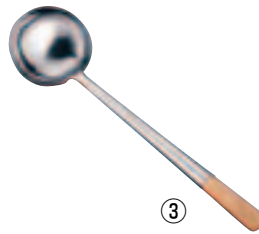


陳枝記 中華料理道具

陳枝記は1920年創業より香港で代々伝わる老舗ブランドです。
その逸品は高い技術を持った職人が一本一本手作業で作り上げております。
頑丈で扱いやすく、長持ちする道具として香港の料理人に使用されており
今では世界中の中華料理人に愛用されている中華料理道具です。

陳枝記シリーズは手作りの為、サイズ・重量は多少異なります。

※③・④は陳枝記ではございません。



① 陳枝記 両手鉄鍋 〈BTK-32〉

	インチ	内径	g	深さ	
8-0401-0101	14	WKI014	365	1,270	110 ￥4,700
8-0401-0102	15	WKI015	385	1,400	120 ￥4,900
8-0401-0103	16	WKI016	410	1,460	125 ￥5,000
8-0401-0104	17	WKI017	430	1,850	120 ￥5,200
8-0401-0105	18	WKI018	460	1,890	145 ￥5,600
8-0401-0106	19	WKI019	485	2,400	142 ￥5,800
8-0401-0107	22	WKI022	600	3,770	180 ￥9,000

板厚:1.2mm

② 陳枝記 片手鉄鍋 〈BTK-33〉

	インチ	内径	g	深さ	
8-0401-0201	12	WKI112	305	1,095	100 ￥5,600
8-0401-0202	13	WKI113	330	1,325	110 ￥5,900
8-0401-0203	14	WKI114	360	1,435	125 ￥6,300
8-0401-0204	15	WKI115	385	1,640	210 ￥6,600
8-0401-0205	16	WKI116	405	1,770	220 ￥7,000

板厚:1.2mm

③ ステンレス 中華お玉 〈BOT-56〉

		柄長	容量目安	
8-0401-0301	特々大	FL2012	150×130×400	470c.c. ￥3,500
8-0401-0302	特大	FL2010	135×120×395	360c.c. ￥3,100
8-0401-0303	大	FL2008	130×110×365	295c.c. ￥2,500
8-0401-0304	中	FL2006	120×100×355	220c.c. ￥2,300
8-0401-0305	小	FL2004	110× 90×330	185c.c. ￥2,200



⑤ 陳枝記 竹ささら
斜め型 BB001T

〈BTK-36〉 8-0401-0501 ￥1,300
φ48×280



⑥ 陳枝記 ステンレス 油こし 〈BTK-34〉

	インチ	柄の長さ	
8-0401-0601	10	SKS1010	φ255×330 ￥15,000
8-0401-0602	11	SKS1011	φ280×365 ￥16,000
8-0401-0603	12	SKS1012	φ305×375 ￥18,000



⑦ 陳枝記 ステンレス 細目油こし
(30メッシュ) 〈BTK-56〉

	インチ	柄の長さ	
8-0401-0701	10	SKS2010	φ255×330 ￥12,000
8-0401-0702	11	SKS2011	φ280×365 ￥12,500
8-0401-0703	12	SKS2012	φ300×380 ￥13,000



⑧ 陳枝記 ステンレス そば揚げ
(10メッシュ) 〈BTK-35〉

	インチ	柄の長さ	
8-0401-0801	10	SKS3010	φ260×330 ￥15,000
8-0401-0802	11	SKS3011	φ280×365 ￥16,000
8-0401-0803	12	SKS3012	φ300×375 ￥18,000

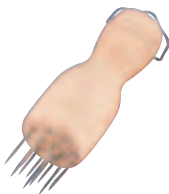


⑨ 陳枝記 ステンレス 長柄ウロコ取
FISH02A

〈BTK-49〉 8-0401-0901 ￥5,300
全長:260 柄:木柄

⑩ 陳枝記 18-8 共柄ウロコ取
FISH01

〈BTK-50〉 8-0401-1001 ￥2,800
全長:230



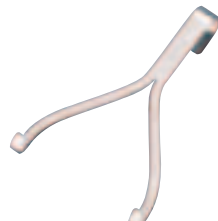
⑪ 陳枝記 木柄
ミートテンダーライザー
RRW001

〈BTK-51〉 8-0401-1101 ￥3,600
φ50×155



⑫ 陳枝記 ステンレス 焼鴨フック
〈BTK-41〉

	全長	
8-0401-1201	大 RRS001	376 ￥1,100
8-0401-1202	小 RRS002	300 ￥1,100



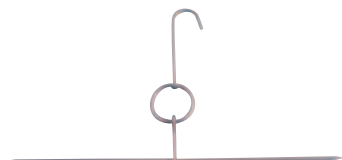
⑬ 陳枝記 18-8 Y型ハンガー
RRS006

〈BTK-40〉 8-0401-1301 ￥950
全長:165



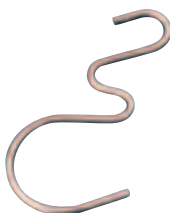
⑭ 陳枝記 ステンレス 焼鴨フォーク
RDF001

〈BTK-42〉 8-0401-1401 ￥3,000
133×490×全長685



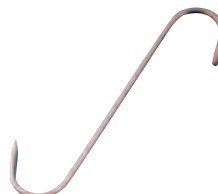
⑮ 陳枝記 ステンレス 焼豚フック
横型 RRS004

〈BTK-43〉 8-0401-1501 ￥1,300
405×210



⑯ 陳枝記 ステンレス
鍋掛けハンガー RRS012

〈BTK-38〉 8-0401-1601 ￥480
全長:147



⑰ 陳枝記 ステンレス
チキンハンガー RRH206

〈BTK-37〉 8-0401-1701 ￥180
全長:155

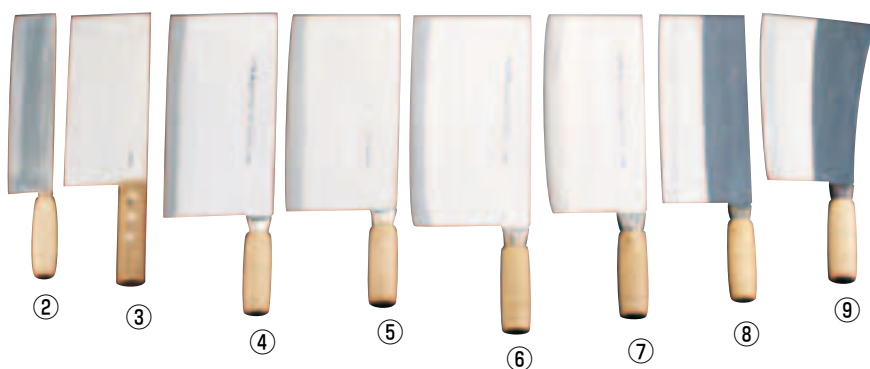
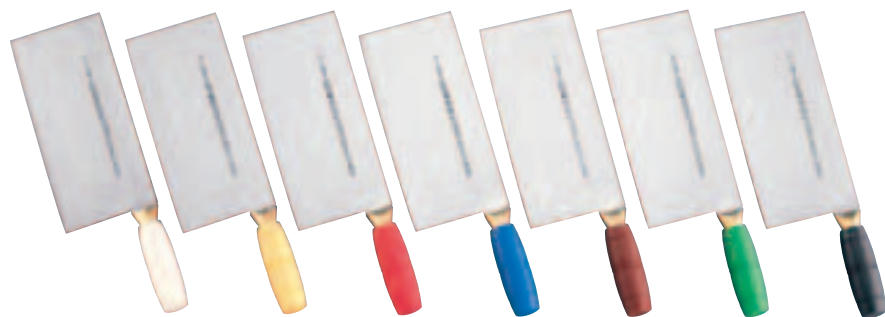


UK18-8目盛付キッチンポット
P.207



ステンレス油受け
P.408

チャン チ キ
陳枝記 カラー中華包丁



陳枝記 中華庖丁

② ダックスライサー(片鴨刀)

〈ASL-11〉 8-0402-0201 ¥14,000
211×50 全長:305 質量:157g 背厚:2.0

③ ディムサムナイフ(拍皮刀)

〈ANI-15〉 8-0402-0301 ¥25,000
202×90 全長:315 質量:288g 背厚:2.0

④ キッチンスライサー(片手2号)

〈ASL-12〉 8-0402-0401 ¥31,000
236×119 全長:340 質量:435g 背厚:2.5

⑤ キッチンチョッパー(文武刀2号)

〈ATY-65〉 8-0402-0501 ¥31,000
228×120 全長:335 質量:680g 背厚:5.0

⑥ バーベキューチョッパー(焼猪刀2号)

〈ATY-66〉 8-0402-0601 ¥39,000
244×130 全長:360 質量:943g 背厚:5.5

⑦ ボーンチョッパー(骨刀1号)

〈ATY-67〉 8-0402-0701 ¥36,000
230×109 全長:350 質量:1,072g 背厚:8.0

⑧ スモールスライサー(桑刀2号)

〈ASL-13〉 8-0402-0801 ¥22,000
218×95 全長:320 質量:390g 背厚:2.5

⑨ クアウコンチョッパー(九江刀1号)

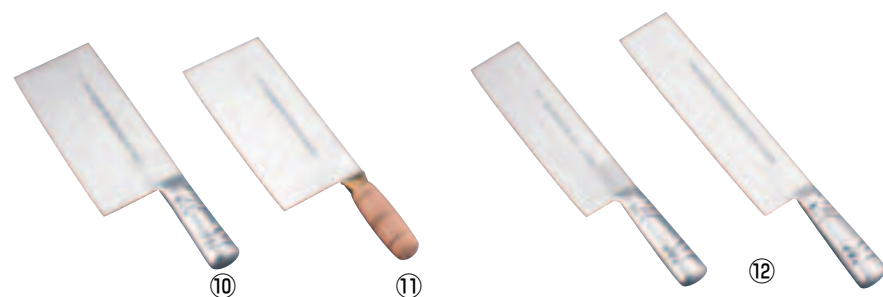
〈ATY-68〉 8-0402-0901 ¥23,000
193×122 全長:300 質量:618g 背厚:2.5

① 陳枝記 カラー中華包丁

〈BTK-53〉 ¥30,000

8-0402-0101	ホワイト	KF1912W
8-0402-0102	イエロー	KF1912Y
8-0402-0103	レッド	KF1912R
8-0402-0104	ブルー	KF1912BL
8-0402-0105	ブラウン	KF1912BR
8-0402-0106	グリーン	KF1912G
8-0402-0107	ブラック	KF1912BK

212×95 全長:316 質量:292g 背厚:1.6
材質:刃身/ステンレス
ハンドル/ポリプロピレン



⑩ 陳枝記 オールステンレス
スモールスライサー
(小片刀2号) K1812

〈BTK-55〉 8-0402-1001 ¥26,000

212×95 全長:306
質量:282 背厚:1.6

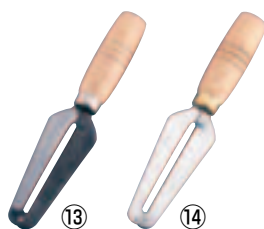
⑪ 陳枝記 スモールスライサー
(小片刀2号) K1912

〈BTK-54〉 8-0402-1101 ¥26,000

212×95 全長:316
質量:277 背厚:1.6

⑫ 陳枝記 オールステンレス
ダックスライサー 〈BTK-52〉 ¥16,000

	インチ	全長	質量	背厚
8-0402-1201	7	KF2107S	178×52	275 146 1.7
8-0402-1202	8	KF2108S	211×50	309 164 1.7



⑬ 陳枝記 鉄 瓜ピーラー 〈BTK-47〉

	全長	幅	刃部長さ
8-0402-1301	特大	PEEL01	240×60 115 ¥14,500
8-0402-1302	大	PEEL02	195×45 80 ¥4,400
8-0402-1303	中	PEEL03	173×37 70 ¥2,400
8-0402-1304	小	PEEL04	156×33 60 ¥2,200

⑭ 陳枝記 ステンレス 瓜ピーラー 〈BTK-48〉

	全長	幅	刃部長さ
8-0402-1401	大	PEEL03S	173×37 70 ¥4,800
8-0402-1402	小	PEEL04S	156×33 60 ¥4,400

⑮ 陳枝記 18-8 チキン針 (10本入) 〈BTK-39〉

	インチ	全長
8-0402-1501	6	RPS001 156 ¥460
8-0402-1502	7	RPS001L7 175 ¥800
8-0402-1503	8	RPS001L 205 ¥830

⑯ 陳枝記 ステンレス 刺し針 (10本入) RPS002

〈BTK-44〉 8-0402-1601 ¥2,400
全長:370

⑰ 陳枝記 仔豚フォーク 〈BTK-46〉 ¥16,000

	インチ	全長	フォーク部
8-0402-1701	22	PFS222B	1,370×560
8-0402-1702	18	PFS221A	1,315×520



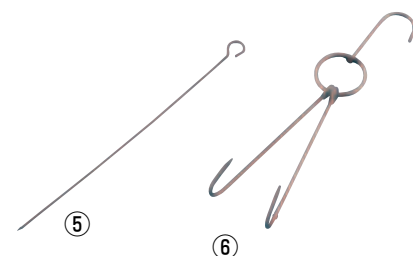
中華包丁
P.327プラスチック中華まな板
P.360① 中国製 18-0 肉フック
442001〈BHT-10〉 8-0403-0101 ¥790
全長:590② 中国製 18-0 三ツ星フック
442007〈BHT-17〉 8-0403-0201 ¥2,860
全長:280④ 中国製 18-0 鍋掛け用フック
442009〈BHT-18〉 8-0403-0401 ¥1,000
全長:162

関連商品

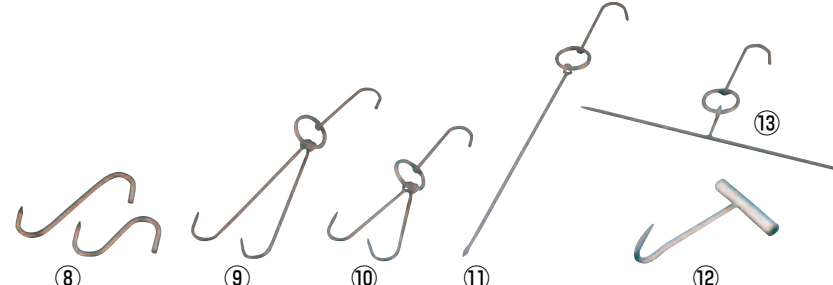


調理用糸→P.556

③ 中国製 18-0 焼豚排針 442008

〈BTY-81〉 8-0403-0301 ¥3,200
全長:490⑤ 中国製 18-0 焼豚用刺し針
大 441004〈BSS-44〉 8-0403-0501 ¥330
全長:530

⑥ 中国製 18-0 北京ダックフック 〈BHT-14〉

8-0403-0601 特大 441007 全長:400 ¥1,570
8-0403-0602 大 441001 全長:345 ¥1,200
8-0403-0603 小 441002 全長:275 ¥1,100⑦ 中国製 18-0木柄 ロングフック
442010〈BHT-19〉 8-0403-0701 ¥1,540
全長:540

⑧ 18-8 肉ツリ 〈BNK-17〉

8-0403-0801 大 全長:180 ¥960
8-0403-0802 小 全長:120 ¥900

⑨ 18-0 肉フック D

〈BNK-23〉 8-0403-0901 ¥5,400
全長:380

⑩ 18-0 肉フック E

〈BNK-24〉 8-0403-1001 ¥5,400
全長:290

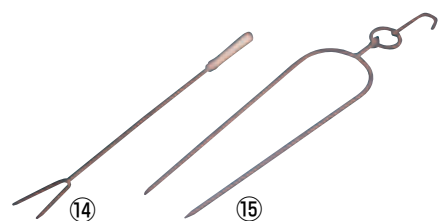
⑪ 18-0 肉フック B

〈BNK-22〉 8-0403-1101 ¥5,700
全長:530

⑫ 18-0 肉フック M

〈BNK-25〉 8-0403-1201 ¥15,000
全長:180

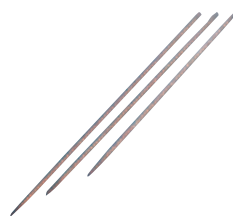
⑬ 18-0 肉フック F

〈BNK-26〉 8-0403-1301 ¥5,400
全長:355⑭ 中国製 木柄肉さし F-13
(ステンレス製)〈BNK-35〉 8-0403-1401 ¥200
53×105×柄長505

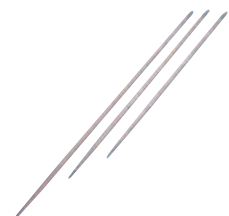
⑮ 中国製 琵琶鴨用フォーク F-5

〈BHO-05〉 8-0403-1501 ¥2,800
150×530×全長740⑯ 中国製 18-0S型フック
〈BHT-15〉8-0403-1601 050072 全長:100 ¥240
8-0403-1602 050073 全長:120 ¥250
8-0403-1603 050074 全長:160 ¥290
8-0403-1604 050075 全長:180 ¥310
8-0403-1605 050076 全長:200 ¥370

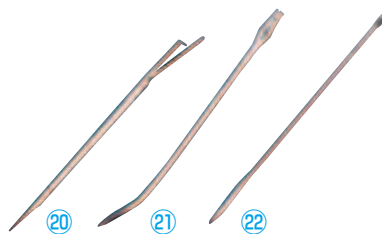
⑰ マトファ 肉さし 120861 (ステンレス)

〈BNK-13〉 8-0403-1701 ¥15,000
刃渡り:250 全長:370⑱ 18-8 チキン針
〈BTK-26〉

	cm	¥
8-0403-1801	15	860
8-0403-1802	18	1,000
8-0403-1803	21	1,200
8-0403-1804	24	1,350
8-0403-1805	27	1,620
8-0403-1806	30	1,900

⑲ 鉄 チキン針
〈BTK-05〉

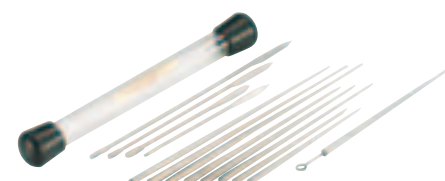
	cm	¥
8-0403-1901	15	960
8-0403-1902	18	1,120
8-0403-1903	24	1,520
8-0403-1904	27	1,860
8-0403-1905	30	2,600



⑳ ヴォストフ

⑳ ピケ針 (直) 4380
〈BDL-05〉 8-0403-2001 全長:193 ¥1,100㉑ ピケ針 (曲) 4382
〈BDL-06〉 8-0403-2101 全長:210 ¥2,500㉒ チキン針 4385
〈BDL-22〉 8-0403-2201 全長:180 ¥680

※㉑～㉒材質:ステンレス製

㉓ マトファ チキン針
ピケ針セット 28000

チキン針	ピケ針	細工針
25cm×1	25cm×3	
20cm×1	20cm×3	
15cm×2	15cm×2	
		14.5cm×1



長ねぎのみじん切りがラクラク簡単に！



ねぎカッターでねぎに切れ目を入れます。



ねぎを切ったら、もうみじん切りの完成!!

