

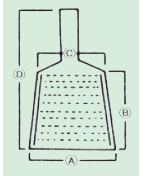
25 オロシ金
チーズ卸



②EBM 銅板卸金

ページコード	商品コード	価格
4-0521-0201	3080500	¥40,000

外寸:190×365
※片面目立



18 ピーラー・芽取り
野菜細工

①EBM 銅卸金

ページコード	A	B	C	D	商品コード	価格
No.1 4-0521-0101	140	160	115	320	0502500	¥12,000
No.2 4-0521-0102	130	150	110	280	0502600	¥10,500
No.3 4-0521-0103	120	140	100	255	0502700	¥9,000
No.4 4-0521-0104	110	110	95	225	0502800	¥7,600
No.5 4-0521-0105	85	100	75	190	0502900	¥6,100
No.6 4-0521-0106	73	85	63	160	0503000	¥4,800
No.7 4-0521-0107	52	63	44	120	0503100	¥3,500

※全て両面目立です。

Check!
〈三段刃の特徴〉
①荒・中・細・目立の為、「目がつまらない」「上すべりしない」
「抵抗が少ない」
②「シャツ」「シャツ」と刃切よく三倍の早さで切りおろす。
③鋭利な為、雪のようにやわらかくすり上がり、独特の風味を生かす。

③ステンレス 卸金

ページコード	A	B	C	D	商品コード	価格
No.1 4-0521-0301	168	152	150	300	0503200	¥6,200
No.2 4-0521-0302	165	132	149	280	0503300	¥5,600
No.3 4-0521-0303	130	142	118	240	0503400	¥4,200
No.4 4-0521-0304	128	127	117	225	0503500	¥3,700
No.5 4-0521-0305	105	120	100	215	0503600	¥2,400
No.6 4-0521-0306	105	102	98	200	0503700	¥2,100
ミニ大 4-0521-0307	85	73	63	110	0504000	¥1,200
ミニ小 4-0521-0308	55	51	47	75	0504100	¥760

※No.1～4は両面目立、他は片面目立です。

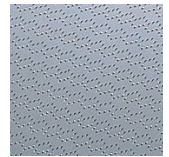
19 魚介類
下ごしらえ



④ステンレス おろし金

ページコード	A	B	C	D	商品コード	価格	
ST-030 大	4-0521-0401	126	145	115	255	3128100	¥3,200
ST-040 中	4-0521-0402	105	120	100	215	3128200	¥2,800
ST-050 小	4-0521-0403	97	105	90	180	3128300	¥1,600
ST-070 ミニ	4-0521-0404	60	60	55	100	3128400	¥800

※大・中は両面目立、小・ミニは片面目立です。



20 肉類・下ごしらえ



⑤ステンレス 三段刃 卸金

ページコード	A	B	C	D	商品コード	価格	
大	4-0521-0501	145	130	125	270	4391100	¥6,300
中	4-0521-0502	130	110	115	240	4391200	¥4,600
小	4-0521-0503	115	100	100	230	4391300	¥3,800
ミニ	4-0521-0504	85	72	63	110	5694000	¥1,270

※荒・中・細・極細の両面目切

⑥ステンレス わさびおろし サメ吉

ページコード	A	B	C	D	商品コード	価格	
大	4-0521-0601	130	145	115	255	8009200	¥4,700
中	4-0521-0602	125	120	115	230	8009300	¥3,900
小	4-0521-0603	100	100	90	180	8009400	¥2,500
ミニ大	4-0521-0604	75	75	70	120	8009500	¥1,700
ミニ小	4-0521-0605	60	60	55	100	8009600	¥1,200

材質:18-0ステンレス 板厚:1.5

山芋、にんにく、しょうが、ゆず等のきめ細かいおろしにも適しています。超細目の目立てをギザギザに配置する事により、わさび本来の美味しさを存分に引き出してくれます。

21 エッグカッター
ポテトマッシャー



⑦18-0 鬼おろし金

ページコード	A	B	C	D	商品コード	価格	
特大	4-0521-0701	167	160	140	280	3081400	¥3,000
大	4-0521-0702	126	140	110	255	3081500	¥2,200
中	4-0521-0703	123	150	120	235	3081510	¥1,700
小	4-0521-0704	97	100	85	180	8010000	¥1,300

●細かい少ない歯ごたえのあるおろしができます。



⑨アルミ 花吹雪 卸金

ページコード	A	B	C	D	商品コード	価格	
特大	4-0521-0901	167	160	143	280	5692800	¥4,400
大	4-0521-0902	111	150	106	260	5692900	¥3,000
中	4-0521-0903	97	120	92	200	5693000	¥2,400
小	4-0521-0904	97	100	85	180	5693100	¥1,400
ミニ	4-0521-0905	58	60	55	100	5693200	¥740

※両面目立

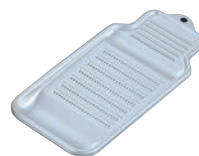
22 ニンニク絞り
レモン絞り



⑧アルミ 卸金

ページコード	A	B	C	D	商品コード	価格	
特大	4-0521-0801	170	115	120	260	0506000	¥2,500
大	4-0521-0802	124	150	120	240	8010300	¥1,050
中	4-0521-0803	107	125	107	210	8010400	¥780
小	4-0521-0804	93	108	90	177	0506100	¥450

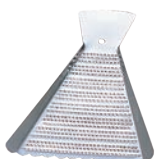
※両面目立



⑩アルミ 理想卸金

ページコード	外寸	商品コード	価格	
特大	4-0521-1001	290×127	8010500	¥2,000
大	4-0521-1002	220×95	0506200	¥780
小	4-0521-1003	180×95	8010600	¥500

23 デスクベンチャー
ドレッシングボトル



安全おろし金は指先が当たっても安全な目立て方法で、カスが残りなく衛生的です。

⑪ステンレス 安全おろし金 末広

ページコード	外寸	商品コード	価格	
大	4-0521-1101	120×170	7247900	¥2,000
中	4-0521-1102	90×130	7248000	製造中止
ミニ	4-0521-1103	60×85	7248100	¥630

⑫純銅 安全おろし金 末広

ページコード	外寸	商品コード	価格	
大	4-0521-1201	120×170	7247600	¥3,900
中	4-0521-1202	90×130	7247700	¥2,600

⑬おろし金用 スクレイパー くりんくりん

ページコード	商品コード	価格
4-0521-1301	8009800	¥2,300

全長145 フランジ部40
材質:ブラシ部/ステンレス 柄/ABS
●おろし金やすり鉢などの目地に入った食材のかき寄せ、洗いに大変便利です。

⑭おろし金用 スクレイパー 小

ページコード	商品コード	価格
4-0521-1401	4391500	¥950

全長:110

⑮竹 べんりはけ

ページコード	商品コード	価格
4-0521-1501	6939000	¥390

全長:135

24 調味料入