆで玉子の頭に本体をかぶせてツマミを引き、離すとバネの力で殻が割れます。