① ジャクセン 18-8 ねぎカッター

〈BNG-06〉A 8-0404-0101 ¥6,000

175×60×H40

- カッター部は特殊な構造になっており、つなぎ目を残しながらカットしますので、ねぎが広がらず切りやすくなります。
- ねぎカッターで切れ目を入れた長ねぎを、P.637⑤電動ネギーOHC-13Gに投入すると簡単にみじん切りができます。

② 鉄 たすな抜(スズメッキ)

〈BTZ-01〉8-0404-0201 ¥6,000

3点セット 全長:203

- 2つのカットリングがついており、1度に2本のらせん状のものが抜けます。例えば大根と人参を同様に抜き、それぞれをほどいてから組み合わせると紅白の綱を作る事ができます。

簡単キレイとっても大変な丸いかざり料理も誰でも簡単、
思いのままに球体を作れます。



商品の詳細を
動画で Check!



③ ジャクセン 18-8 野菜抜細工Aセット 5点5用

〈BSI-16〉A 8-0404-0301 ¥14,000

ケースサイズ: 255×135

セット内容: 球クリ 12mm×1ヶ
球クリ 20mm×1ヶ
球クリ 30mm×1ヶ
内掘り刃×1ヶ
ラセンヌキ ×1ヶ

ジャクセン 18-8 野菜抜細工用シリーズ 球クリ

④ 12mm 〈BSI-17〉A 8-0404-0401 ¥1,750

φ12×全長160

⑤ 20mm 〈BSI-18〉A 8-0404-0501 ¥1,750

φ20×全長170

⑥ 30mm 〈BSI-19〉A 8-0404-0601 ¥1,750

φ30×全長210

⑦ 2用球クリ30mm (内掘り刃付)

〈BSI-20〉A 8-0404-0701 ¥3,500

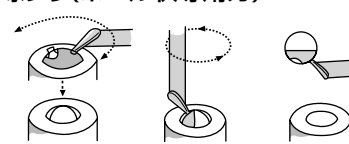
球クリ: φ30×全長210
内掘り刃: 全長107

⑧ ラセンヌキ

〈BSI-21〉A 8-0404-0801 ¥3,500

φ19×全長190

球クリ(ボール状専用刃)



- ①刃の部分を材料と平行に保ちながら左右に回し、刃の先を内側に入れ上半分の球体を作ります。
- ②刃の先を上半分の球体の上で材料の内側に入れ刃を材料に縦向きにして回し、取り出すと球体の出来上がりです。

内掘り刃(くりぬき専用)

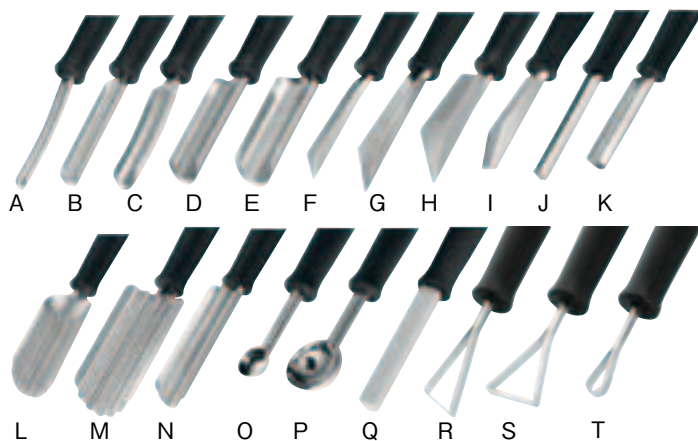


- ①球クリでボール状に加工した後、刃の先で球体をおさえ力をいれ、回しながら押します。その後、回しながら刃の先を抜きます。
- ②刃の先を先ほどあけた穴の中に押し込み内側を削りとりします。

ラセンヌキ(らせん状専用)



刃を材料に挿入し、らせん状になるようにまわし、好みの長さで取り出し完成です。



⑨ トライアングル カービングセット アーティスト (20本組)

〈BKC-22〉E 8-0404-0901 ¥30,000

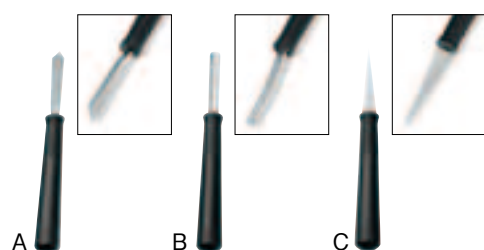
材質: ハンドル/ポリプロピレン・エラストマー (耐熱100℃)

刃部/ステンレス鋼

ケースサイズ: 165×190

- ① 丸刃 最小 7mm
- ② 丸刃 小 10mm
- ③ 丸刃 中 13mm
- ④ 丸刃 大 16mm
- ⑤ 丸刃 特大 19mm
- ⑥ V刃 小 8mm
- ⑦ V刃 中 11mm
- ⑧ V刃 大 14mm
- ⑨ M刃 6(11)mm
- ⑩ U刃 小 3mm

- ⑪ U刃 大 7mm
- ⑫ 細波刃 小 19mm
- ⑬ 細波刃 大 24mm
- ⑭ 波刃 小 19mm
- ⑮ 丸ボーラー φ12
- ⑯ 丸ボーラー φ20
- ⑰ シャープナー 6mm
- ⑱ ループ長三角形 15mm
- ⑲ ループ正三角形 21mm
- ⑳ ループティアドロップ 6mm



⑩ トライアングル カービングツール オリジナルセット (3本組)

〈BKC-19〉E 8-0404-1001 ¥4,000

材質: ハンドル/ポリプロピレン・エラストマー (耐熱100℃)

刃部/ステンレス鋼

- ① 丸刃 最小 7mm
- ② V刃 小 8mm
- ③ シャープポイント



⑪ トライアングル タイナフ (2WAYナイフ)

〈BTI-97〉E 8-0404-1101 ¥9,000

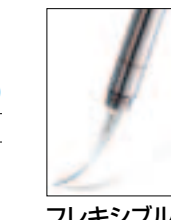
ストレート刃: 刃渡り 47

三日月刃: 刃渡り 56

収納時: 全長170

材質: 本体・キャップ/18-8ステンレス、6ナイロン

- これ1本で、2種類のナイフを使い分けることができます。



フレキシブル

フレキシブル

収納時



布製鍋つかみ
P.106



プラスチック中華まな板
P.360

7KG 軽量で焼き入れ不要！



迷ったらコレ

① TKG ブルーテンパーハンマー中華鍋〈ATY-C6〉目

	cm	g	深さ	
8-0405-0101	33	1,060	95	¥7,500
8-0405-0102	36	1,260	100	¥9,000
8-0405-0103	39	1,480	110	¥10,500

板厚:1.2

通常の黒皮銅板を酸洗処理した後、2回も焼入れ工程を行っている高級な素材で錆びにくく、熱効率に優れています。これらの工程による表面の細かい凹凸が油なじみを良くするため、調理にとっても適しています。

※詳しい説明はP.93を参照下さい。



② Ω 純チタン 中華鍋〈ATY-62〉

	cm	板厚	g	深さ	
8-0405-0201	30	1.2	560	80	¥17,000
8-0405-0202	33	1.2	660	97	¥21,000
8-0405-0203	36	1.5	850	100	¥25,000
8-0405-0204	39	1.5	990	103	¥32,000
8-0405-0205	42	1.5	1,120	111	¥37,000
8-0405-0206	45	1.8	1,430	140	¥40,000

③ Ω 鉄 打出 中華鍋〈ATY-03〉

	cm	板厚	g	深さ	
8-0405-0301	30	1.2	950	76	¥3,000
8-0405-0302	33	1.2	1,150	86	¥3,200
8-0405-0303	36	1.2	1,300	92	¥4,000
8-0405-0304	39	1.2	1,550	108	¥4,800
8-0405-0305	42	1.2	1,750	118	¥5,500
8-0405-0306	45	1.2	2,050	127	¥6,000
8-0405-0307	48	1.6	3,000	140	¥7,700
8-0405-0308	51	1.6	3,750	150	¥9,900
8-0405-0309	54	1.6	4,000	160	¥13,500
8-0405-0310	57	1.6	4,350	180	¥15,000
8-0405-0311	60	1.6	4,800	200	¥16,000

関連商品 陳枝記 両手鉄鍋→P.401

スーパーエンボス加工



④ Ω スーパーエンボス加工超鉄鍋中華鍋〈ATY-76〉

	cm	g	深さ	
8-0405-0401	30	1,010	76	¥3,500
8-0405-0402	33	1,130	86	¥3,900
8-0405-0403	36	1,240	92	¥4,700
8-0405-0404	39	1,620	108	¥5,600
8-0405-0405	42	1,770	118	¥6,500
8-0405-0406	45	2,190	127	¥7,700

板厚:1.2

金属表面に無数の凹凸を浮き立たせた特殊加工金属です。素材と銅板の間に絶えず油分と水分が回るうえ、素材と銅板がじかに接触する面積が減るため、こげつきやこびりつきの発生する恐れが格段に減ります。

⑤ 山田 鉄 打出中華鍋〈ATY-93〉

	cm	板厚	g	深さ			cm	板厚	g	深さ	
8-0405-0501	27	1.2	780	70	¥3,200	8-0405-0507	45	1.2	1,990	130	¥9,600
8-0405-0502	30	1.2	930	80	¥3,600	8-0405-0508	48	1.6	2,820	140	¥14,000
8-0405-0503	33	1.2	1,110	90	¥4,400	8-0405-0509	51	1.6	3,430	150	¥19,000
8-0405-0504	36	1.2	1,280	100	¥5,800	8-0405-0510	54	1.6	3,810	160	¥22,500
8-0405-0505	39	1.2	1,510	110	¥7,000	8-0405-0511	57	1.6	4,190	170	¥27,000
8-0405-0506	42	1.2	1,700	120	¥8,100	8-0405-0512	60	1.6	4,640	180	¥31,000

●取手リベット止め ※板厚、深さ、取手溶接などの特注承ります。



⑥ 山田 鉄 打出広東鍋〈AKV-J6〉

	cm	g	深さ	
8-0405-0601	36	1,300	100	¥6,700
8-0405-0602	39	1,420	110	¥8,000
8-0405-0603	42	1,650	120	¥9,100
8-0405-0604	45	1,900	130	¥10,500

板厚:1.2

●取手溶接

※板厚、深さ、取手溶接などの特注承ります。

⑦ 山田 鉄 打出四川鍋〈ASS-10〉

	cm	g	深さ	
8-0405-0701	36	1,300	110	¥6,600
8-0405-0702	39	1,420	120	¥8,000
8-0405-0703	42	1,650	130	¥9,300
8-0405-0704	45	1,900	140	¥11,000

板厚:1.2

●取手リベット止め

※板厚、深さ、取手溶接などの特注承ります。



⑩ MA18-0 中華鍋〈ATY-08〉

	cm	g	深さ	
8-0405-1001	30	790	72	¥4,200
8-0405-1002	33	920	80	¥5,000
8-0405-1003	36	1,040	90	¥5,800

板厚:1.0

⑪ Ω 鉄中華小鍋〈QTY-29〉

	cm	外径	深さ	ℓ	g	
8-0405-1101	18	180×60	約0.85	約360	¥3,500	
8-0405-1102	20	200×67	約1.20	約410	¥3,700	
8-0405-1103	22	225×67	約1.60	約490	¥3,800	

※サイズは取っ手を含みません。

●調理してそのまま提供できるかわいい中華鍋です。

●中華料理の器として演出効果抜群です。



⑫ 鉄 中華鍋受け台

〈ATY-09〉 8-0405-1201 ¥1,650

上径φ210 下径φ258

高さ52

板厚1.2



⑨ 18-8 中華鍋〈ATY-04〉

	cm	g	深さ	
8-0405-0901	42	2,240	130	¥12,300
8-0405-0902	45	2,520	133	¥13,500
8-0405-0903	48	2,800	145	¥15,000
8-0405-0904	51	3,520	145	¥16,400
8-0405-0905	54	3,920	155	¥18,400
8-0405-0906	57	4,280	170	¥20,200
8-0405-0907	60	4,500	180	¥23,500

板厚:1.5



⑬ Ω 18-8 鍋置台

〈AOK-01〉 8-0405-1301 ¥20,000

φ370×H400 上径外寸:φ300

キャスター:φ75×3 自在(ストッパー付)

耐荷重:50kg



TKG 軽量で焼き入れ不要！



通常の黒皮銅板を酸洗処理した後、2回も焼入れ工程を行っている高級な素材で錆びにくく、熱効率に優れています。これらの工程による表面の細かい凹凸が油なじみを良くするため、調理にとっても適しています。

※詳しい説明はP.93を参照下さい。

超軽量・耐蝕性抜群！

鉄鍋など従来の素材にくらべ超軽量なので特に使用頻度の高い鍋では腕や手首などへの負担が軽減されます。
※空だきは変形のおそれがありますので絶対にしないでください。

チタン製の鍋はステンレスよりもはるかに強度があり、熱や酢で穴が空くようなことはありません。また、鉄に比べ半分強の質量です。
少火力で温度も上昇（火の通りがよい）し、シャキッと手早く調理できます。



② 純チタン 北京鍋〈APK-22〉

	cm	板厚	g	深さ	
8-0406-0201	27	1.2	480	85	¥24,000
8-0406-0202	30	1.2	560	95	¥26,000
8-0406-0203	33	1.2	710	96	¥30,000
8-0406-0204	36	1.5	980	115	¥35,000
8-0406-0205	39	1.5	1,090	118	¥41,000



③ CLOチタン 北京鍋〈APK-21〉

	cm	g	深さ	
8-0406-0301	30	620	80	¥30,800
8-0406-0302	33	780	100	¥34,500
8-0406-0303	36	920	110	¥39,500

板厚:1.2



スーパーエンボス加工

金属表面に無数の凹凸を浮き立たせた特殊加工金属です。素材と銅板の間に絶えず油分と水分が回るうえ、素材と銅板がじかに接触する面積が減るため、こびりつきやこびりつきの発生する恐れが格段に減ります。

こびりつきにくい凹凸模様！



④ 〇スーパーエンボス加工
超鉄鍋 北京鍋〈APK-23〉

	cm	g	深さ	
8-0406-0401	27	940	76	¥4,300
8-0406-0402	30	1,100	91	¥4,600
8-0406-0403	33	1,280	95	¥5,300
8-0406-0404	36	1,530	106	¥5,900

板厚:1.2



⑤ 〇鉄 プレス 北京鍋〈APK-11〉

	cm	板厚	g	深さ	
8-0406-0501	27	1.2	930	78	¥3,000
8-0406-0502	30	1.2	1,100	100	¥3,200
8-0406-0503	33	1.2	1,280	106	¥3,600
8-0406-0504	36	1.2	1,400	112	¥3,800
8-0406-0505	39	1.6	2,200	120	¥5,000



⑥ 〇鉄 打出 北京鍋〈APK-13〉

	cm	g	深さ	
8-0406-0601	27	900	76	¥3,500
8-0406-0602	30	1,050	91	¥3,800
8-0406-0603	33	1,200	95	¥4,200
8-0406-0604	36	1,500	106	¥5,000
8-0406-0605	39	1,700	118	¥5,700

板厚:1.2



⑦ 〇山田 鉄 打出片手中華鍋
(板厚1.2mm)〈ATY-91〉

	cm	g	深さ	
8-0406-0701	24	680	70	¥5,000
8-0406-0702	27	830	80	¥5,200
8-0406-0703	30	980	90	¥6,000
8-0406-0704	33	1,150	100	¥7,500
8-0406-0705	36	1,350	110	¥8,800
8-0406-0706	39	1,430	120	¥11,500
8-0406-0707	42	1,880	130	¥15,200
8-0406-0708	45	2,050	140	¥20,000



⑧ 〇山田 鉄 打出片手中華鍋
(板厚1.6mm)〈ATY-92〉

	cm	g	深さ	
8-0406-0801	24	840	70	¥5,200
8-0406-0802	27	1,060	80	¥6,000
8-0406-0803	30	1,260	90	¥7,000
8-0406-0804	33	1,490	100	¥8,200
8-0406-0805	36	1,750	110	¥9,600
8-0406-0806	39	1,980	120	¥12,200
8-0406-0807	42	2,350	130	¥16,200
8-0406-0808	45	2,670	140	¥21,000



⑨ 〇鉄 プレス 木柄 北京鍋
〈APK-12〉

	cm	g	深さ	
8-0406-0901	27	1,000	78	¥3,200
8-0406-0902	30	1,200	100	¥3,700
8-0406-0903	33	1,300	106	¥4,100
8-0406-0904	36	1,400	112	¥4,400

板厚:1.2



⑩ KO 鉄 北京鍋〈APK-15〉

	cm	g	深さ	
8-0406-1001	27	1,170	75	¥3,200
8-0406-1002	30	1,280	85	¥4,700

板厚:1.6



⑪ IH 鉄 北京鍋〈APK-25〉

	cm	g	深さ	底径	
8-0406-1101	20	580	70	125	¥2,000
8-0406-1102	22	660	75	130	¥2,500
8-0406-1103	24	730	78	140	¥3,000
8-0406-1104	27	970	90	155	¥3,500

底厚:1.6(27cmのみ2.0)



⑫ 18-10 ロイヤル 中華鍋
HCD-330 (クラデックス三層鋼)

〈ATY-01〉 8-0406-1201 ¥24,000
内φ310×H90 質量:1,100g
底径:145



⑬ アルミ 打出 北京鍋〈APK-19〉

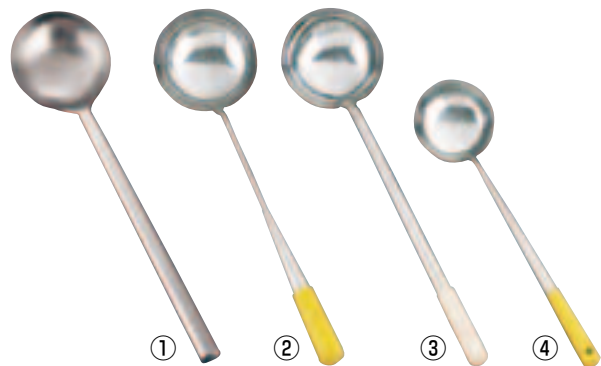
	cm	板厚	g	深さ	
8-0406-1301	27	3.0	900	86	¥10,600
8-0406-1302	30	3.0	1,090	90	¥12,000
8-0406-1303	33	3.0	1,260	100	¥13,800
8-0406-1304	36	3.3	1,420	100	¥15,000
8-0406-1305	39	3.3	1,660	110	¥17,100
8-0406-1306	42	3.3	1,800	110	¥21,200



TKG 18-8 ボール
P.243



TKG マンモス浅型ざる
P.255



1 ステンレス パイプ柄 ワンピース中華お玉 〈ATY-B7〉

	柄長	容量目安
8-0407-0101 大	φ142×408	約437c.c. ￥3,000
8-0407-0102 中	φ134×382	約345c.c. ￥2,850
8-0407-0103 小	φ123×349	約244c.c. ￥2,700

2 Ω 18-0 本職用中華お玉 〈ATY-55〉

	柄長	容量目安
8-0407-0201 大	φ130×365	約320c.c. ￥1,660
8-0407-0202 中	φ120×365	約240c.c. ￥1,600
8-0407-0203 小	φ108×365	約160c.c. ￥1,540

3 Ω 18-0 中華お玉 〈ATY-11〉

	柄長	容量目安
8-0407-0301 大	φ130×375	約300c.c. ￥1,650
8-0407-0302 中	φ120×375	約260c.c. ￥1,590
8-0407-0303 小	φ107×375	約140c.c. ￥1,530

4 18-0 家庭用中華お玉 〈ATY-A0〉 8-0407-0401 ￥1,000
φ95×柄長295 約140c.c.



