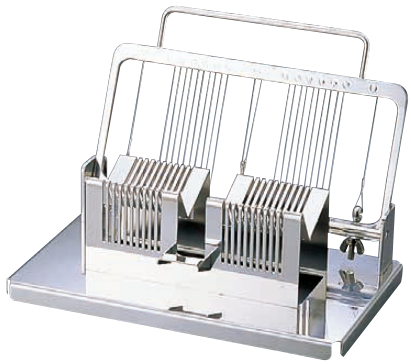


料理道具
調理小物
調理機械
厨房機器・設備
サービス用品
喫茶用品
軽食・鉄板焼用品
製菓用品
ワゴン
洗濯用
清掃用品
長靴白衣・衛生
消耗品
バンケットウェア
フラットウェア
テーブルウェア
卓上備品
料理演出用品
グラス・食器
ホテル・旅館用品
テーブル椅子
サイン
店舗備品



1 2連横型エッグカッター
 〈BTM-37〉 **1-0573-0101** ¥143,000
 170×178×H90
 質量:1.38kg
 材質:ステンレス
 ●替ワイヤー1セット付(2本)。



2 23連玉子カッター 縦割
 〈BTM-22〉 **1-0573-0201** ¥68,000
 248×173×H67
 質量:約1.25kg
 材質:ステンレス
 ●替ワイヤー1セット付(3本)。



3 たまッシュ! CH-2102
 〈BTM-49〉 **1-0573-0301** ¥1,500
 105×127×H65
 材質:ワイヤープレート枠/
 ABS樹脂(耐熱温度:80℃)
 容器/AS樹脂(耐熱温度:90℃)
 ワイヤー/18-8ステンレス
 容量:330ml



ワイヤープレートを容器にセットし、殻を剥いたゆでたまごをのせます。



ワイヤーにゆでたまごを押し付けカットします。
 ※金属製のスプーンは使用しないでください。



4 玉子半ぶんこ
 〈BTM-43〉 **1-0573-0401** ¥680
 120×85
 材質:本体/ポリプロピレン(耐熱120℃)
 線材/ステンレス

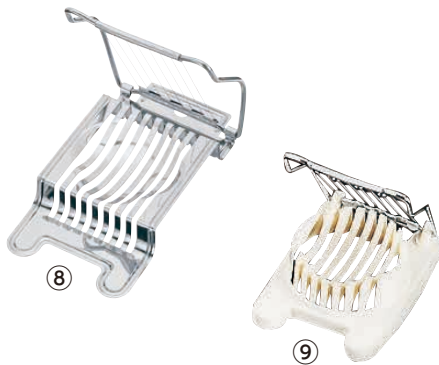


5 18-0 4つ切 玉子切器
 〈BTM-16〉 **1-0573-0501** ¥1,900
 φ50×H20

6 18-0 2つ切 玉子切器
 〈BTM-25〉 **1-0573-0601** ¥1,700
 φ50×H20



7 ウエストマーク エッグスライサー 1020
 〈BUE-47〉 **1-0573-0701** ¥5,320
 127×82
 材質:アルミダイカスト



8 ステン卵切り器 V-1314
 〈BTM-51〉 **1-0573-0801** ¥560
 140×85
 ●ピアノ線:8本(6mm間隔)。

9 PP ピアノ線 玉子切
 〈BTM-11〉 **1-0573-0901** ¥250
 100×85(耐熱70℃)



縦切りエッグカッター 洗
10 6分割(3本線) GM-1501
 〈BET-21〉 **1-0573-1001** ¥650

17 4分割(2本線) GM-4120
 〈BET-25〉 **1-0573-1701** ¥630

11 2分割(1本線) GM-1500
 〈BET-20〉 **1-0573-1101** ¥600
 ⑩⑪⑫
 219×79×H45
 材質:本体/ポリプロピレン(耐熱100℃)
 線材/ステンレス



ゆで卵の殻を綺麗に剥けるエッグピーラー!



1.お尻側にヒビを入れます。



2.白身と殻の間にピーラーを差し込みます。



3.回しながら割り進めます。

12 リンデンヨナス エッグピーラー
 〈BET-23〉 **1-0573-1201** ¥700 **洗**
 24×165×H11
 材質:ポリプロピレン
 耐熱温度:90℃
 ●先端を殻の割れ目から白身と殻(薄皮の内側)の間に差し込み、白身に沿って滑らせ殻を剥きます。



13 ウズラ カッター プッチー
 〈BUZ-01〉 **1-0573-1301** ¥1,400
 全長:135(耐熱80℃)



14 卵の穴あけ器
 〈BTM-40〉 **1-0573-1401** ¥180
 50×50×H25
 材質:本体/ABS樹脂
 金属部/ステンレス
 ●ゆでる前に小さな穴をあけるだけで、卵の殻がきれいにむけます。



15 殻割り器 エッグハンマータッチ No.2275
 〈BET-11〉 **1-0573-1501** ¥1,000
 φ34×全長100 材質:ステンレス
 ●殻の上部だけむくのはなかなか難しいものですが、これを使えば簡単!卵にかぶせ、バネをきかせてハンマーでたたくと、きれいな円形に割れ目が入り、殻をはずせます。



16 ステンレス エッグトップカッター N4183
 〈BET-16〉 **1-0573-1601** ¥10,500
 φ34×全長112
 ●ゆで玉子の頭に本体をかぶせてツマミを引き、離すとバネの力で殻が割れます。