



① テーブルクラフト
シリコンスプーン CW400
〈BTC-H8〉 1-0472-0101 ¥3,050
①②
90×65 柄長230mm
材質:ステンレススチール、シリコン



② テーブルクラフト
シリコンスプーン CW401
穴あき
〈BTC-H9〉 1-0472-0201 ¥3,050



③ テーブルクラフト
サービングスプーン 4333
〈BTC-I0〉 1-0472-0301 ¥2,350
③④
80×65 柄長220mm
材質:ステンレススチール



④ テーブルクラフト
サービングスプーン
穴あき 4334
〈BTC-I1〉 1-0472-0401 ¥2,350



ROSLER レズレーキッチングッズ

ノンスティックフライパンに最適!

金属へらなのにワイヤー製だから塗装面にキズがつきにくい。

特長 ドイツ伝統の使い易い角度に設計されていますので、作業も安全かつスピーディーに行なえます。強度も抜群で、長年プロのシェフに愛用されています。※⑤～⑦がレズレーです。



⑤ 18-10 ノンスティックターナー(パイプ柄) 95670 〈BLC-A6〉 1-0472-0501 ¥4,000
60×65 柄長230
⑥ 18-10 ノンスティックターナー(パイプ柄) 95671 〈BLC-A7〉 1-0472-0601 ¥4,000
55×85 柄長230



⑦ 18-10 パンケーキターナー 10070 〈BTC-43〉 1-0472-0701 ¥5,500
75×105 柄長230
⑧ 18-10 穴明パンケーキターナー 10071 〈BTC-44〉 1-0472-0801 ¥5,500
75×105 柄長230
⑨ 18-10 長柄穴明パンケーキターナー 10228(パイプ柄) 〈BTC-45〉 1-0472-0901 ¥8,000
75×105 柄長310



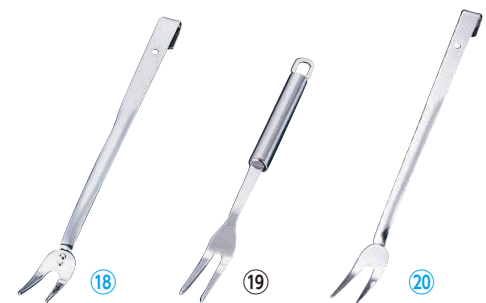
⑩ 18-10 フィッシュターナー 10075 〈BTC-46〉 1-0472-1001 ¥3,700
90×120 柄長230
⑪ 18-10 右用穴明ターナー 10090 〈BTC-49〉 1-0472-1101 ¥4,500
70×110 柄長230
⑫ 18-10 左用穴明ターナー 10091 〈BTC-50〉 1-0472-1201 ¥4,500
70×110 柄長230



⑬ 18-10 ポテトターナー 10095 〈BTC-51〉 1-0472-1301 ¥4,800
75×110 柄長235
⑭ 18-10 深型穴明ターナー 10112 〈BTC-53〉 1-0472-1401 ¥3,000
85×80 柄長225



⑮ 18-10 ローストフォーク 10085 〈BLC-74〉 1-0472-1501 ¥5,500
32×100 柄長235
⑯ 18-10 長柄ターナーフォーク(パイプ柄) 10244 〈BTC-56〉 1-0472-1601 ¥4,000
50×100 柄長310
⑰ 18-10 ターナーフォーク 10083 〈BTC-55〉 1-0472-1701 ¥4,500
50×100 柄長225



⑱ 18-0 コック フォーク 〈BKT-08〉 1-0472-1801 ¥1,800
全長:390 柄長295
⑲ 18-10 キッチンヘルパー ミートフォーク S-113-12 〈BKT-A2〉 1-0472-1901 ¥1,040
全長:242 柄長125
⑳ エコクリーン 18-8 コックフォーク(スポット溶接+ろう付け) 〈BKT-38〉 1-0472-2001 ¥8,100
全長:390 柄長295
●柄と本体の結合部分を従来の鋲止めではなく、スポット溶接+ろう付け加工によりすき間をなくし完全密着しています。
●雑菌類の付着、繁殖を防ぎゼロクリア加工で洗いやすく常に清潔に保つことができます。
※詳しい「エコクリーン」の説明は P.2645(資料集1)をご覧ください。



⑳ セントローマン ノンスリップグリップターナー 〈BTC-61〉

柄長	大	中	小
1-0472-2101	01706 大 152×150 650	¥47,200	
1-0472-2102	01701 中 110×122 400	¥41,700	
1-0472-2103	01700 小 110×122 250	¥39,200	



㉑ サニプス ターナー 〈BTC-57〉

柄長	大(ダブルグリップ)	小(シングルグリップ)
1-0472-2201	2P90 大(ダブルグリップ) 190×130 760	¥57,000
1-0472-2202	1P35 小(シングルグリップ) 190×130 230	¥52,000

●使いやすさを考え柄の部分と先端部分の傾斜を30度にしました。また角が丸くなっているためソテー用フライパンでの炒めものが楽にできます。縁の裏が軽く巻上がっているため、ターナーを押し出すだけで鍋の中の料理を裏返すことができます。

つらごし・フルイ・レードル・トング・スプーン・みそこし・ターナー
泡立水マス・調味料入・ロート・マッシャー・天突・卸金すり鉢・和食用小物寿司・おにぎり型・皮むき・玉子切
チーズ・バター・肉用品
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