12 オールステンレス ブラスト加工 中華お玉 〈ATY-C1〉

	柄長	容量目安
8-0407-1201 大	φ130×365	約320c.c. ￥2,460
8-0407-1202 中	φ120×365	約240c.c. ￥2,400
8-0407-1203 小	φ110×365	約160c.c. ￥2,340

13 オールステンレス ブラスト加工 楕円中華お玉 〈ATY-C2〉 8-0407-1301 ￥2,650
柄長 容量目安
135×110×365 約340c.c.



17 鉄 穴明 北京鍋 〈APK-17〉

cm	g
8-0407-1701 24	650 ￥3,000
8-0407-1702 27	740 ￥3,500
8-0407-1703 30	870 ￥4,300
8-0407-1704 33	1,050 ￥4,900

板厚:1.2



5 Ω 鉄 中華お玉 〈ATY-12〉

	柄長	容量目安
8-0407-0501 大	φ128×340	約300c.c. ￥1,050
8-0407-0502 中	φ115×340	約200c.c. ￥1,000
8-0407-0503 小	φ105×340	約150c.c. ￥950

6 鉄 中華チャーハンお玉 〈ATY-A8〉 8-0407-0601 ￥1,100
φ105×柄長215 約150c.c.

7 HA チタン中華お玉 〈ATY-81〉

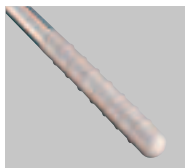
cm	柄長	容量目安
8-0407-0701 11	φ110×390	約160c.c. ￥6,200
8-0407-0702 12	φ120×390	約240c.c. ￥6,300
8-0407-0703 13	φ130×390	約320c.c. ￥6,500

8 18-8 楕円 中華お玉 〈ATY-16〉 8-0407-0801 ￥2,020
135×105×柄長365 約338c.c.



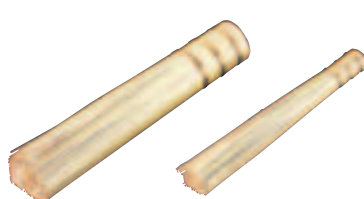
14 オールステンレス ブラスト加工 中華ヘラ 〈ATY-C3〉

	柄長
8-0407-1401 大	130×110×365 ￥2,220
8-0407-1402 中	120× 90×365 ￥2,160
8-0407-1403 小	110× 90×365 ￥2,100



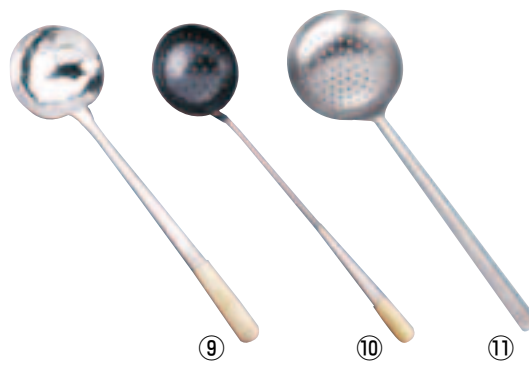
18 陳枝記 竹ささら 斜め型 BB001T 〈BTK-36〉 8-0407-1801 ￥1,300
φ48×280

19 竹 ささら 〈ASS-01〉 8-0407-1901 ￥550
全長:235
●中華鍋のコゲ落とし洗浄に
●魚の腹わた取りにも使用できます。



20 竹製 ささら (銅線巻) 〈ASS-09〉

cm	全長
8-0407-2001 27	φ35×270 ￥760
8-0407-2002 24	φ35×240 ￥700
8-0407-2003 21	φ35×210 ￥660
8-0407-2004 18	φ35×180 ￥580
8-0407-2005 18細	φ20×180 ￥530



9 中国製 18-8 中華お玉 〈ATY-95〉

	柄長
8-0407-0901 特大	146×124×390 ￥3,500
8-0407-0902 大	137×120×390 ￥3,300
8-0407-0903 中	130×112×350 ￥3,100
8-0407-0904 小	117×104×330 ￥3,000

10 鉄 穴明中華お玉 〈ATY-15〉

	柄長
8-0407-1001 大	φ130×350 ￥1,300
8-0407-1002 中	φ120×350 ￥1,240
8-0407-1003 小	φ110×350 ￥1,180

11 ステンレス パイプ柄 ワンピース 穴明中華お玉 〈ATY-C4〉

	柄長
8-0407-1101 大	φ181×408 ￥3,200
8-0407-1102 中	φ163×382 ￥3,100
8-0407-1103 小	φ142×349 ￥2,900

関連商品 他 中華お玉→P.401



15 Ω 18-0 シャーレン鍋

〈ASY-29〉

	cm	板厚	g	
8-0407-1501	21	0.8	310	¥2,500
8-0407-1502	24	0.8	390	¥2,700
8-0407-1503	27	1.0	550	¥3,600
8-0407-1504	30	1.0	640	¥4,000



16



山田 鉄 穴明ザーレン鍋

<AZC-01>

	cm	g
8-0407-1601	21	520 ￥ 3,200
8-0407-1602	24	610 ￥ 4,000
8-0407-1603	27	750 ￥ 5,200
8-0407-1604	30	880 ￥ 6,500
8-0407-1605	33	1,080 ￥ 7,900
8-0407-1606	36	1,190 ￥ 9,400
8-0407-1607	39	1,400 ￥11,300

板厚:1.2

中華鍋にも最適



21 ワコー ストロング耐熱ブラシ HR-P06 〈JBL-T0〉 8-0407-2101 ￥2,000
55×100 全長320
毛長:30
材質:本体/ポリプロピレン 毛/PPS
耐熱温度:190℃(連続使用可能)
●高温になる厨房設備・機器・器具の洗浄に最適です。
●洗浄対象物の温度を下げずに作業ができるので大変経済的です。

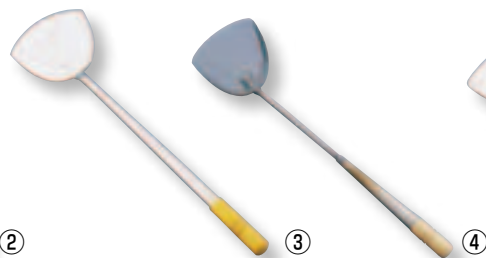


① ステンレス パイプ柄
ワンピース中華ヘラ〈ATY-B8〉

柄長			
8-0408-0101	大	135×142×396	¥2,900
8-0408-0102	中	133×131×381	¥2,750
8-0408-0103	小	131×129×347	¥2,600

② 中国製 18-8 中華ヘラ〈ATY-94〉

柄長			
8-0408-0201	特々大	135×116×380	¥2,800
8-0408-0202	特大	128×113×360	¥2,500
8-0408-0203	大	120×107×335	¥2,300
8-0408-0204	中	112×100×335	¥2,200
8-0408-0205	小	103×93×325	¥2,000

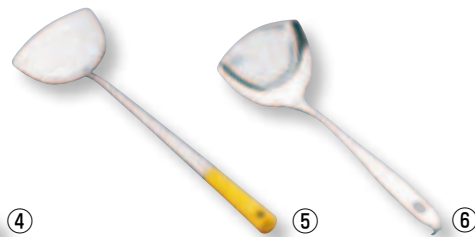


③ 18-0 中華ヘラ〈ATY-13〉

柄長			
8-0408-0301	大	135×110×370	¥1,550
8-0408-0302	中	120×90×370	¥1,500
8-0408-0303	小	110×90×370	¥1,450

④ 鉄 中華ヘラ〈ATY-14〉

柄長			
8-0408-0401	大	130×100×335	¥1,050
8-0408-0402	中	115×90×335	¥1,000
8-0408-0403	小	105×85×335	¥950

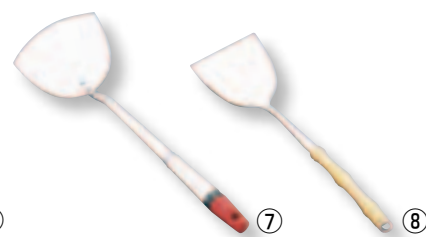


⑤ 18-0 家庭用中華ヘラ

〈ATY-A1〉 8-0408-0501 ¥960
100×83×柄長295

⑥ 18-8 リリーワンピース
中華返し

〈ATY-83〉 8-0408-0601 ¥2,460
100×85×柄長235



⑦ 18-0 マインコック 中華返し

〈BMI-04〉 8-0408-0701 ¥470
100×80×柄長240

⑧ 18-8 タ華 起しヘラ

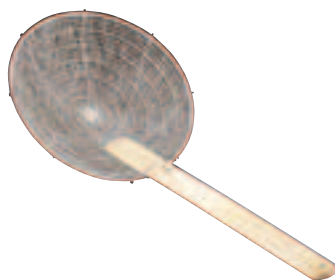
〈AYU-02〉
柄長
8-0408-0801 中 80×72×200 ¥1,200
8-0408-0802 小 70×63×148 ¥1,000
●柄:PBT樹脂

本場中国の伝統の道具



⑨ 鉄 18-8 本職用木柄
アミ式油こし(7メッシュ)

〈AAB-09〉 8-0408-0901 ¥9,400
φ280×460×H100



⑩ 18-8 中国製 油こし

インチ			
8-0408-1001	9	φ225×315	¥6,000
8-0408-1002	10	φ254×325	¥6,300
8-0408-1003	11	φ279×340	¥7,100
8-0408-1004	12	φ300×380	¥7,900



⑪ 中国製 18-8 中華用油こし
8インチ

〈AAB-19〉 8-0408-1101 ¥2,800
φ200×柄長300



⑫ 中国製 ステンレス
油受け

〈AAB-11〉 8-0408-1201 ¥14,300
φ330 (内φ278) ×H187



⑬ 18-8 中華カス入れ

cm 内径 深さ			
8-0408-1301	27	φ210×210	¥5,840
8-0408-1302	30	φ240×240	¥7,180
8-0408-1303	33	φ270×270	¥8,960

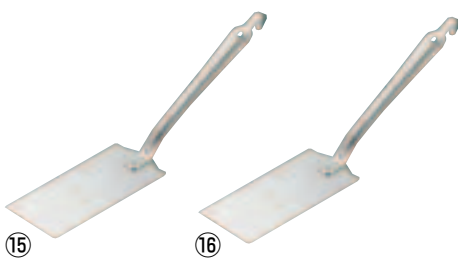


⑭ 鉄 18-0 市場用 丸皿〈BML-03〉

cm			cm		
8-0408-1401	10	¥270	8-0408-1404	16	¥400
8-0408-1402	12	¥300	8-0408-1405	18	¥450
8-0408-1403	14	¥350	8-0408-1406	20	¥600



関連商品 プチ中華シリーズ→P.1623

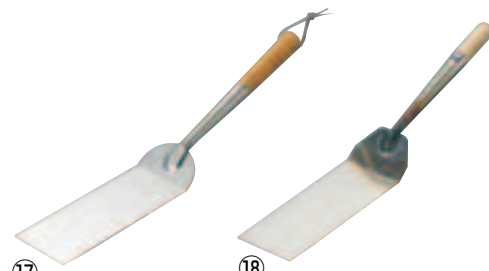


⑮ Murano (ムラノ)
18-8 共柄 餃子返し

〈AGY-52〉 8-0408-1501 ¥1,150
75×175×全長365

⑯ 18-0 共柄 餃子返し

〈AGY-25〉 8-0408-1601 ¥1,100
75×175×全長365



⑰ 18-0 木柄 餃子返し

〈AGY-24〉 8-0408-1701 ¥1,300
77×180×全長410

⑱ 鉄 餃子返し

〈AGY-23〉 8-0408-1801 ¥1,100
75×180×全長385



⑲ 18-0 木柄 餃子ターナー

〈AGY-62〉 8-0408-1901 ¥1,600
75×165×全長315



⑳ ワンタッチ
ギョーザパック GP-01

〈AGY-54〉 8-0408-2001 ¥140
φ113×H6
材質:ポリプロピレン(耐熱110℃)

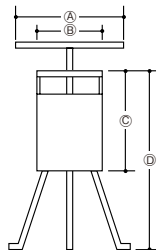


布製鍋つかみ
P.106



ガス 餃子焼器
P.711

丸ハンドルだから絞りやすい。



① 18-8 餃子絞り器

〈AGY-01〉 8-0409-0101 ￥90,000

① 445 ② 247 ③ 310 ④ 665

質量:17.3kg



② 鉄 餃子絞り器

〈AGY-02〉 8-0409-0201 ￥52,000

① 445 ② 247 ③ 310 ④ 675

質量:20kg



③ 食品脱水機
OMD-10R3 (高速タイプ)

〈ASY-D5〉 8-0409-0301 ￥375,000

574×574×H805

電源:単相100V 50/60Hz 0.2kW

シリンダー径:φ250×H270

脱水時間:30秒～3分

容量:5～7kg/回

回転数:1,500/1,800rpm (50/60Hz)

質量:65kg

用途:野菜のミジン切りの脱水(素材の水
分が無いようにしたいもの) 及び食
品全般の水切り。



④ 食品脱水機
OMD-10RY3 (低速タイプ)

〈AYS-11〉 8-0409-0401 ￥375,000

574×574×H805

電源:単相100V 50/60Hz 0.2kW

シリンダー:φ290×275

水切時間:20秒～2分

容量:5kg～7kg/回

回転数:800rpm

質量:67kg

用途:カット野菜・解凍後の食材の
水切り



⑤ 18-8 ナイロン餃子袋

〈AGY-03〉

8-0409-0501 ￥2,700

470×740

※特注サイズも承ります。



⑥ 18-8 ナイロン野菜絞り袋

〈AYS-08〉

8-0409-0601 大 480×650 ￥3,900

8-0409-0602 小 450×450 ￥3,600



⑦ 角型 鉄餃子鍋 取手付

〈AGY-59〉 8-0409-0701 ￥26,000

330×265×H55(取手含まず)

内 300×235×H33

質量:6.4kg

板厚:9mm

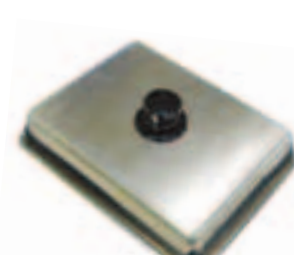


●P.682⑥テーブルコンロ
MD-701に合います。

⑧ 18-8 角型 餃子鍋用蓋

〈AGY-60〉 8-0409-0801 ￥6,000

325×260×H83(53)



⑨ 鉄プレス 餃子鍋 〈AGY-13〉

	cm内	外径	高さ	kg	
8-0409-0901	27	330×40	4.0	¥	7,500
8-0409-0902	30	362×40	4.6	¥	8,600
8-0409-0903	33	392×40	6.0	¥	11,000
8-0409-0904	36	423×40	6.9	¥	15,000
8-0409-0905	39	468×40	9.4	¥	18,000
8-0409-0906	42	514×45	12.0	¥	22,000
8-0409-0907	45	537×45	12.8	¥	26,000



⑩ アルミ
餃子鍋専用蓋 〈AGY-14〉

	cm用	
8-0409-1001	27	¥2,900
8-0409-1002	30	¥3,200
8-0409-1003	33	¥4,200
8-0409-1004	36	¥4,800
8-0409-1005	39	¥5,800
8-0409-1006	42	¥6,800
8-0409-1007	45	¥7,700



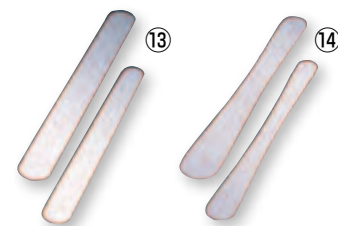
⑪ 鉄 餃子鍋用
厚手サワラ木蓋 〈AKB-02〉

	cm用	
8-0409-1101	27 (30cm)	¥2,300
8-0409-1102	30 (33cm)	¥2,600
8-0409-1103	33 (36cm)	¥3,100
8-0409-1104	36 (39cm)	¥3,400
8-0409-1105	39 (42cm)	¥4,500
8-0409-1106	42 (45cm)	¥5,100
8-0409-1107	45 (48cm)	¥5,800



⑫ 18-0 餃子鍋専用蓋
〈AGY-15〉

	cm用	
8-0409-1201	27	¥4,200
8-0409-1202	30	¥4,600
8-0409-1203	33	¥5,100
8-0409-1204	36	¥5,900
8-0409-1205	39	¥7,700



