

TKG



① TKG アルミダイキャスト
両面肉たたき
〈BKN-E2〉 1-0581-0101 ¥3,000
タタキ面:48×48 全長:255 310g

TKG



② TKG ミートテンダー(両面)
アルミノンスティック M
〈BMC-28〉 1-0581-0201 ¥2,700
タタキ面:49×49 全長:250
材質 本体:アルミダイキャスト
ハンドル:ステンレス
●フッ素樹脂加工で油污れも、お手入れ簡単。

TKG



③ TKG 18-8 肉タタキ ギザ型
〈BNK-E5〉 1-0581-0301 ¥7,300
タタキ面:80×63 全長:210
質量:約420g
●握り易く、作業しやすいハンドルデザイン。

TKG



④ TKG 18-8 肉タタキ 平型
〈BNK-E4〉 1-0581-0401 ¥7,300
タタキ面:79×61
全長:204
質量:424g



⑤ RÖSLE レズレー 18-10
両面 ミートハンマー12820
〈BMC-25〉 1-0581-0501 ¥7,500
タタキ面:φ46 全長:275



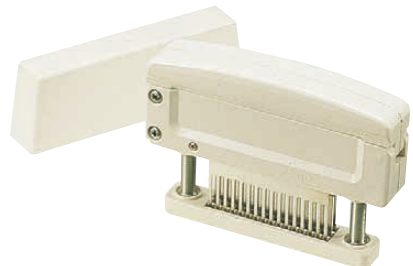
⑥ タイガー ミートハンマー
No.446
〈BMC-08〉 1-0581-0601 ¥2,200
タタキ面:約52×55 全長:245



⑦ ビクター プロシェフ 56枚刃
〈BMC-30〉 1-0581-0701 ¥13,000
タタキ面:58×78 全長255
刃14列×4枚 350g
●筋きりと肉たたきを組み合わせた近代的なツールです。



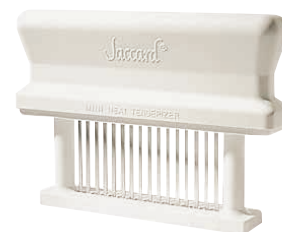
⑧ シェフ・マスター ミート
テンダーライザー No.90009
〈BMC-29〉 1-0581-0801 ¥15,000
37×160×H165
刃16列×3枚



⑨ キング ミートテンダライザー
〈BMC-05〉 1-0581-0901 ¥16,800
35×160×H115
刃16列×3枚



ジャカード ミートテンダライザー
⑩ 48刃 200348
〈BZY-12〉 1-0581-1001 ¥12,800
40×145×H105



⑪ 16刃 200316
〈BZY-13〉 1-0581-1101 ¥5,500
30×145×H105
●手軽にお肉を柔らかくします。
※骨付き肉、半冷凍・冷凍肉用ではありません。



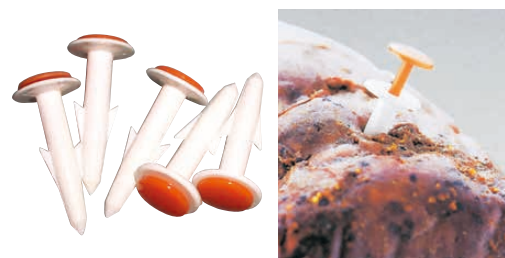
⑫ ジャカード ニューミート
テンダライザー 45刃
〈BZY-14〉 1-0581-1201 ¥14,800
47×150×H115
●お肉を簡単に柔らかくします。
●刃物ガイド、刃物ブロックがワンタッチで外せるので洗浄しやすく衛生的です。



⑬ ミートソフター
〈BMC-09〉 1-0581-1301 ¥2,700
130×130 刃8列×1枚



⑭ 味わい食房
お肉のすじきり器
ANS-663
〈BNK-E6〉 1-0581-1401 ¥1,000
24×62×H147
材質:本体/ABS樹脂(耐熱80℃)
刃部/18-8ステンレス



⑮ ポップアップタイマー
ローストビーフ用 144S
(100本入)
〈CPT-03〉 1-0581-1501 ¥8,000
φ12×H28
●肉塊中にポップアップタイマーを差し込みます。
肉の表面から3cmの肉中温度が62℃に達すると中心部分(オレンジ色)が飛び出して焼きあがったことを知らせてくれます。