

料理道具
調理小物
調理機械
厨房機器・設備
サービス用品
喫茶用品
軽食・製菓用品
フロン
洗浄用
清掃用品
長靴白衣・衛生
消耗品
バンケット
ウェア
テーブルウェア
卓上備品
料理演出用品
グラス・食器
ホテル・旅館用品
テーブル・椅子
サイン
店舗備品



レスレー18-10

① バルーン泡立 <BAW-11> G

	全長	φ	
1-0505-0101	95610	270 60	¥4,200
1-0505-0102	95611	320 78	¥4,500

② エッグ泡立 <BAW-06> G

	全長	φ	
1-0505-0201	950598	170 33	¥3,000
1-0505-0202	950599	220 50	¥3,500
1-0505-0203	950600	270 68	¥3,800
1-0505-0204	950601	320 77	¥4,000

③ フラット泡立 <BAW-07> G

	全長	φ	
1-0505-0301	95651	220 45	¥3,500
1-0505-0302	95652	270 55	¥3,800
1-0505-0303	95653	320 65	¥3,100
1-0505-0304	95654	370 75	¥3,300

④ ジャグ泡立 <BAW-09> G

	全長	φ	
1-0505-0401	950581	270 45	¥3,800
1-0505-0402	95582	320 55	¥3,500 廃盤

⑥ トワール泡立 <BAW-10> G

	全長	φ	
1-0505-0601	95571	220 45	¥3,500
1-0505-0602	95572	270 48	¥3,800

調味料をふんわり泡ソースに!



⑩ 18-8 泡ソースホイッパー LS1522

<BAW-35> G 1-0505-1001 ¥1,800

- φ50×全長168
- 必要な分だけカップの中で泡のソースが作れます。
- 泡にすることでコクが増し、食材そのものの風味もひきたちます。
- 少量でしっかり味付けできて減塩につながります。
- 12メニューのレシピ付き。



⑪ サンクラフト ミキサー

<BMK-50> E ¥650
1-0505-1101 WW-207 ライムグリーン
1-0505-1102 WW-208 ブラック

- 45×9×約254
- 材質:ポリプロピレン(耐熱温度90℃)
- 小麦粉を水や卵と混ぜる際にダマが出来にくく、あつという間にスムーズな生地が出来上がります。

⑬ たまごのなめらかスティック

<BNM-01> E ¥400
1-0505-1301 TS-01 イエロー
1-0505-1302 TS-02 オレンジ

- 全長:240
- 材質:ポリプロピレン(耐熱温度90℃)
- リング構造で白身と黄身がなめらかにまざります。
- 卵料理はもちろん、ドレッシングや粉末飲料のかくはんにも便利です。



たまごの殻が取り除けます。



⑭ エッグスライドセパレーター 洗

GM-4045
<BET-22> E 1-0505-1401 ¥13,000

- 227×510×H300(組立時)
- 材質:18-8ステンレス・ポリプロピレン(耐熱温度:-20~+120℃)
- 容量:約2.3ℓ(トレー×2)
- 生鶏卵を連続で黄身と白身に分離できます。
- 省スペースで使用、収納が可能です。
- ※霧吹き等でレールを濡らしてから使用してください。黄身が滑りやすく壊れにくくなります。
- ※時間が空いて乾いた場合再度濡らしてください。



⑮ Ω 18-8 黄味取り器 7連

<BKM-07> E 1-0505-1501 ¥15,000

- φ300×H10
- 24cmボールの淵にぴったりセットでき、引掛けを外側に開きますと36cmまで可能です。



⑯ 18-0 黄味取り器

<WKM-01> E 1-0505-1601 ¥500
φ94×136



⑰ PC エッグストレーナー No.422

<BET-24> E 1-0505-1701 ¥250
87×126×H37
材質:ABS樹脂
耐熱温度:-30~80℃



- フックが付いている為、ボールなどにセットしてご使用いただけます。

⑱ 黄身取り名人

<BKM-08> G 1-0505-1801 ¥800

- 全長:175
- 材質:18-0ステンレス
- すくうだけで、白身とカラザを一緒に取り除き、黄身だけがきれいにとれます。
- 4つの穴で黄身をしっかりと支えるので、白身だけを簡単に落とせます。



⑨ セントローマン ピエールガナリエ泡立

<BAW-13> G 1-0505-0901 01425 280 60 ¥6,800
1-0505-0902 01430 330 80 ¥7,200
1-0505-0903 01440 380 90 ¥8,100
1-0505-0904 01450 430 100 ¥8,800
1-0505-0905 01461 480 110 ¥9,300

- 生卵を滑らかに混ぜることができ、白身のどろり感がなくなります。
- すべっとりにくいカラザも簡単にすくうことができます。

⑦ マトファ 18-10ホイッパー

<BHI-02> E 1-0505-0701 ¥19,900
全長450×φ110

⑧ ホイッパー <BHI-03>

	全長	φ	
1-0505-0801	111022	250 65	¥ 5,900
1-0505-0802	111023	300 75	¥ 8,000
1-0505-0803	111024	350 75	¥ 8,500
1-0505-0804	111025	400 80	¥10,000
1-0505-0805	111026	450 95	¥12,500
1-0505-0806	111027	500 95	¥18,200

※⑦⑧樹脂部:耐熱220℃ 洗



セントローマン SAINT-ROMAIN