⑬ 18-0 アンベラ 〈WAV-04〉

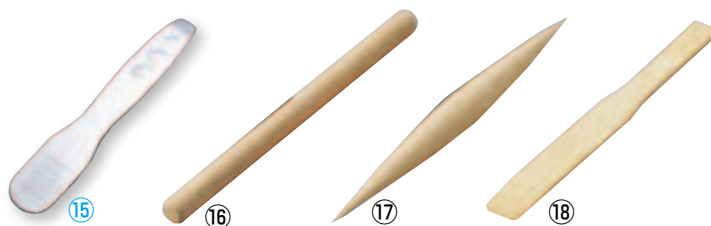
8-0409-1301 直大 全長:230 ￥360

8-0409-1302 直小 全長:205 ￥290

⑭ 18-0 アンベラ 〈WAV-03〉

8-0409-1401 中細大 全長:220 ￥360

8-0409-1402 中細小 全長:205 ￥290



⑮ 18-8 餃子ヘラ

〈AGY-61〉 8-0409-1501 ￥315

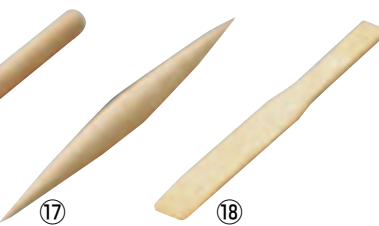
25×150

●具材が離れやすいフラット形状。

⑯ 餃子麺棒 (2本組)

〈AGY-26〉 8-0409-1601 ￥660

φ22×全長300



⑰ 焼売 麺棒

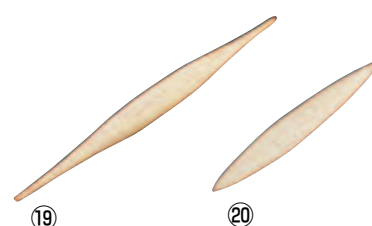
〈ASY-40〉 8-0409-1701 ￥1,450

全長:245

⑱ 竹ベラ 〈ATK-09〉

8-0409-1801 大 全長:280 ￥290

8-0409-1802 小 全長:230 ￥230



⑲ シュウマイ 麺棒 大 細口

〈ASY-B2〉 8-0409-1901 ￥900

全長:245

⑳ シュウマイ 麺棒 小

〈ASY-B3〉 8-0409-2001 ￥680

全長:165



①

① 18-8 システムバット(餃子バット)
〈AGY-40〉

		高さ		
8-0410-0101	L型	身	520×380×50	¥6,660
8-0410-0102		蓋	540×400×12	¥3,580
8-0410-0103	特大	身	470×362×50	¥5,700
8-0410-0104		蓋	490×370×12	¥3,080
8-0410-0105	大80	身	400×300×80	¥5,880
8-0410-0106	大60	身	400×300×60	¥4,900
8-0410-0107	大50	身	400×300×50	¥4,440
8-0410-0108	大40	身	400×300×40	¥4,380
8-0410-0109	大用	蓋	420×313×12	¥2,300
8-0410-0110	小50	身	335×260×50	¥3,880
8-0410-0111	小40	身	335×260×40	¥3,800
8-0410-0112	小用	蓋	347×265×12	¥2,000



②

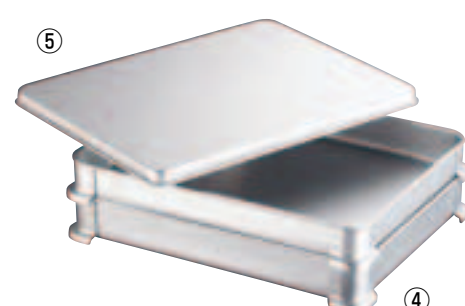
② ステンレス システムバット(餃子バット)
〈ASS-14〉

		高さ		
8-0410-0201	特大50	472×362×50		¥5,600
8-0410-0202	大60	400×300×60		¥4,600
8-0410-0203	大50	400×300×50		¥4,200
8-0410-0204	大40	400×300×40		¥4,100
8-0410-0205	小50	335×260×50		¥3,800
8-0410-0206	小40	335×260×40		¥3,600

●蓋は①18-8システムバット蓋をご使用下さい。

③ 18-8 餃子バット 穴明
〈AGY-05〉

		高さ		
8-0410-0301	小	身	335×260×50	¥5,500
8-0410-0302		蓋	347×265×12	¥2,000



⑤

④ ホクア アルマイト アレンジバット
〈AAL-48〉

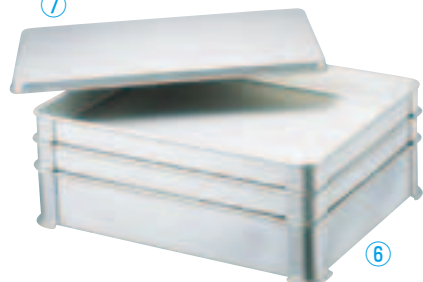
		高さ		
8-0410-0401	特大50	362×472×52		¥6,200
8-0410-0402	特大40	362×472×42		¥5,500
8-0410-0403	大50	312×414×53		¥4,400
8-0410-0404	大40	312×414×42		¥3,700
8-0410-0405	小50	266×346×52		¥3,500
8-0410-0406	小40	266×346×42		¥3,000

⑤ ホクア アルマイト アレンジバット蓋
〈AAL-49〉

		高さ		
8-0410-0501	特大用	481×371×18		¥4,200
8-0410-0502	大用	422×320×16		¥2,600
8-0410-0503	小用	356×276×16		¥2,000

アルミ システムバットは硬質アルミ〈AS5005材〉使用で、丈夫でスピーディーに安全にストックできます。(⑥⑧)

⑦



⑥ アルミ システムバット
〈AGY-07〉

		高さ		
8-0410-0601	特大80	472×362×80		¥9,360
8-0410-0602	特大60	472×362×60		¥7,700
8-0410-0603	特大50	472×362×50		¥6,360
8-0410-0604	特大40	472×362×40		¥5,770
8-0410-0605	大 80	414×312×80		¥8,150
8-0410-0606	大 60	414×312×60		¥6,800
8-0410-0607	大 50	414×312×50		¥4,620
8-0410-0608	大 40	414×312×40		¥4,220
8-0410-0609	小 50	346×266×50		¥3,790
8-0410-0610	小 40	346×266×40		¥3,500
8-0410-0611	小々50	311×231×50		¥3,300
8-0410-0612	小々40	311×231×40		¥3,060



⑦ アルミ システムバット蓋
〈AGY-08〉

		高さ		
8-0410-0701	特大用	481×371×18		¥4,220
8-0410-0702	大用	422×320×16		¥2,750
8-0410-0703	小用	356×276×16		¥2,200
8-0410-0704	小々用	321×241×15		¥1,830



⑧

⑧ アルミ システムバットL型
〈ASS-05〉

		高さ		
8-0410-0801	大 60	414×312×60		¥6,800
8-0410-0802	大 50	414×312×50		¥4,620
8-0410-0803	大 40	414×312×40		¥4,220
8-0410-0804	小 50	346×266×50		¥3,790
8-0410-0805	小 40	346×266×40		¥3,500

●足金具に工夫をし、L型にしました。スタッキングも良好でかつ途中のバットを簡単に引き抜くことが出来ます。底に出っぱっていないため冷蔵庫への出し入れも非常に楽です。



⑨ 18-8 システムバット ミニ
〈ASS-13〉

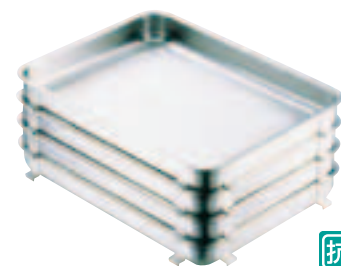
8-0410-0901 ¥3,000
253×193×H45
●スタッキングする小さめのバットなので、食材を小分けして冷蔵庫で保存するのに便利です。
●フタはP.131⑤18-8角バット蓋18枚取用が使用できます。



⑩ アルミ スタッキングバット
〈AST-M1〉

		高さ		
8-0410-1001	大 50	412×312×50		¥4,620
8-0410-1002	大 40	412×312×40		¥4,220
8-0410-1003	小 50	347×267×50		¥3,790
8-0410-1004	小 40	347×267×40		¥3,500

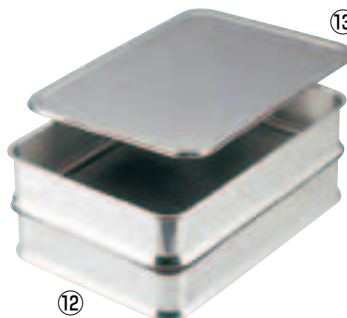
●アルミシステムバットともスタッキング出来ます。
●足金具が無く、洗いやすく、衛生的です。
※蓋は⑦アルミシステムバット蓋をご使用ください。



⑪ IKD 18-8抗菌生鮮バット
〈AGY-28〉

		高さ		
8-0410-1101	6枚取	480×340×45		¥7,250
8-0410-1102	8枚取	405×295×45		¥6,050
8-0410-1103	10枚取	350×265×45		¥5,450

※蓋は⑬のIKD18-8抗菌角バット蓋を御使用ください。



⑫ IKD 18-8 抗菌 スタッキング
角バット 〈ABT-64〉

		高さ		
8-0410-1201	6枚取	480×340×105		¥7,250
8-0410-1202	10枚取	350×265× 85		¥4,550

⑬ IKD 18-8 抗菌角バット蓋
〈ABT-65〉

		高さ		
8-0410-1301	6枚取用	490×350×10		¥3,400
8-0410-1302	8枚取用	415×305×10		¥3,100
8-0410-1303	10枚取用	360×275×10		¥2,800



⑭ IKD アルミ アルマイトタイプ
餃子&生鮮バット 〈AGY-46〉

		高さ		
8-0410-1401	6枚取	480×340×45		¥5,300
8-0410-1402	8枚取	405×295×45		¥4,150
8-0410-1403	10枚取	350×265×45		¥3,900

⑮ IKD アルミ餃子&
生鮮バット蓋 〈AGY-48〉

		高さ		
8-0410-1501	6枚取用	490×350×10		¥3,700
8-0410-1502	8枚取用	415×305×10		¥2,950
8-0410-1503	10枚取用	360×275×10		¥2,150

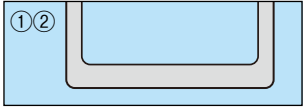
関連商品 その他餃子バット→P.142



18-0 油こし
P.416



スーパーさらさら
P.707



耐蝕性に優れた新素材SUS444
(18クロームモリブデン鋼)を使用し、鍋底は2~3mmの単層極厚構造ですから業務用電磁調理器に最適です。



① Ωスーパーデンジ 揚鍋 〈AAG-39〉

	cm	内径	深さ	ℓ	kg	底板厚	底径
8-0411-0101	30	305×	80	3.0	1.9	2.5	245
8-0411-0102	33	335×	91	5.0	2.2	2.5	267
8-0411-0103	36	365×	98	6.0	2.5	2.5	290
8-0411-0104	39	395×	101	8.0	3.6	3.0	316
8-0411-0105	42	427×	104	10.0	4.1	3.0	342
8-0411-0106	45	457×	118	12.0	4.6	3.0	362

●多目的鍋として幅広くご使用できます。

② Ωパワー・デンジ 揚鍋 〈AAG-38〉

	cm	内径	深さ	ℓ	kg	底板厚	底径
8-0411-0201	30	305×	80	3.0	1.9	2.5	245
8-0411-0202	33	335×	91	5.0	2.2	2.5	267
8-0411-0203	36	365×	98	6.0	2.5	2.5	290
8-0411-0204	39	395×	101	8.0	3.6	3.0	316
8-0411-0205	42	427×	104	10.0	4.1	3.0	342
8-0411-0206	45	457×	118	12.0	4.6	3.0	362

●多目的鍋として幅広くご使用できます。

③ 18-10 ロイヤル 天ぷら鍋 〈ATV-12〉

		内径	深さ	ℓ	kg	底径
8-0411-0301	XPD-240	240×	90	約3.5	1.4	150
8-0411-0302	XPD-270	270×	90	約4.5	1.6	205
8-0411-0303	XPD-300	300×	95	約 6	1.8	225
8-0411-0304	XPD-330	330×	100	約7.5	2.2	240
8-0411-0305	XPD-360	360×	105	約 9	2.5	270
8-0411-0306	XPD-390	390×	120	約12	2.8	290

板厚:1.5



迷ったらコレ



メーカー直送
1~2日
全国
運賃別途

④ Ω鉄 厚板揚鍋 〈AAG-09〉

	cm	深さ	ℓ	kg	板厚
8-0411-0401	27	78	2.0	1.7	2.6
8-0411-0402	30	80	3.0	2.1	2.6
8-0411-0403	33	91	5.0	2.6	2.6
8-0411-0404	36	98	6.0	3.1	2.6
8-0411-0405	39	101	8.0	4.4	3.2
8-0411-0406	42	104	10.0	5.1	3.2
8-0411-0407	45	118	12.0	6.0	3.2
8-0411-0408	48	127	15.0	6.7	3.2
8-0411-0409	51	137	18.0	7.3	3.2

⑤ 大和 鉄イモノ 揚鍋 〈AAG-27〉

	cm	深さ	kg	板厚
8-0411-0501	30	67	2.0	3.0
8-0411-0502	33	75	2.9	3.0
8-0411-0503	36	77	3.3	3.0
8-0411-0504	40	87	3.8	3.0
8-0411-0505	43	87	5.1	3.5
8-0411-0506	45	97	5.8	3.5
8-0411-0507	48	110	8.2	4.0
8-0411-0508	60	135	12.6	4.0
8-0411-0509	67	150	14.0	4.0

※錆防止のため、全体に食用油を塗っています。
ご使用前に良く洗浄してからご使用ください。



⑥ Ω銅 揚鍋 〈AAG-08〉

	cm	深さ	ℓ	kg	板厚
8-0411-0601	25	65	2.65	1.3	2.0
8-0411-0602	27	65	2.9	1.6	2.0
8-0411-0603	30	70	4.1	2.0	2.0
8-0411-0604	33	80	5.4	2.4	2.0
8-0411-0605	36	87	7.8	2.8	2.0
8-0411-0606	39	92	9.6	3.4	2.2
8-0411-0607	42	103	12.2	4.2	2.3
8-0411-0608	45	110	16.2	4.9	2.3
8-0411-0609	48	120	19.7	7.8	3.0
8-0411-0610	51	130	23.8	9.1	3.0
8-0411-0611	55	140	30.1	10.5	3.0
8-0411-0612	60	150	40.4	12.6	3.0



⑦ 18-8 揚鍋 〈AAG-15〉

	cm	深さ	ℓ	kg
8-0411-0701	27	75	2.0	1.8
8-0411-0702	30	80	2.5	2.2
8-0411-0703	33	80	3.0	2.5
8-0411-0704	36	80	3.5	3.0
8-0411-0705	39	80	4.0	3.5
8-0411-0706	42	80	5.0	3.9
8-0411-0707	45	80	6.0	4.4

板厚:2.5



⑧ アルミ DON打出 揚鍋 〈AAG-11〉

	cm	深さ	ℓ	kg
8-0411-0801	27	90	4.8	1.15
8-0411-0802	30	95	6.0	1.35
8-0411-0803	33	100	7.5	1.62
8-0411-0804	36	105	9.5	1.85
8-0411-0805	39	110	12.0	2.18
8-0411-0806	42	115	14.0	2.38
8-0411-0807	45	125	17.0	2.9

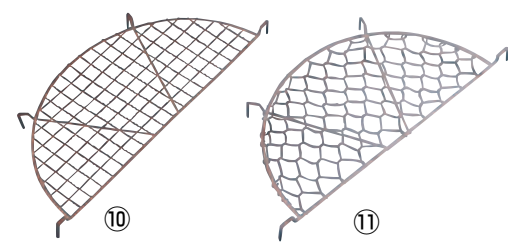
板厚:3.0

※⑩、⑪の天ぷらアミは使用できません。



⑨ アルミ イモノ揚鍋 〈AAG-12〉

	cm	深さ	ℓ	kg	板厚
8-0411-0901	30	73	3.8	1.1	4.8
8-0411-0902	33	78	4.7	1.3	5.0
8-0411-0903	36	86	6.4	1.8	5.2
8-0411-0904	39	92	8.3	2.4	5.4
8-0411-0905	42	104	10.3	3.0	5.6
8-0411-0906	45	103	11.6	3.6	5.9
8-0411-0907	48	108	15.3	4.5	6.0
8-0411-0908	52	111	18.5	5.0	6.0
8-0411-0909	55	118	21.5	6.0	6.0
8-0411-0910	60	133	27.7	7.0	6.0



⑩ Ω 18-8 クリンプ目 半月型 天ぷらアミ (16mm目) 〈ATV-04〉

cm用	cm用
8-0411-1001 24 ￥1,200	8-0411-1005 36 ￥1,800
8-0411-1002 27 ￥1,300	8-0411-1006 39 ￥1,900
8-0411-1003 30 ￥1,400	8-0411-1007 42 ￥2,100
8-0411-1004 33 ￥1,600	8-0411-1008 45 ￥2,400

⑪ Ω 18-8 亀甲目 半月型 天ぷらアミ 〈ATV-03〉

cm用	cm用
8-0411-1101 27 ￥1,400	8-0411-1106 42 ￥1,900
8-0411-1102 30 ￥1,500	8-0411-1107 45 ￥2,100
8-0411-1103 33 ￥1,550	8-0411-1108 48 ￥2,400
8-0411-1104 36 ￥1,650	8-0411-1109 51 ￥2,700
8-0411-1105 39 ￥1,700	



⑫ 銅 フード付天ぷら鍋ガード (樋目入り) 〈BTU-17〉

cm	
8-0411-1201 40	φ400×190×H430 ￥112,000
8-0411-1202 50	φ500×240×H510 ￥135,000
8-0411-1203 60	φ600×290×H510 ￥161,000

板厚:胴部:1.0mm フード・下部:1.5mm
●油の飛び散りを防ぎます。
●演出効果も抜群です。



⑬ 銅製 天ぷら鍋ガード (樋目入り) 〈BTU-72〉

cm	
8-0411-1301 39	φ390×195×H365 ￥57,000
8-0411-1302 48	φ480×240×H455 ￥65,000
8-0411-1303 57	φ570×285×H455 ￥81,000

