※このマークが付いている商品は工具なしで分解洗浄が出来るので大変衛生的にご使用出来ます。



1 ツインセレクトキッチンシェア

41470-000

(BLY-23) G 1-0588-0101 ¥8,000

全長:200 材質:特殊ハイカーボンステンレス鋼(鍛造) ● 刃先両側に細かいセレーション (波刃)をつけ、 滑りやすい食材をしっかり掴みカットします。



2 ツイン 43967-200(ステンレス) ⟨BLY-11⟩ **G** 1-0588-0201 ¥7,000 全長:200

3 43924-200(ステンレス) (BLY-02) G 1-0588-0301 ¥12,000 全長:200



🏗 ヘンケルス

4 ロストフライ 料理バサミ 13967-200

(BHV-72) 1-0588-0401 ¥2,500 全長:205

材質:刃部/特殊ステンレス ハンドル/ポリプロピレン

G ケルン 料理バサミ

11515-001 (BHV-74) **G** 1-0588-0501 ¥1,500

全長:205

材質:刃部/特殊ステンレス ハンドル/ABS樹脂

6 セーフグリップ 料理バサミ 11562-001

⟨BHV-73⟩ **C** 1-0588-0601 ¥2,500

全長:205 材質:刃部/特殊ステンレス ハンドル/ポリプロピレン・エラストマ

7 クールカット 料理バサミ 13969-002 ⟨AHV-81⟩ **G** 1-0588-0701 ¥1,500 全長:205



₩ wüsthofヴォストフ キッチンバサミ

⑧ 5553 (BBO-01) **■** 1-0588-0801 全長:180¥29,300

range wüsthof

ヴォストフ キッチンバサミ (ステンレス)

10 5550-1 〈ADL-Q6〉E 販売終了 全長:210¥22,200 代

11 5551 〈ADL-A6〉**E** 1-0588-1101 全長:210¥22,200

12 5552 〈ADL-A7〉 13 1-0588-1201 全長:210¥22,200



B 1049594907

〈BDL-B4〉**■ 1-0588-1301** 全長:205¥6,500

🛂 グランプリ キッチンバサミ 5556 〈ADL-A9〉 **■ 1-0588-1401** 全長:210¥14,500



(BLY-04) 1-0588-1501 ¥6,400

鋭い歯を持つ危険な鱧(はも)も、

全長:180

これなら安心。

うなぎつかみにもOK!

▶料理バサミ 120804

ヴォストフ(ステンレス)

低 グランプリ 鳥バサミ 1049595003 〈BTL-53〉 **■ 1-0588-1601** 全長:255¥29,300

☞鳥バサミ 1049595002 〈BTL-54〉 ■ 1-0588-1701 全長:250¥29,300

🔞 鳥バサミ 1049595001 〈BTL-55〉**■ 1-0588-1801** 全長:260¥29,300



18-10 RÖSLE レズレー 18-10 プレミアム ミートシザ 12836

⟨BSZ-06⟩**©** 1-0588-1901 ¥20,000 全長:240

●鶏肉を切るための専用キッチン鋏です。 ●完全に分解ができるので大変衛生的です。

匈 ステンレス 昆布切ハサミ(反り刃) K-240R 〈BHS-24〉 <mark>1-0588-2001</mark> ¥2,900

全長:240 材質:刃部/ステンレス刃物鋼

ハンドル部/ABS樹脂 ● 刃先が曲がっている為、昆布など曲面を

切り揃えるのに適しています。



② 業務用「はも」はさみ SK-4049

⟨BHM-03⟩ **1-0588-2101** ¥19,200 全長:370 刃長:220 質量:350g



❷ スニップス 万能ハサミ NGT-205

(BBV-31) 1-0588-2201 ¥2,050

全長:205

材質:刃部/炭素鋼(黒色酸化被膜処理) 柄部/ポリエチレン樹脂

●2枚の刃にアール刃を採用することにより、 刃先部でも軽い力で切れます。 ●電気コードやトタン板がスムーズに切れます。



❷ マンモス 万能バサミ(ステンレス) 〈BBV-10〉 1-0588-2301 全長:190¥1,350 耐熱80℃

