

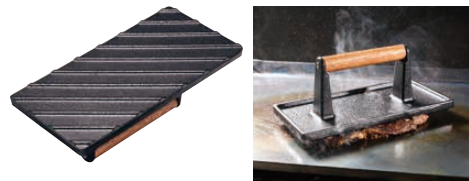
铸铁プレスシリーズ

①～③

- 持ちやすい天然木ハンドルを使用。
- 鉄の重さにより軽い力で押し付け焼き上げることができます。
- ハンバーグだけでなく鶏肉の反り返りを防ぎ余分な油が抜け皮がパリパリに焼き上がります。



① 铸铁ミートプレス 木柄レクタングル 011887
 〈BMC-34〉 1-0582-0101 ¥4,800
 220×110 質量:1.4kg



② 铸铁ハンバーグプレス 木柄ラウンド 011894
 〈BMC-35〉 1-0582-0201 ¥4,500
 φ160 質量:1.2kg

- 底面凹構造で食材を包むのでお肉の形が崩れにくい。



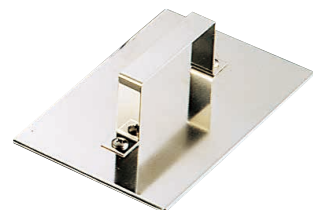
③ 铸铁ハンバーグプレス 木柄ラウンド 011900
 〈BMC-36〉 1-0582-0301 ¥4,500
 φ165 質量:1.05kg

- ミートプレスとしてもご使用いただけます。



④ 铸铁ミートプレス バネ柄オーバル 011917
 〈BMC-37〉 1-0582-0401 ¥4,500
 197×128 質量:1.1kg

- 把手は劣化しにくく丈夫なバネを使用。
- ハンドルは倒せるので、持ち運びや収納に便利です。



⑤ 18-8 角型 肉おさえ
 〈BNK-39〉 1-0582-0501 ¥2,300
 150×100 板厚:3mm

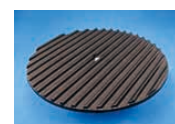


⑥ テーブルクラフト 鉄 木柄ステーキウェイト
 〈BMC-32〉 1-0582-0601 ¥5,000
 205×105 板厚:4mm 質量:約1,000g

⑦ テーブルクラフト アルミ 木柄ステーキウェイト
 〈BMC-33〉 1-0582-0701 ¥5,000
 205×105 板厚:4mm 質量:約360g



⑧ 铸铁 ミートプレス
 〈BMC-31〉 B 1-0582-0801 ¥4,000
 φ160×H55 板厚:10mm ツマミ材質:天然木 質量:約900g



⑨ 鉄鋳物 ベーコンプレス 丸型 A-146
 〈BBC-07〉 B 1-0582-0901 ¥5,200
 φ220 板厚:5.5mm



⑩ テーブルクラフト ターキーバスターキット 11036

〈BTC-I6〉 1-0582-1001 ¥4,050

64×64×H318

セット内容:ターキーバスター、シリコンブラシ、インジェクターニードル、クリーニングブラシ

- ロースト肉や七面鳥がオープンで乾燥するのを防ぎます。
- ソースを塗ったり肉汁を注入したりすることで、肉に下味をつけ調理中にジューシーで柔らかな状態を保ちます。



⑪ ジャカード スーパーテンダーマチック 手動式H型

〈CZY-01〉 M 1-0582-1101 ¥485,000

440×400×H950

(高さはハンドルを含む)

テーブル寸法:260×600(スライド式)

特殊ステンレス強靱刃:544本(34列)

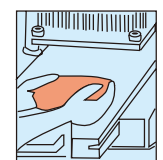
一回の処理面積:80×200

肉の厚さ:110mm(幅250mm)まで

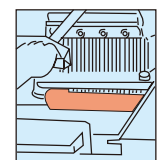
質量:22kg

※骨付き肉、冷凍肉用ではありません。

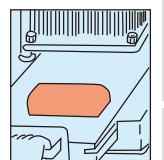
- 肉を柔らかく美味しくします。



骨抜きしたブロック肉をセットして、テーブルをスライドさせます。



レバーをおろして、肉筋をカットします。



テーブルを引き出し、出来上がりです。

うらごし・フルイ・スプーン・みそこし

レードル・トンダ・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・肉用品

ハサミ・栓抜・缶切類

はかり・タイマー

温度計・湿度計

濃度計・塩素計類