板厚:胴部:1.0mm フチ部:1.5mm
●油の飛び散りを防ぎます。
●演出効果も抜群です。

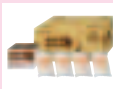


⑭ Ω 18-0 天ぷらガード 〈ATV-10〉 8-0411-1401 ￥7,200

300×300×H450
●ガスバーナーをスッポリつつみ
油の飛び散りを防ぎます。

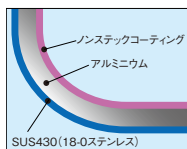


18-8 一斗缶ロート
P.704



シーバイエス テンポイ
P.707

TKG



① TKG IHセレクト 2層クラッド 両手鍋
〈ALY-78〉

	cm	内径	外径	高さ	ℓ	kg	底径
8-0412-0101	27	290	105	5.2	1.68	202	¥10,000
8-0412-0102	30	330	139	7.6	2.05	218	¥11,800

板厚:2.5

- 煮物や炒め物、揚げ物など様々なお料理に使える万能鍋です。
- 外面は電磁調理器との相性が良いステンレス鋼、内面は熱伝導に優れフッ素樹脂がはがれにくいアルミの2層クラッド鋼は電磁調理器使用時でも熱まわりが均一で、鍋全体がムラなく加熱されます。
- 板厚2.5mmの極厚仕様なので、熱変形に強く耐久性にも優れています。



⑤ 岩鑄 鉄 天ぷら鍋 平底
〈ATV-68〉

	cm	内径	深さ	ℓ	kg	底径
8-0412-0501	25	25-101	240×60	1.6	2.1	210 ¥6,000
8-0412-0502	27	25-102	265×65	2.5	3.0	230 ¥7,500

アミ/鉄クロームメッキ

⑥ 五進 鉄 天ぷら鍋
フード付 28cm
〈GTV-18〉

	cm	内径	高さ	ℓ	kg
8-0412-0601	170	60	1.5	3	

¥11,000



⑦ カラッ!フル揚げ鍋 20cm
〈AAG-49〉

	cm	外径	高さ	ℓ	kg	底径
8-0412-0701	238	220	107	3.2	1.25	140

底厚:1.6
材質:本体/鉄(シリコン焼付塗装)
アミ/鉄(クロームメッキ)

- 温度計付
- ※容量は満水容量です。

⑧ からっと銅のあげなべ
〈AAG-47〉

	cm	外径	高さ	ℓ	g	板厚
8-0412-0801	18	180×80	1.0	585	1.0	¥7,300
8-0412-0802	20	200×90	1.8	700	1.0	¥8,500



⑨ コージークック ホーロー
ミニ天ぷら鍋 16cm
〈ANB-43〉

	cm	外径	高さ	kg	ℓ	底径
8-0412-0901	205	155	105	0.55	1.5	115

底厚:0.8
材質:網/鉄(クロームメッキ)
※容量は満水容量です。



⑩ コージークック ホーロー
天ぷら鍋(温度計付き) 23cm
〈ANB-42〉

	cm	外径	高さ	kg	ℓ	底径
8-0412-1001	325	255	90	1.22	3.1	155

底厚:1.0
●油ハネをおさえるフード付。
※容量は満水容量です。



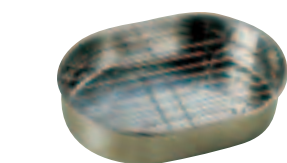
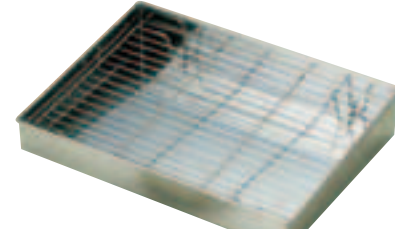
⑪ 18-0 あげもの名人

〈AAG-46〉 ¥3,000

- セット内容
天ぷら鍋(φ145×H85 底径120)×1
容量:0.7ℓ 板厚:0.5
オイルポット(φ145×H125)×1
容量:1.3ℓ 板厚:0.4
片手ザル(φ155×H80 30メッシュ)×1
材質:本体/18-0ステンレス
ハンドル/フェノール樹脂
片手ザル/18-8ステンレス
- これ1つで揚げ物の際のすべてのツールがそろっています。
 - 揚げ網(片手ザル)でそのまま油を漉せます。あとはそのままオイルポットとして保存できます。
- ※オイルポットは、油こし及び油保存用ですので調理にはご使用できません。

⑫ 18-0 角天台 〈ATV-05〉

	cm	内径	高さ	ℓ	kg
8-0412-1201	大	460	310	H70	¥6,000
8-0412-1202	中	370	250	H65	¥4,800
8-0412-1203	小	320	230	H60	¥4,500



⑬ 13-0 小判天台
〈ATV-07〉

8-0412-1301 ¥2,400

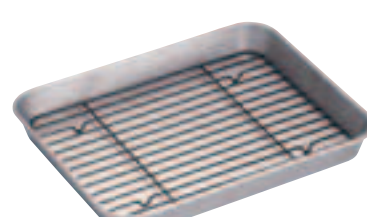
195×143×H40



⑭ ブラックフィギュア
天ぷらバット
(テフロン加工)

	cm	外径	高さ	ℓ	kg
8-0412-1401	270	200	H50		

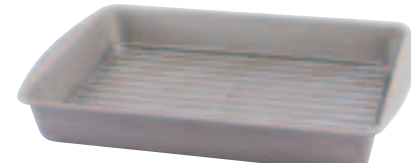
¥1,530



NEW

⑮ フッ素樹脂加工 天ぷらバット
〈ATV-81〉

	cm	外径	高さ	ℓ	kg
8-0412-1501	大	240	310	H40	¥1,100
8-0412-1502	中	212	275	H40	¥1,000



NEW

⑯ フッ素天ぷらバット 〈ATV-80〉

	cm	外径	高さ	ℓ	kg
8-0412-1601	大	325	228	H51	¥1,800
8-0412-1602	小	279	178	H36	¥1,500



18-0 油こし
P.416



スーパーさらさら
P.707

料理道具
調理小物
調理機械
厨房機器
設備
サービス
喫茶用品
軽食
製菓用品
フロン
洗浄用
清掃用品
衛生
消耗品
ハンケツ
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 Ω フッ素加工 カキ揚げレードル
〈BKK-05〉 **8-0413-0101** ¥2,600
φ120×H330
材質:本体 内面/アルミフッ素樹脂加工
外面/アルマイト加工
ハンドル 18-0ステンレス
取っ手 66ナイロン
●取っ手部分に66ナイロンを使用していますので、耐熱性に優れています。
●フッ素樹脂加工を施してありますので、こびりつきにくくサッと手軽にご使用いただけます。

② Ω フッ素加工 2連式カキ揚げレードル
〈BKK-08〉 **8-0413-0201** ¥5,400
250×120×H342 1ヶ当たり:φ120

③ Ω フッ素加工 4連式カキ揚げレードル
〈BKK-10〉 **8-0413-0301** ¥11,000
235×300×H345 1ヶ当たり:φ120
②③材質:本体 内面/アルミフッ素樹脂加工
外面/アルマイト加工
ハンドル 18-0ステンレス
取っ手 66ナイロン

④ SA18-8 かき揚げ井用リング 〈BKK-13〉

cm			
8-0413-0401	11	φ110×H300	¥3,700
8-0413-0402	12	φ120×H300	¥4,000
8-0413-0403	13	φ130×H300	¥4,400

リング高さ:100 パンチング穴径:φ5
※サイズ等、特注承ります。

⑤ Ω 18-8 カキ揚げリング 穴明
〈BKK-09〉 **8-0413-0501** ¥2,600
φ93×H140
リング高さ:55
⑥ 18-8 かき揚げリング
〈BKK-18〉 **8-0413-0601** ¥3,300
φ100×H100 ハンドル150
パンチング穴径:φ8



⑦ SA18-8 木柄 かき揚げ井用リング2連 11cm
〈BKK-14〉 **8-0413-0701** ¥7,000
265×110×H292
1ヶあたり:φ110 リング高さ:100
パンチング穴径:φ5
※サイズ等、特注承ります。

⑧ 18-8 木柄かき揚げリング 2連 〈BKK-15〉

1ヶあたり			
8-0413-0801	S	203×80×H290	φ80×H100 ¥8,600
8-0413-0802	M	283×120×H290	φ120×H100 ¥9,600

パンチング穴径:φ5

⑨ 18-8 木柄かき揚げリング 2連 穴無
〈BKK-17〉 **8-0413-0901** ¥6,900
413×85×H275
1ヶあたり:φ85×H85

⑩ 18-8 木柄かき揚げリング 4連 〈BKK-16〉

1ヶあたり			
8-0413-1001	S	239×239×H290	φ110×H100 ¥16,500
8-0413-1002	M	239×239×H340	φ110×H150 ¥19,500

パンチング穴径:φ5



⑪ 18-0 カキ揚げ 〈AKK-14〉
8-0413-1101 穴ナシ ¥760
8-0413-1102 穴アキ ¥800
φ77×265

⑫ Ω 18-0 カキ揚げ用 リング
〈AKK-15〉 **8-0413-1201** ¥800
φ80 柄の長さ:250

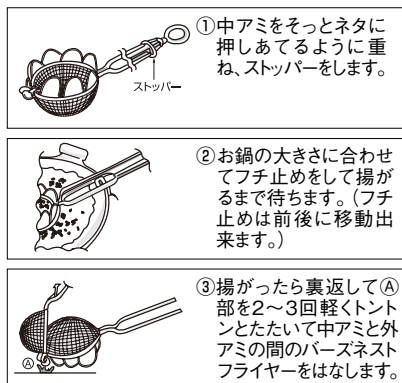


⑬ 18-0 スキンマー 穴無
〈BSK-49〉

	直径	柄長
8-0413-1301	特大	φ117×338 ¥910
8-0413-1302	大	φ95×250 ¥720



⑭ 18-8 バーズネスト フ라이어
(鳥の巣) 〈ABC-26〉
8-0413-1401 大 φ127×400 ¥2,400
8-0413-1402 小 φ88×360 ¥1,700



※ジャガイモや食パンを揚げる場合にはかさなる部分に軽く小麦粉をふりかけて揚げますと形がくずれずきれいに出来上がります。



⑮ 18-8 まげ揚げくん
〈DMG-01〉 **8-0413-1501** ¥18,000
600×160×H160
カゴ部:410×125×H58
●はさんでフライヤーに入れるだけで骨せんべいや小魚等を串打ちなしで簡単に曲げて揚げられ、串を外す時の破損の心配もありません。
●食材と時間のロスが少なく、豆カレイなら1度に3〜4匹揚げることが出来ます。
●フライヤーで約1〜2分揚げた事で形が決まります。その後、外したものは再度フライヤーで揚げます。これを繰り返すことで数もこなすことが出来ます。



⑯ Ω 18-0 天ぷらトング
〈ATV-11〉 **8-0413-1601** ¥740
全長:230

⑰ 18-0 天ぷら焼肉トング
〈BTV-69〉 **8-0413-1701** ¥500
全長:305



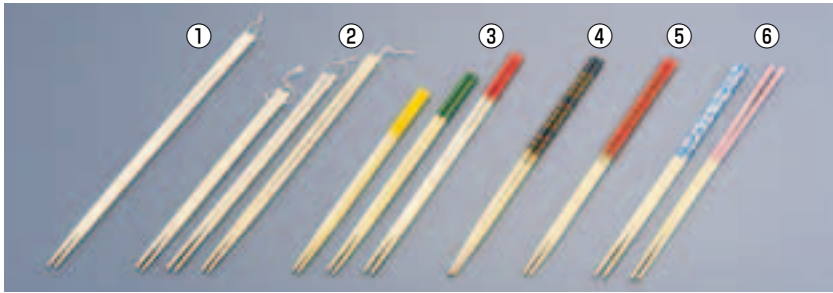
⑱ UK 18-8 フライトング
〈AFL-02〉 **8-0413-1801** ¥2,350
φ102×全長275
●揚げアミとトングが1つになりました。食材を傷めずにすくい揚げることが出来ます。



TKG ブルーティタンパフライパン
P.93



TKG IH 味めぐり
P.2041



① 竹製 菜箸〈ASI-25〉

cm		cm	
8-0414-0101	27 ￥70	8-0414-0104	36 ￥90
8-0414-0102	30 ￥80	8-0414-0105	39 ￥100
8-0414-0103	33 ￥80	8-0414-0106	45 ￥140

② 竹製 菜箸3点セット

〈ASI-24〉 8-0414-0201 ￥140

27cm・30cm・33cm

③ 竹製 カラー菜箸3点セット

〈ASI-44〉 8-0414-0301 ￥170

27cm・30cm・33cm

④ 竹製 歌舞伎菜箸 黒〈ASI-75〉

cm		cm	
8-0414-0401	33 ￥120	8-0414-0403	39 ￥160
8-0414-0402	36 ￥140		

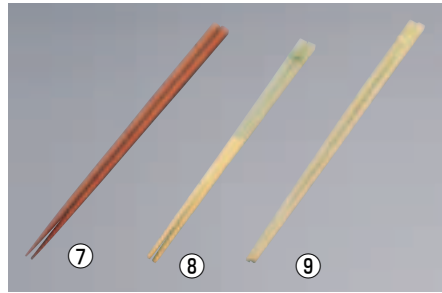
⑤ 竹製 歌舞伎菜箸 赤〈ASI-22〉

cm		cm	
8-0414-0501	33 ￥120	8-0414-0503	39 ￥160
8-0414-0502	36 ￥140		

⑥ 華 菜箸(2膳組) 33cm

〈ASI-78〉 8-0414-0601 ￥250

全長:330



⑦ 銘木菜箸
紫檀仕上 32cm

〈ASI-77〉 8-0414-0701 ￥300

全長:320

⑧ 竹製 和風取箸

〈ATL-10〉 8-0414-0801 ￥820

全長:300

⑨ 竹製 節付取り箸 清流

〈ATL-21〉 8-0414-0901 ￥410

全長:330



⑩ 積層菜箸 32.5cm 洗

〈ASI-89〉 ￥1,300

8-0414-1001 朱面(あかも)

8-0414-1002 墨味(すみあじ)

材質:樺材(フェノール樹脂含む)

耐熱温度:120℃ 耐冷温度:-20℃

●フェノール樹脂を含んでおりますので
耐水性が高く、水を吸収しないので
天然木のような毛羽立ち、変色が
ありません。

●食器洗浄機、乾燥機、煮沸消毒が
可能です。

●すべり止め加工付き



⑪ シリコン菜箸 GF-20B 洗

〈ASI-93〉 8-0414-1101 ￥600

全長:約305

材質:本体/ナイロン(耐熱230℃)

先端/シリコン(耐熱220℃)

●鍋やフライパンを傷つけにくく安心です。



⑫ シリコン菜箸 〈ASI-72〉 ￥650

8-0414-1201 ブラウン

8-0414-1202 レッド

8-0414-1203 ブルー

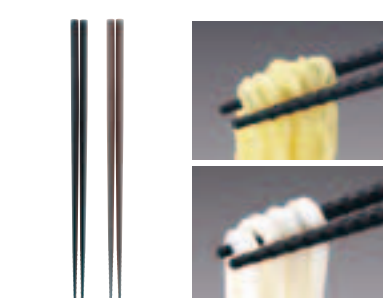
8-0414-1204 グリーン

全長:約300

材質:本体/ナイロン66樹脂(耐熱200℃)

先端/シリコン(耐熱280℃)

●先端がシリコンで焦げにくく、滑りにくい。



⑬ トルネード取り箸 30cm 洗

〈BTL-50〉 ￥500

8-0414-1301 黒

8-0414-1302 茶

材質:ポリスチレン(PS)

耐熱温度:200℃

耐冷温度:-20℃

●ラーメン、うどん、おそばのつかみ

やすさは抜群です。



⑭ ぐる麺取り箸 30cm 洗

〈BTL-48〉 ￥500

8-0414-1401 PM-110 黒

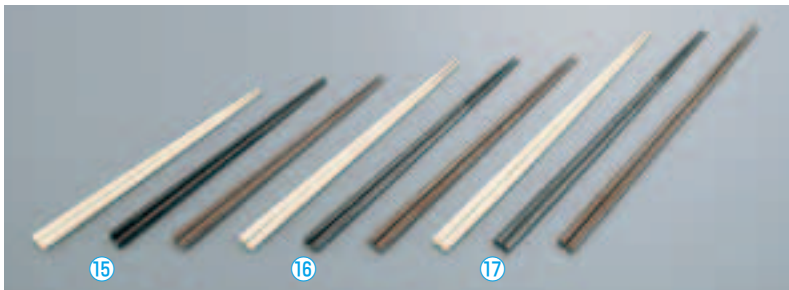
8-0414-1402 PM-109 茶

材質:ポリスチレン(PS)

耐熱温度:200℃ 耐冷温度:-20℃

●先端部分は特殊な星型形状で、
麺などをしっかりつかみます。
(商標登録済・意匠登録済)

●持ち手部分は指がしっかりフィット
する五角形のお箸です。



ダブルエンボスばし 洗

⑮ 25cm(取りばし)

〈AHS-23〉 ￥450

8-0414-1501 アイボリー

8-0414-1502 ブラック

8-0414-1503 ブラウン

⑯ 27cm(盛りばし)

〈AHS-24〉 ￥500

8-0414-1601 アイボリー

8-0414-1602 ブラック

8-0414-1603 ブラウン

⑰ 30cm(麺ばし)

〈AHS-25〉 ￥550

8-0414-1701 アイボリー

8-0414-1702 ブラック

8-0414-1703 ブラウン



箸先

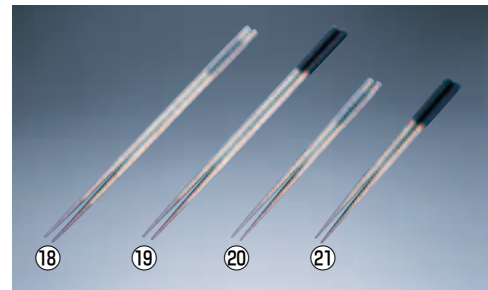
「ダブルエンボスばし」
シリーズ

箸の先にダブルエンボス加工
を施してありますので、滑りや
すいものや細かいものでもらく
につまめます。

材質:ポリスチレン(PS)

耐熱温度:200℃

耐冷温度:-20℃



⑮ 18-8菜箸

〈BSI-09〉

cm

8-0414-1801 30 ￥2,800

8-0414-1802 39 ￥4,800

8-0414-1803 45 ￥4,800

⑮ 18-8プラ付菜箸 30cm

〈BSI-10〉 8-0414-1901 ￥1,450

⑯ 18-8取り箸 23cm

〈BTL-12〉 8-0414-2001 ￥2,600

⑰ 18-8プラ付取り箸 23cm

〈BTL-13〉 8-0414-2101 ￥1,300



⑳ 純チタン菜箸

〈ASI-32〉 8-0414-2201 ￥2,200

全長:340

材質:先端部/純チタン
ハンドル部/66ナイロン

㉑ ローズ柄 揚箸 〈AAG-20〉

cm

8-0414-2301 35 ￥1,180

8-0414-2302 42 ￥1,420

㉒ 白木 揚箸

〈AAG-21〉 8-0414-2401 ￥750

全長:425

㉓ P-8 プラ柄料理はし

〈AHS-13〉 8-0414-2501 ￥780

全長:340

材質:柄/フェノール樹脂
金具/ステンレス鋼

㉔ 天ぷら メーター付 揚箸

〈AAG-18〉 8-0414-2601 ￥2,120

φ25×全長350

+50～+200℃

㉕ 花菜箸(天ぷらとき棒)

〈AHN-06〉 8-0414-2701 ￥660

全長:365 材質:桧

㉖ 天ぷら粉とき箸

〈ATP-01〉

cm

8-0414-2801 30 ￥1,600

8-0414-2802 33 ￥1,900

8-0414-2803 36 ￥2,300

材質:白樺



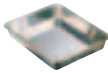
㉔ 18-8 菜箸スタンド

〈ASI-21〉

8-0414-2901 大 φ75×H270 ￥7,300

8-0414-2902 中 φ75×H220 ￥6,580

8-0414-2903 小 φ75×H140 ￥5,620



18-8 角バット
P.131



フライヤー用カス揚
P.702

料理道具
調理小物
調理機械

厨房機器

サービス

喫茶用品

鉄板焼用品

製菓用品

フロン

洗浄用

清掃用品

衛生

消耗品

ハンケツ

ウェア

ウェア

テーブル

ウェア

卓上備品

料理演出

食器

ホテル

旅館用品

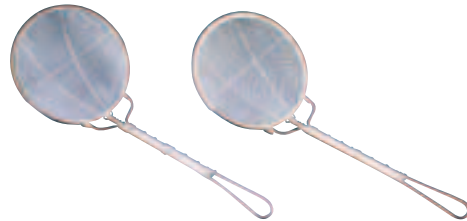
椅子

サイン

店舗備品



金網端を板金で巻き締めし、中に全周芯金を入れてありますので、御使用中にたたいたりしても網が切れたり、外れたりしません。



① 18-8 業務用プレス式 丸カス揚 〈AKS-29〉

直径	柄長	極細目	細目	中目	荒目	
		(50メッシュ)	(32メッシュ)	(24メッシュ)	(14メッシュ)	(10メッシュ)
21cm	295		8-0415-0101 ¥2,300	8-0415-0102 ¥2,300		8-0415-0103 ¥2,300
18cm	264	8-0415-0104 ¥1,330	8-0415-0105 ¥1,200		8-0415-0106 ¥1,200	
15.5cm	264	8-0415-0107 ¥1,050	8-0415-0108 ¥950		8-0415-0109 ¥950	
13.5cm	245	8-0415-0110 ¥930	8-0415-0111 ¥850		8-0415-0112 ¥850	



④ TS ステンレス プレス式 角型カス揚 〈AKS-17〉

	細目	荒目	柄長	
	(40メッシュ)	(16メッシュ)		
大	8-0415-0401		170×160×270	¥2,600
中	8-0415-0402		150×140×250	¥2,400
小		8-0415-0403	130×125×225	¥2,200

材質：18-8アミ

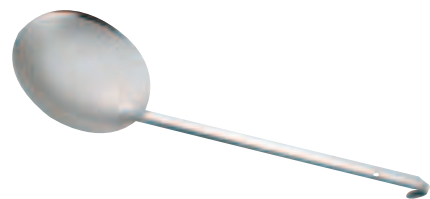


⑦ SA オリーブカス揚

〈BOL-70〉 8-0415-0701 ¥590
φ120×全長345
ハンドル:天然木
金属部:18-0ステンレス鋼

⑧ マインコック カス揚

	全長	柄長
8-0415-0801 大	φ120×340	265 ¥580
8-0415-0802 小	φ100×340	262 ¥560



⑪ エコクリーン UK18-8 **エコクリーン**
パンチング丸カス揚げ
(板ハンドル)
〈AEK-30〉 **E**

	cm	全長
8-0415-1101	17	φ170×470 ¥4,800
8-0415-1102	20	φ200×590 ¥5,500
8-0415-1103	23	φ230×675 ¥6,100

パンチング穴径:2.2

⑫ UK18-8 パンチング丸カス揚
(板ハンドル) 〈AKS-28〉

	cm	全長
8-0415-1201	17	φ170×470 ¥3,700
8-0415-1202	20	φ200×590 ¥4,300
8-0415-1203	23	φ230×675 ¥4,800

パンチング穴径:2.2



⑬ 18-8 オイルスクリーン
24cm (50メッシュ)

〈AOI-39〉 8-0415-1301 ¥2,100
φ240×全長413



⑭ TS ステンレス
キッチンネット
(18-8アミ・24メッシュ)
〈AKT-42〉

	cm	
8-0415-1401	19	φ200×315 ¥1,600
8-0415-1402	23	φ240×370 ¥1,950



⑤ **Ω** 18-8 手編式角すくい揚
(40メッシュ)

〈ASK-21〉 8-0415-0501 ¥1,400
190×190 柄長:280



⑥ **Ω** 18-8 並カス揚 〈AKS-16〉

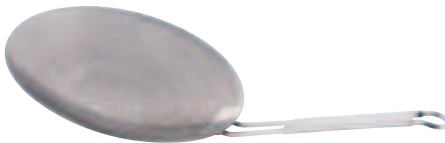
直径	柄長	細目	中目
		(40メッシュ)	(18メッシュ)
大 15cm	205	8-0415-0601 ¥770	8-0415-0602 ¥750
中 12cm	180	8-0415-0603 ¥460	8-0415-0604 ¥440
小 10cm	185	8-0415-0605 ¥400	8-0415-0606 ¥390



⑩ UK18-8 パンチング丸かす揚げ
〈AKS-38〉

	cm	全長
8-0415-1001	20	φ200×410 ¥5,700
8-0415-1002	23	φ230×435 ¥6,500

パンチング穴径:2.2





シーバイエス テンポイ
P.707



業務用リードペーパー
P.1493



① Ω 18-8 フ라이어用
油缶蓋 〈AHL-G3〉

8-0416-0101 15ℓ 用 φ270 ￥2,200
8-0416-0102 20ℓ 用 φ300 ￥3,100

② Ω 18-0 フ라이어用油缶
〈AHL-84〉

8-0416-0201 15ℓ 内φ270×H300 ￥7,800
8-0416-0202 20ℓ 内φ300×H300 ￥8,500

③ Ω 18-8 フ라이어油缶用籠
(20メッシュ) 〈AHL-85〉

8-0416-0301 15ℓ 用 φ260×H92 ￥7,100
8-0416-0302 20ℓ 用 φ290×H95 ￥7,900

④ ①18-8 フ라이어用籠
〈AHL-86〉 8-0416-0401 ￥5,500

φ280×H115



⑤ Ω 18-0 油こし 〈AAB-06〉

No.			
8-0416-0501	1	φ142×H60	￥1,600
8-0416-0502	2	φ174×H57	￥1,800
8-0416-0503	3	φ216×H65	￥2,000
8-0416-0504	4	φ232×H75	￥2,600
8-0416-0505	5	φ272×H87	￥2,800

●18-8金網使用

⑥ ブリキ油こし 〈AAB-05〉

No.			
8-0416-0601	2	φ180×H57	￥1,950
8-0416-0602	3	φ205×H65	￥2,000
8-0416-0603	4	φ235×H75	￥2,300
8-0416-0604	5	φ275×H87	￥2,900

⑦ 18-8 替網式 油こし 〈AAB-03〉

No.			
8-0416-0701	1	φ140×H55	￥1,580
8-0416-0702	2	φ190×H60	￥1,920
8-0416-0703	3	φ215×H60	￥2,160
8-0416-0704	4	φ230×H70	￥2,800
8-0416-0705	5	φ265×H80	￥2,960

⑧ 18-8 油こし用替網 〈AAB-04〉

No.			
8-0416-0801	1用	φ 97	￥540
8-0416-0802	2・3用	φ125	￥560
8-0416-0803	4用	φ155	￥660
8-0416-0804	5用	φ175	￥780



NEW

⑨ 18-8 フ라이어用丸網カゴ 〈AML-46〉

8-0416-0901 21cm PGS-07 φ215×H 90 ￥3,600
8-0416-0902 25cm PGS-08 φ250×H120 ￥4,500

●アミ目16メッシュ

⑩ UK 18-8 パンチング
丸フライヤー 穴径φ1.5mm
〈AHL-Y2〉

	cm	外径	高さ	
8-0416-1001	26	260×	90	￥ 8,750
8-0416-1002	28	280×	92	￥ 9,200
8-0416-1003	30	300×	95	￥ 9,900
8-0416-1004	33	330×	100	￥10,800

⑪ UK 18-8 パンチング
丸フライヤー 穴径φ3mm
〈AHL-Y3〉

	cm	外径	高さ	
8-0416-1101	26	260×	90	￥7,800
8-0416-1102	28	280×	92	￥8,000
8-0416-1103	30	300×	95	￥8,650

●P.207①②丸キッチンポットと
組合わせて使用できます。



⑫ Ω 18-8 プレス 揚玉入 〈AAG-23〉

8-0416-1201 大 φ220×H220 ￥7,600
8-0416-1202 中 φ190×H180 ￥5,600

⑬ Ω 18-8 替アミ式 揚玉入 〈AAG-24〉

8-0416-1301 大 (No. 5) φ220×H220 ￥7,000
8-0416-1302 中 (No. 4) φ190×H180 ￥6,200

※交換用の網は⑧のNo.5用、No.4用を
ご使用下さい。



⑭ Ω 18-8 オイルポット 〈AOI-04〉

8-0416-1401 2ℓ φ140×H140 ￥5,000
8-0416-1402 3ℓ φ160×H160 ￥6,300
8-0416-1403 5ℓ φ180×H210 ￥9,000

アミ目: 2ℓ・3ℓ (40メッシュ)
5ℓ (30メッシュ)



⑮ 18-0 二重アミオイルポット
〈AOI-05〉 8-0416-1501 ￥3,100

1.2ℓ: φ130×H120

⑯ ブラック・フィギュア
オイルポット (テフロン加工) 〈AOI-07〉

8-0416-1601 D-047 1.2ℓ φ125×H135 ￥2,500
8-0416-1602 D-048 1.5ℓ φ140×H135 ￥2,800



⑰ テフロンオイルポット

〈AOI-08〉 8-0416-1701 ￥2,000
1.5ℓ: φ136×H134

⑱ テフロン 2段式オイルポット

〈AOI-12〉 8-0416-1801 ￥3,000
1.5ℓ: φ136×H200

関連商品 オイルフィルター→P.705



⑲ ろ過パウダーセット
300g (約60回分) TD7

〈ALK-09〉 8-0416-1901 ￥3,200

セット内容
ろ過パウダー300g
フィルター60枚
●ステンレスろ過式オイルポット
TD5専用です。



⑳ コスター油こし紙 入敷
(1組100枚単位)

〈AOI-11〉 8-0416-2001 ￥3,980
φ250



調理小物

調理のプロセスを
楽々便利にサポートします。

手間のかかる下準備は

極力軽減したいもの。

あると便利な気が利くアイテムで、

賢くスムーズに作業完了へ。

温度・分量・時間など、

調理に求められる要素を

効率良くクリアしましょう。

Total Kitchen Goods

調理小物

調理小物

うらごし・フルイ・スプーン・みそこし

レードル・トング・ターナー

泡立・水マス・調味料入・ロート

卸金・すり鉢・マッシャー・天突

和食用小物・寿司・おにぎり型

抜型・細工用品・皮むき・玉子切

チーズ・バター・肉用品

ハサミ・栓抜・缶切類

はかり・タイマー

温度計・湿度計

濃度計・塩素計類

Recommendation

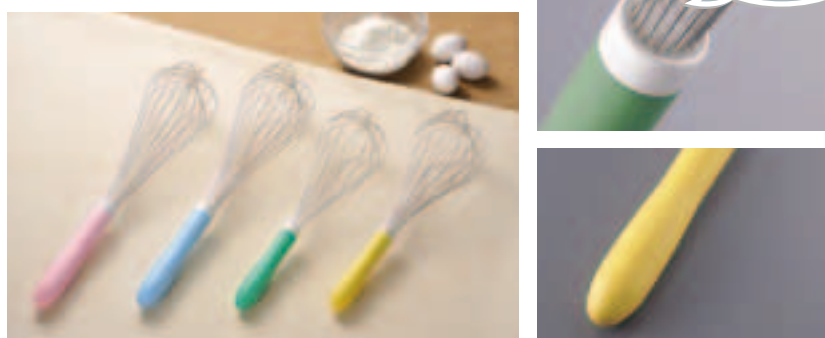
TKG キッチンツールシリーズ



セージ クックウェアシリーズ



TKG 抗菌カラーハンドル泡立



マジックサービングトング



調味料入



ワンピースレードル



TKG セーフティトングシリーズ



TKG キッチンバサミ





TKG18-8 ポール
P.243



シリコン 三角ゴムヘラ
P.429

スピーディーに調理をアシスト! プロが認めた「こだわりアイテム」



迷ったらコレ



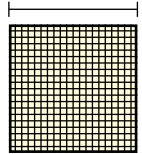
① 18-8 ワンタッチうらごし枠 (BUL-01)

	cm		
8-0419-0101	21	φ210×H100	¥2,600
8-0419-0102	24	φ240×H100	¥2,800
8-0419-0103	27	φ270×H105	¥3,300
8-0419-0104	31	φ310×H105	¥3,500
8-0419-0105	36	φ360×H110	¥5,000

② 18-8 替アミ (BUL-02) ※御注文の際はサイズ、メッシュを御指定下さい。

	目の大きさ	21cm用	24cm用	27cm用	31cm用	36cm用
4メッシュ (パン粉フルイ)	(6.35mm)	8-0419-0201	8-0419-0209	8-0419-0217	8-0419-0225	8-0419-0233
7メッシュ (パン粉フルイ)	(3.63mm)	8-0419-0202	8-0419-0210	8-0419-0218	8-0419-0226	8-0419-0234
9メッシュ (砂糖フルイ)	(2.82mm)	8-0419-0203	8-0419-0211	8-0419-0219	8-0419-0227	8-0419-0235
12メッシュ (砂糖フルイ)	(2.00mm)	8-0419-0204	8-0419-0212	8-0419-0220	8-0419-0228	8-0419-0236
20メッシュ (うらごし・荒目)	(1.27mm)	8-0419-0205	8-0419-0213	8-0419-0221	8-0419-0229	8-0419-0237
30メッシュ (うらごし・中目)	(0.83mm)	8-0419-0206	8-0419-0214	8-0419-0222	8-0419-0230	8-0419-0238
50メッシュ (うらごし・細目)	(0.5 mm)	8-0419-0207	8-0419-0215	8-0419-0223	8-0419-0231	8-0419-0239
65メッシュ (絹ごし)	(0.39mm)	8-0419-0208	8-0419-0216	8-0419-0224	8-0419-0232	8-0419-0240
		¥1,600	¥1,850	¥2,200	¥2,650	¥4,000

20の目があります。



20の目があります。

メッシュとは
[例] 20メッシュ (荒目) の場合1インチ (2.54cm) 角に縦20・横20の目があります。



木枠の良さを、そのままに...



③ 木枠 替アミ31cm (BUL-07) 代用毛

8-0419-0301	細目 (2本毛)	¥8,000
8-0419-0302	荒目 (3本毛)	¥8,000

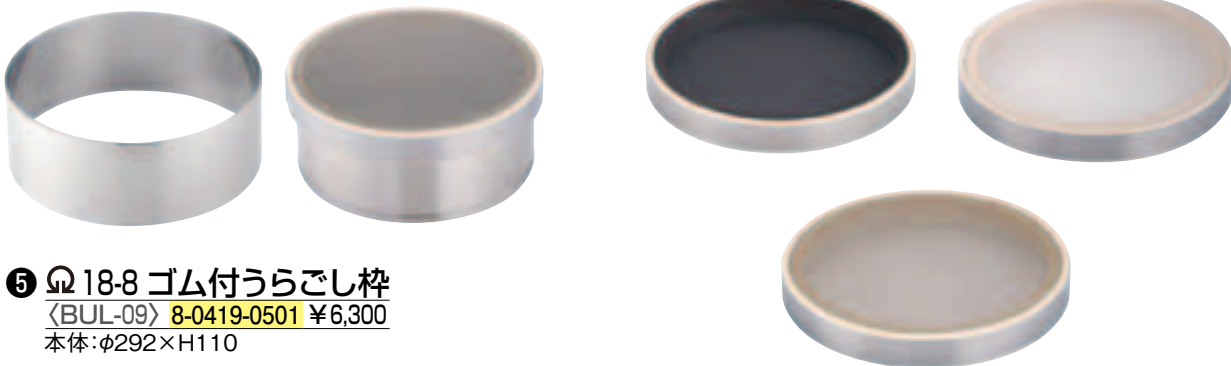
※枠は①31cmをお使いください。



④ 木枠 替アミ36cm用 (BUL-08) 代用毛

8-0419-0401	細目 (2本毛)	¥9,900
8-0419-0402	荒目 (3本毛)	¥9,900

※枠は①36cmをお使いください。



⑤ 18-8 ゴム付うらごし枠 (BUL-09) 8-0419-0501 ¥6,300 本体:φ292×H110

⑥ 18-8 ゴム付うらごし替アミ (BUL-10) ステン張り

8-0419-0601	6.5メッシュ (パン粉フルイ)	¥13,400
8-0419-0602	14メッシュ (荒目)	¥13,000
8-0419-0603	24メッシュ (中目)	¥12,600
8-0419-0604	40メッシュ (細目)	¥13,000
8-0419-0605	60メッシュ (絹ごし)	¥13,400

代用毛

8-0419-0606	細目 (2本毛)	¥12,800
8-0419-0607	荒目 (3本毛)	¥12,600
8-0419-0608	絹ごし 60メッシュ (ナイロン毛)	¥13,200





① 木枠ステン張りうらごし〈BUL-16〉

細目 (40メッシュ)

8-0420-0101	7寸	φ210×H 90	¥ 6,500
8-0420-0102	8寸	φ240×H110	¥ 8,400
8-0420-0103	9寸	φ270×H110	¥ 10,000
8-0420-0104	尺0	φ300×H125	¥ 10,800
8-0420-0105	尺1	φ330×H140	¥ 12,700
8-0420-0106	尺2	φ360×H140	¥ 13,700

中目 (24メッシュ)

8-0420-0107	7寸	φ210×H 90	¥ 6,400
8-0420-0108	8寸	φ240×H110	¥ 7,700
8-0420-0109	9寸	φ270×H110	¥ 9,800
8-0420-0110	尺0	φ300×H125	¥ 10,300
8-0420-0111	尺1	φ330×H140	¥ 12,000
8-0420-0112	尺2	φ360×H140	¥ 13,300

荒目 (14メッシュ)

8-0420-0113	7寸	φ210×H 90	¥ 6,400
8-0420-0114	8寸	φ240×H110	¥ 8,400
8-0420-0115	9寸	φ270×H110	¥ 10,000
8-0420-0116	尺0	φ300×H125	¥ 10,800
8-0420-0117	尺1	φ330×H140	¥ 12,900
8-0420-0118	尺2	φ360×H140	¥ 13,700



② 木枠代用毛うらごし〈BUL-15〉

細目 (2本毛・24メッシュ)

8-0420-0201	6寸	φ180×H 90	¥ 6,400
8-0420-0202	7寸	φ210×H 90	¥ 6,400
8-0420-0203	8寸	φ240×H110	¥ 7,700
8-0420-0204	9寸	φ270×H110	¥ 9,800
8-0420-0205	尺0	φ300×H125	¥ 10,600
8-0420-0206	尺1	φ330×H140	¥ 12,400
8-0420-0207	尺2	φ360×H140	¥ 13,600

荒目 (3本毛・16メッシュ)

8-0420-0208	6寸	φ180×H 90	¥ 6,400
8-0420-0209	7寸	φ210×H 90	¥ 6,400
8-0420-0210	8寸	φ240×H110	¥ 7,700
8-0420-0211	9寸	φ270×H110	¥ 9,800
8-0420-0212	尺0	φ300×H125	¥ 10,600
8-0420-0213	尺1	φ330×H140	¥ 12,400
8-0420-0214	尺2	φ360×H140	¥ 13,600



③ 木枠ステン張り絹ごし (60メッシュ)

〈BKN-05〉

8-0420-0301	8寸	φ240×H110	¥ 8,600
8-0420-0302	9寸	φ270×H110	¥ 10,200
8-0420-0303	尺0	φ300×H125	¥ 10,900
8-0420-0304	尺1	φ330×H140	¥ 12,800
8-0420-0305	尺2	φ360×H140	¥ 13,900



④ 木枠絹ごし (ナイロン毛・60メッシュ)

〈BKN-04〉

8-0420-0401	8寸	φ240×H110	¥ 9,500
8-0420-0402	9寸	φ270×H110	¥ 11,200
8-0420-0403	尺0	φ300×H125	¥ 12,000
8-0420-0404	尺1	φ330×H140	¥ 13,700
8-0420-0405	尺2	φ360×H140	¥ 14,800



⑤ Ω18-8 レストラン用 裏漉し枠
(スूप漉し兼用)

〈BUL-19〉 8-0420-0501 ¥6,400

φ326×475
寸胴鍋:36cm~45cm用
ワンタッチうらごし枠:31cm用



⑥ Ω アルミ裏ごし受枠〈BUL-17〉

8-0420-0601	大	φ570×H145	¥ 18,000
8-0420-0602	小	φ430×H145	¥ 13,000

※大は鍋30~51cmまで、
小は鍋24~39cmまで使用できます。
板厚:2.6mm

⑦



⑨



⑦ 18-8 うらごし (30メッシュ)
〈BUL-11〉

8-0420-0701	特大	φ240×H90	¥ 3,200
8-0420-0702	大	φ210×H90	¥ 3,000
8-0420-0703	中	φ180×H50	¥ 1,480
8-0420-0704	小	φ150×H42	¥ 1,300

⑧ 18-8 ホームうらごし
(30メッシュ) 〈BUL-12〉

8-0420-0801	大 (21型)	φ210	¥ 2,530
8-0420-0802	小 (18型)	φ180	¥ 2,210

⑨ 18-8 ウロコ印うらごし
(30メッシュ) 〈BUL-13〉

8-0420-0901	大 L-0403	φ205×H65	¥ 920
8-0420-0902	中 L-0402	φ185×H54	¥ 700
8-0420-0903	小 L-0401	φ155×H50	¥ 630

⑩ アルミうらごし (30メッシュ)
〈WUL-01〉

8-0420-1001	大	φ203×H51	¥ 2,200
8-0420-1002	中	φ178×H32	¥ 1,900
8-0420-1003	小	φ152×H32	¥ 1,750

⑧



⑩



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
鉄板焼用用品
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
ハンケット
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 18-10 シルバーシャイン
ムーラン 中 No.42514

〈BMC-19〉 8-0421-0101 ¥10,600

φ240 (393) ×H85 (H170)
1.5・2.0・5mmの替刃3枚付
替刃寸法:φ140
替刃材質:18-0ステンレス

■①交換部品

8-0421-0102 替刃3枚組 ¥2,200



② クイジプロ デラックスフードミル
(うらごし器) 74-6479

〈BUL-34〉 8-0421-0201 ¥17,300

φ230 (438) ×H120 (H245)

2・3・4mmの替刃3枚付

替刃寸法:φ140

材質:本体・替刃/18-10ステンレス

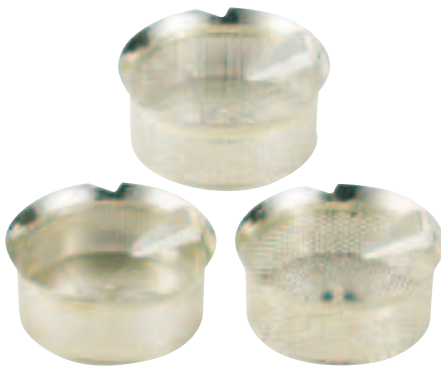
- プラスチックのスクレーパーが裏面に残った食材をスムーズにこすりとります。
- 大き目のボウルは食材の飛び散りを防ぎ、一度に大量の食材をピューレできます。



③ マトファ46245 ムーラン 特大 (スズメッキ)

〈BMC-01〉 8-0421-0301 ¥66,000

φ370×H170 (底内径φ175)
標準刃:1.5mm



④ マトファムーラン 特大用替刃

〈BMC-02〉 ¥16,500

8-0421-0401 46246 1mm

8-0421-0402 46247 1.5mm

8-0421-0403 46248 2mm

8-0421-0404 46249 3mm

8-0421-0405 46250 4mm



⑤ マトファ46243 ムーラン 大 (スズメッキ)

〈BMC-03〉 8-0421-0501 ¥20,600

φ310×H130

1.5・2.5・4mmの替刃3枚付

■⑤交換部品

8-0421-0502 替刃1.5mm ¥1,700

8-0421-0503 替刃2.5mm ¥1,700

8-0421-0504 替刃4.0mm ¥1,700



⑥ マトファ46263 18-10ムーラン 大

〈BMC-22〉 8-0421-0601 ¥41,000

φ310×H130

1.5・2.5・4mmの替刃3枚付

■⑥交換部品

8-0421-0602 替刃1.5mm ¥2,300

8-0421-0603 替刃2.5mm ¥2,300

8-0421-0604 替刃4.0mm ¥2,300

HUROM 業務用スロージューサーが登場!



ストレーナー(細目)



さらりとした口あたりに

スムージーストレーナー(粗目)



とろみのある食感に



アルファードラムセット仕様

⑦ スロージューサー HWプロフェッショナル
HW-PBA18 ヒューロム

〈FZY-78〉 8-0421-0701 ¥149,800

200×282×H529

電源:単相100V 50/60Hz

消費電力:200W

ドラム容量:800ml

回転数:スクリュ-43/48回転(1分間)

回転ブラシ17回転(1分間)

【付属品】

ジュースカップ、絞りかすカップ

洗浄用ブラシ、押し棒

スマートホッパードラムセット

アルファードラムセット(従来のドラムセットです)

付属消耗品キット

ドラムパッキン4枚

ブラシパッキン8枚(4セット)

ジュースキャップパッキン4枚



POINT



ビジネスモデル用モーター

最大12時間連続使用可能!過熱防止システムのパワフルなエンジン搭載により、モーター温度の上昇を防ぎ、長時間連続での使用が実現。

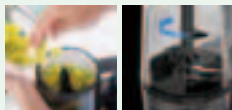
※食材や環境により使用時間が異なる場合があります。



大容量ドラム(800ml)

従来の家庭用モデルから2倍の800mlドラム。1回で大容量のジュース搾汁が可能になりました。

食材の投入状況を確認できる半透明キャップにより、食材の入れすぎやつまりを防ぎ、搾汁過程を確認できます。



スマートホッパー

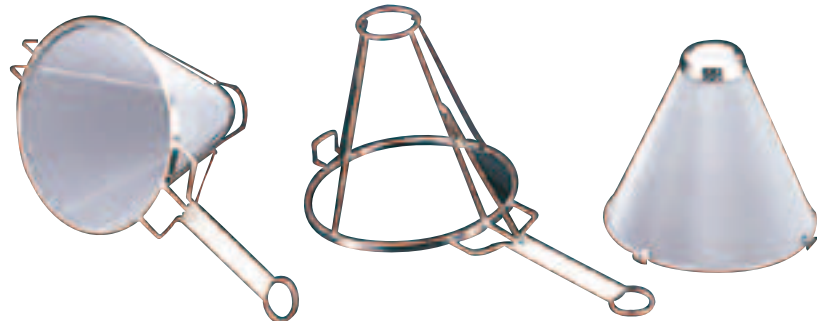
材料をまとめて挿入・自動搾汁が可能に。搾汁の手間が大幅に削減されます。



シリコン 三角ゴムヘラ
P.429

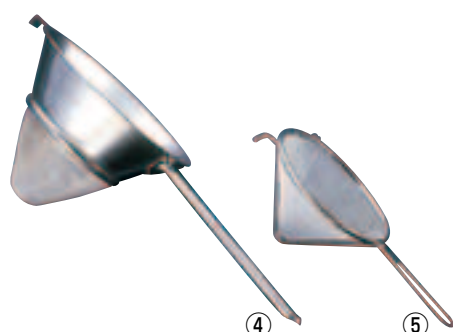


ムラノ 18-8 スープレードル
P.439



① Ω ステンレス 替網式ホテル用スープ漉し
(18-8アミ・50メッシュ) 〈BSC-27〉

	cm				
8-0422-0101	21	φ210×H190	柄の長さ:235	¥28,000	
8-0422-0102	24	φ245×H230	柄の長さ:240	¥30,000	
8-0422-0103	30	φ305×H320	柄の長さ:245	¥34,000	



④ UK 18-8 シノア (25メッシュ)
〈BSN-04〉

	cm	柄の長さ			
8-0422-0401	21	φ210×H155	210	¥9,400	
8-0422-0402	24	φ240×H180	230	¥10,500	

⑤ Ω 18-8 アルプスシノア
(綾織り30メッシュ) 〈BSN-01〉

	cm	柄の長さ			
8-0422-0501	15	φ150×H 85	130	¥2,800	
8-0422-0502	18	φ180×H 95	130	¥3,400	
8-0422-0503	21	φ210×H105	140	¥3,900	



⑨ UK18-8 パンチング スープ漉し
〈BSC-35〉

	cm	深さ	柄長		
8-0422-0901	18	φ180×170	155	¥6,700	
8-0422-0902	21	φ210×205	155	¥8,550	
8-0422-0903	24	φ240×235	155	¥9,550	

パンチング穴径:1.5

⑩ エコクリーン UK18-8 パンチングスープ漉し
〈BEK-03〉

	cm	深さ	柄長		
8-0422-1001	18	φ180×170	155	¥7,500	
8-0422-1002	21	φ210×205	155	¥9,200	
8-0422-1003	24	φ240×235	155	¥10,200	

パンチング穴径:1.5

⑥ 弁慶 18-8 スープ漉し (杉綾織り)
普通目 (30メッシュ) 〈BSC-03〉

		深さ	柄長		
8-0422-0601	大	φ250×260	225	¥9,600	
8-0422-0602	中	φ200×215	215	¥6,600	
8-0422-0603	小	φ150×140	190	¥3,200	

⑦ 18-8 スープ漉し 〈BSC-04〉

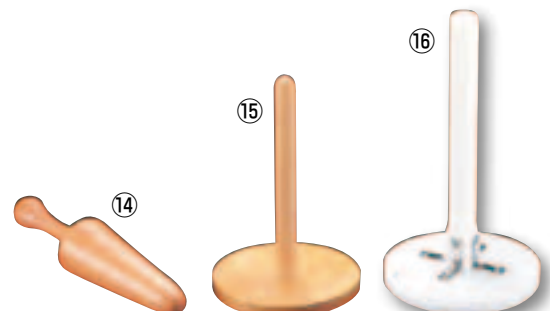
	cm	深さ	柄長		
8-0422-0701	14	φ140×125	180	¥4,400	
8-0422-0702	18	φ175×150	180	¥6,000	
8-0422-0703	20	φ200×180	225	¥8,800	
8-0422-0704	24	φ250×210	225	¥11,800	
8-0422-0705	27	φ280×250	295	¥21,000	
8-0422-0706	30	φ310×270	295	¥24,000	

穴径:φ1.5



⑧ UK18-8片手コランダー
(モナカハンドル) 〈AKL-16〉

	cm	深さ	柄長		
8-0422-0801	16	φ160×124×170		¥4,800	
8-0422-0802	18	φ180×138×170		¥5,300	
8-0422-0803	20	φ200×161×170		¥5,800	
8-0422-0804	22	φ220×174×170		¥6,500	
8-0422-0805	25	φ250×198×170		¥7,800	



⑬ レズレー 18-10 スープ漉し
〈BSC-28〉

		深さ	柄長		
8-0422-1301	23214	14cm		¥5,000	
8-0422-1302	23218	18cm		¥6,000	
8-0422-1303	23220	20cm		¥8,000	

穴径:φ1.5

⑭ Ω 木製 スープ押し棒
〈BSC-06〉 8-0422-1401 ¥11,500
φ85×全長340

⑮ Ω 木製平型 スープ押し棒
〈BSC-21〉 8-0422-1501 ¥7,600
φ200×H300

⑯ プラスチック平型
スープ押し棒 〈BSC-22〉

8-0422-1601	大	φ210×H380	¥39,000
8-0422-1602	小	φ190×H380	¥36,000



TKG アルミニウム寸胴鍋
P.31



ハイテックスパテラ
P.199

料理道具
調理小物
調理機械
厨房機器
設備
サービス
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
ウェット
フラット
テーブル
卓上備品
料理演出
用品
グラス
ホテル
旅館用品
テーブル
椅子
サイン
店舗備品



①



②



③



④



⑤



⑥

Ω 18-8 スープ取りざる (寸胴鍋用8メッシュ)

① 半円 〈ASC-16〉

cm用				
8-0423-0101	27	H250	¥	9,500
8-0423-0102	30	H250	¥	10,500
8-0423-0103	33	H250	¥	11,500
8-0423-0104	36	H300	¥	12,000
8-0423-0105	39	H300	¥	13,000
8-0423-0106	42	H300	¥	13,500
8-0423-0107	45	H300	¥	14,500
8-0423-0108	48	H300	¥	15,000
8-0423-0109	51	H450	¥	19,000

② 丸型 〈ASC-17〉

cm用				
8-0423-0201	27	H270	¥	11,000
8-0423-0202	30	H290	¥	11,500
8-0423-0203	33	H330	¥	12,500
8-0423-0204	36	H345	¥	13,500
8-0423-0205	39	H375	¥	14,500
8-0423-0206	42	H405	¥	15,500
8-0423-0207	45	H435	¥	16,500
8-0423-0208	48	H465	¥	17,500
8-0423-0209	51	H490	¥	18,500

UK 18-8 パンチング スープ取りざる

③ 丸型 〈ASC-43〉

cm用				
8-0423-0301	36	H350	¥	42,000
8-0423-0302	39	H380	¥	45,000
8-0423-0303	42	H410	¥	54,000
8-0423-0304	45	H440	¥	61,000
8-0423-0305	48	H470	¥	70,000

④ 半丸型 〈ASC-41〉

cm用				
8-0423-0401	36	H300	¥	29,400
8-0423-0402	39	H330	¥	31,500
8-0423-0403	42	H360	¥	35,700
8-0423-0404	45	H390	¥	42,000
8-0423-0405	48	H420	¥	43,000



③・④
パンチング穴径:2.2
※48cmは受注生産になります。
受 約1ヶ月
※特注サイズ承ります。

エコクリーン UK 18-8 パンチング
スープ取りざる

⑤ 丸型 〈AEK-27〉

cm用				
8-0423-0501	36	φ350×H350	¥	44,000
8-0423-0502	39	φ380×H380	¥	47,500
8-0423-0503	42	φ410×H410	¥	56,800
8-0423-0504	45	φ440×H440	¥	65,000

パンチング穴径:2.2

⑥ 半丸型 〈AEK-28〉

cm用				
8-0423-0601	36	350×180×H300	¥	29,000
8-0423-0602	39	380×200×H330	¥	31,500
8-0423-0603	42	410×210×H360	¥	36,000
8-0423-0604	45	440×230×H390	¥	43,000

パンチング穴径:2.2



⑦



⑧



⑦ Ω 18-8 普及型
スープ取りざる (10メッシュ)
〈ASC-20〉 8-0423-0701 ¥9,400
φ200×H290

⑧ UK 18-8 パンチング
普及型スープ取りざる
〈ASC-95〉 8-0423-0801 ¥29,000
φ200×H295
パンチング穴径:1.5

⑨ Ω 18-0 ラーメン用スープ漉し
No.5 (50メッシュ)
〈BSC-36〉 8-0423-0901 ¥3,100
φ275×H87
●18-8金網使用
●ラーメン等のスープの仕上用に最適。
又、井の上でこすのに使い易いスタイルです。

⑩ TS ステンレス
ラーメンスープこし
(18-8アミ・24メッシュ) 〈BSC-63〉

cm	直径	深さ	柄長	
8-0423-1001	21	210×30	245	¥2,200
8-0423-1002	24	240×30	245	¥2,400

⑪ TS ステンレス
スープこし 極細目
(18-8アミ・60メッシュ) 〈BSC-69〉

cm	直径	深さ	柄長	
8-0423-1101	21	210×30	245	¥2,300
8-0423-1102	24	240×30	245	¥2,500



⑫ だし汁用攪拌機
EGS-3636型
〈GKK-01〉 ¥500,000
8-0423-1201 LPガス
8-0423-1202 都市ガス
460×510×H1,330
ガス消費量: LPガス 7.34kg/h
都市ガス 9,000kcal/h
ガス接続口: LPガス φ9.5
都市ガス φ13
電動ドリル: 単相100V 710W
攪拌羽根付: 16×490×羽根3段
18-8寸胴鍋: φ360×H360 35ℓ



⑬ ラーメンスープ用攪拌機
EGS-3655型
〈GKK-02〉 ¥500,000
8-0423-1301 LPガス
8-0423-1302 都市ガス
460×510×H1,390
ガス消費量: LPガス 7.34kg/h
都市ガス 9,000kcal/h
ガス接続口: LPガス φ9.5
都市ガス φ13
電動ドリル: 単相100V 710W
攪拌羽根付: 16×600×羽根3段
18-8寸胴鍋: φ360×H550 55ℓ



18-8 角バット
P.131



18-8TKG 湯沸かし
P.827



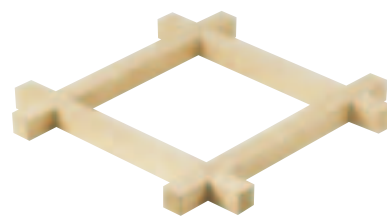
① 木製 外棒式 ダシコシ輪
〈BDS-01〉

	cm	全長	
8-0424-0101	24	490	¥10,600
8-0424-0102	27	520	¥11,200
8-0424-0103	30	550	¥11,800
8-0424-0104	33	580	¥13,300



② 木製 内棒式 ダシコシ輪
〈BDS-02〉

	cm	全長	
8-0424-0201	24	490	¥14,200
8-0424-0202	27	520	¥14,800
8-0424-0203	30	550	¥15,300
8-0424-0204	33	580	¥17,100



③ 木製 ダシコシ用井ゲタ
〈BDS-03〉 8-0424-0301 ¥19,000
450×450×H35



調理小物

うらごし・フルイ・
スープ・みそこし

レードル・トング・
ターナー

泡立・水マス・
調味料入・ロート

卸金・すり鉢・
マッシャー・天突

和食用小物・寿司・
おにぎり型

振型・細工用品・
皮むき・玉子切

チーズ・バター・
肉用品

ハサミ・栓抜・
缶切類

はかり・タイマー

温度計・湿度計

濃度計・塩素計類



④ 18-8 平型ボール茶こし
〈BTY-84〉

	mm		
8-0424-0401	105	φ105×H52	¥800
8-0424-0402	95	φ 95×H54	¥690
8-0424-0403	85	φ 85×H40	¥570



⑤ 18-8 ボール茶こし(40メッシュ)
〈BTY-43〉

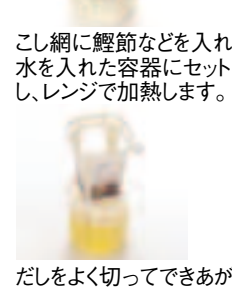
	mm		
8-0424-0501	45	φ45×H35	¥ 410
8-0424-0502	55	φ55×H45	¥ 480
8-0424-0503	65	φ65×H50	¥ 520
8-0424-0504	75	φ75×H60	¥ 620
8-0424-0505	85	φ85×H70	¥ 740
8-0424-0506	95	φ95×H80	¥1,020



⑥ お茶・だしパック 入数
L(32枚入)
〈BOT-53〉 8-0424-0601 ¥190
110×110
原材料:不織布
●お料理のだし取りのほか、麦茶や
お茶、紅茶、生葉の煎じ用にもご
使用いただけます。



⑦ レンジで美味しいおだし 洗 R-1510
〈BDS-34〉 8-0424-0701 ¥1,800
120×158×H150 耐熱温度:140℃
材質:容器・フタ・こし網枠/ポリプロピレン
メッシュ/ポリエステル
容量:1,000ml
●鰹節・昆布・煮干しなどのだしを電子レンジで
簡単にひくことができます。
●こし網は底を外せるので、だしがらを取り出しや
すくお手入れも簡単です。
●容器は目盛り付きで計量カップにも使えます。



⑧ ミル オイルフィルター〈AOI-03〉

	セット	交換用バッグ	フィルターサイズ	全長
大	8-0424-0801 ¥19,000	8-0424-0804 ¥15,000	220×280×H170	590
小	8-0424-0802 ¥16,000	8-0424-0805 ¥14,000	210×210×H165	350
ミニ	8-0424-0803 ¥11,000	8-0424-0806 ¥ 9,200	120×150×H130	320

耐熱温度:200℃
材質:枠・ステンレスフィルター・ポリエチレンテレフタレート
●大(200メッシュ)・小、ミニ(120メッシュ)
●ご使用後の洗いが簡単で、すぐに乾きます。又、綿布と違い変色が少ない為、
衛生的で安全性も高い製品です。
料理のだしとりやアク抜き等、必要のない不純物除去に効果的です。



米国宇宙航空局(NASA)の研究開発により生み出された特殊フィルター採用により、油脂の酸化の原因に考えられている粒子状の細かい揚げカスまで確実に取り除くことができます。

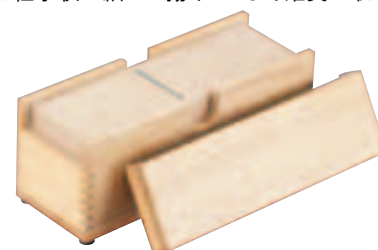
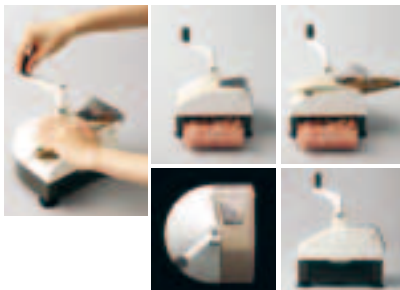


やっぱり、削りたて!香りも旨味も違います。

⑨ かつおぶし削り オカ力

〈BKT-G3〉 8-0424-0901 ¥6,800

- 205×192×H261
- 抑えて、回すだけ。楽々、安全に削れます。
- 特殊な形の3枚の間欠刃で最大4mm程度の幅で「花」ができます。
- 脚部が吸着盤になっているので切削時のガタつきが軽減され安定した切削が可能です。
- ほとんど残りなく最後まで削れます。

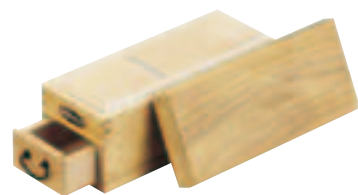


⑩ 木製 業務用かつ箱(タモ材)〈BKT-03〉
8-0424-1001 大 300×112×H112 ¥38,000
8-0424-1002 小 275×100×H112 ¥36,000



⑪ 木製 かつ箱 いろいろ端旨味

〈BKT-05〉 8-0424-1101 ¥8,700
240×110×H95
材質:本体/タモ材
カンナ台/ナラ材



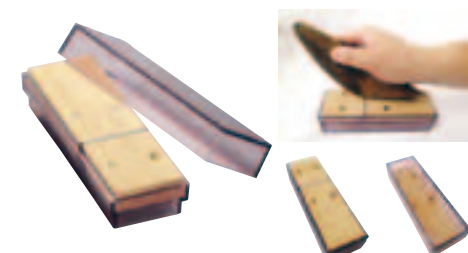
⑫ 木製 かつ箱(スプルス材)
〈BKT-76〉

8-0424-1201 大 252×94×H100 ¥6,400
8-0424-1202 中 243×94×H100 ¥4,500
8-0424-1203 小 228×80×H 83 ¥3,700



⑬ 替刃式 木製かつ箱 匠(ツガ材)
〈BKT-A1〉 8-0424-1301 ¥15,000

278×115×H130
付属品:替刃50mm幅×1枚、ネジ×1組
●替刃は最高級鋼を使用し[完全直使]に仕込んであり、シャープな切味をお約束致します。



⑭ コンパクト型 鰹節削り器 鰹姫
〈BKT-G6〉 8-0424-1401 ¥2,800

165×54×H50
材質:本体/木製(ホワイトオーク)
容器/AS樹脂
●透明ケースなので削った量、削り具合が一目でわかります。

18-8 システムバット
P.14218-8 スープ濾し
P.422

丈夫で衛生的！



③ ㊦ だしこしシート (10枚入) 〈ADS-05〉

	cm			
8-0425-0301	50	500×	500	¥ 950
8-0425-0302	70	700×	700	¥2,300
8-0425-0303	100	1,000×	1,000	¥2,800

材質：ポリエチレンテレフタレート
形状：フィラメントシート
耐熱温度：約230℃
食品、添加物等の規格基準
(昭和34年厚生省告示 第370号) の第3のDの2適合



とても丈夫ですからダシコン輪にセットしても御利用できます。

- 選びぬかれた不織布素材を使用しています。
- 目が非常に細かく、食材等は通しにくくなっておりますが、だしやスープ、食用油等の液体はスムーズに濾過します。
- スープ濾し、だしこし、油こしに御使用いただけます。
- 使用後は一般ゴミとして処理できます。
- 和・洋・中などあらゆる料理のニーズに御利用できます。

迷ったらコレ！

① ㊦ だしこし袋 (綿100%)
〈BDS-04〉

8-0425-0101	L	400×450	¥2,000
8-0425-0102	S	330×410	¥1,800

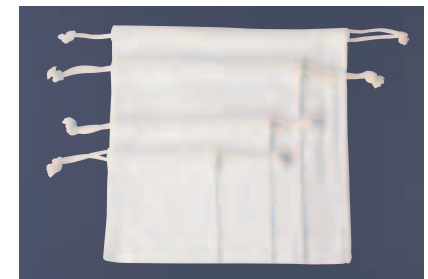
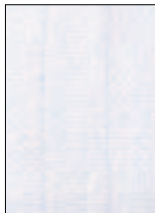
② ㊦ だしこし布 (綿100%)
〈BDS-05〉 8-0425-0201 ¥2,500

900×900



ミューフアン

純銀の糸が織り込まれ抗菌・防臭・帯電防止などマルチ機能を発揮します。



④ ミューフアン 抗菌さらし 〔抗菌〕

〈BSL-29〉 8-0425-0401 ¥3,800

34cm×10m

- 綿100% (スリット系「ミューフアン」使用)
- 生鮮食品を多く扱うお寿司屋さん、割烹料理店にうれしい、新しい晒布です。
 - 漂白剤や柔軟剤も使え、何度洗っても抗菌防臭力は半永久的に持続します。

⑤ ミューフアン 抗菌ガーゼ 〔抗菌〕

〈BGC-16〉 8-0425-0501 ¥2,200

30cm×10m

- 綿100% (スリット系「ミューフアン」使用)
- 純銀の糸が輝く清潔キープ・防臭のガーゼです。
 - 漂白剤や柔軟剤も使えます。何度洗っても抗菌防臭力は半永久的に持続します。

⑥ ミューフアン だしこし袋 〔抗菌〕

〈BDS-09〉 8-0425-0601 特大 320×330 ¥2,600

8-0425-0602 大 240×280 ¥2,300

8-0425-0603 中 180×200 ¥1,900

8-0425-0604 小 150×150 ¥1,200

綿100% (スリット系「ミューフアン」使用)

⑦ 吉田晒 だしこし袋

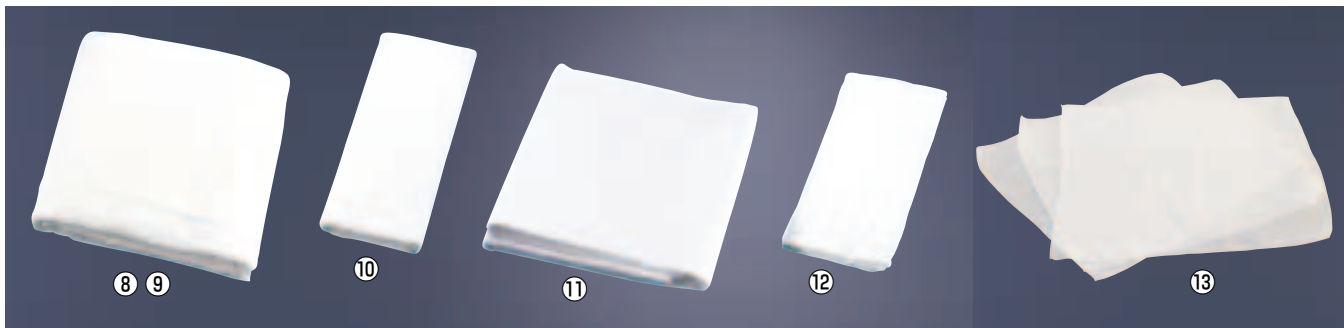
(綿100%) 〈BDS-26〉

8-0425-0701 特大 330×320 ¥1,600

8-0425-0702 大 280×240 ¥1,400

8-0425-0703 中 200×180 ¥1,300

8-0425-0704 小 150×150 ¥1,000

⑧ ㊦ ネルこし布 (食品用)
〈BKS-05〉 8-0425-0801 ¥2,000

100cm×1m (綿100%)

⑨ ネル生地こし布 (綿100%)
〈BKS-06〉 8-0425-0901 ¥11,000

100cm×5m

⑩ さらし (綿100%)

〈BSL-01〉 8-0425-1001 ¥2,340

34cm×10m

⑪ 寒冷沙 (綿100%)

〈BKV-01〉 8-0425-1101 ¥5,400

110cm×10m

⑫ ガーゼ (綿100%)

〈BGC-03〉 8-0425-1201 ¥1,300

30cm×10m

⑬ 薄手ガーゼ カットだしこし布 〔入数〕
(10枚入) 〈BDS-31〉

8-0425-1301 300角 300×300 ¥3,200

8-0425-1302 450角 450×450 ¥4,900

8-0425-1303 600角 600×600 ¥5,700

⑭ だしこしパック (10枚入) 〔入数〕

〈BDS-29〉

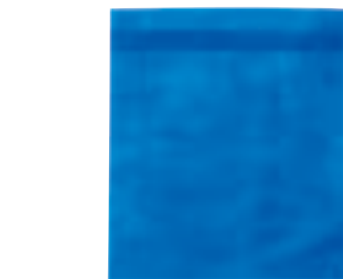
8-0425-1401 L 350×400 ¥1,400

8-0425-1402 M 250×350 ¥1,100

8-0425-1403 S 180×260 ¥ 740

材質：不織布 耐熱温度：120℃

- 材料をパックに入れ、たこ糸などで口を縛って、こしたらそのままゴミ箱へ捨てるだけ。使い捨てだから衛生的です。

⑮ だしとりサンエース
ブルー (100枚入) 〈BDS-33〉 〔入数〕

8-0425-1501 特大 500×550 ¥14,200

8-0425-1502 大 350×400 ¥ 7,500

8-0425-1503 中 250×350 ¥ 6,200

8-0425-1504 小 180×300 ¥ 4,800

材質：ポリプロピレン

耐熱温度：140℃

- 異物混入防止が可能です。

⑯ だしとりサンエース
(100枚入) 〈BSV-31〉 〔入数〕

8-0425-1601 特大 500×600 ¥13,300

8-0425-1602 大 350×400 ¥ 7,100

8-0425-1603 中 250×350 ¥ 5,800

8-0425-1604 小 180×300 ¥ 4,600

材質：ポリプロピレン

耐熱温度：140℃

水切り、汁切り、だしこしに！

⑰ 業務用調理なんでもシート 〔入数〕
(50枚入)

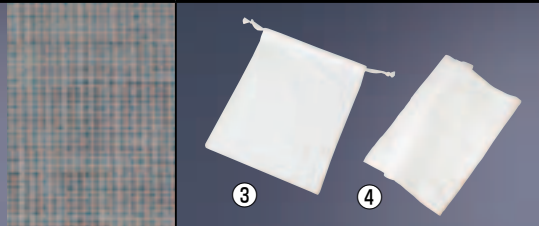
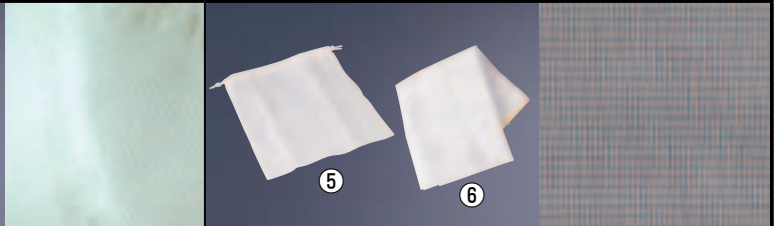
〈BDS-32〉 8-0425-1701 ¥5,500

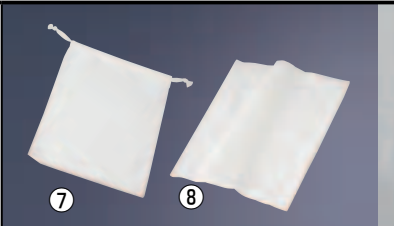
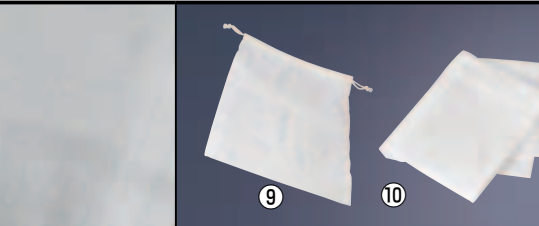
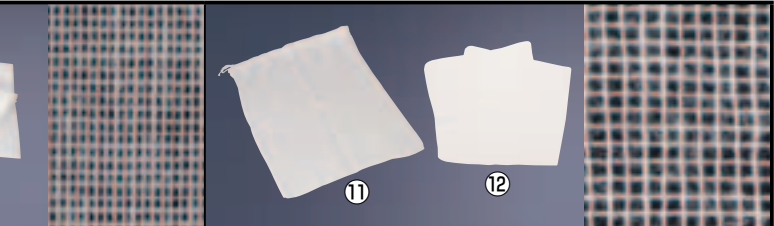
950×920 不織布

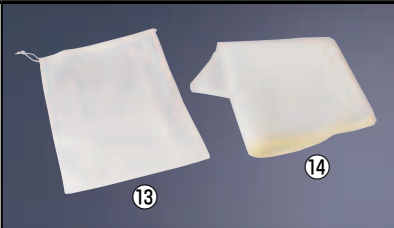
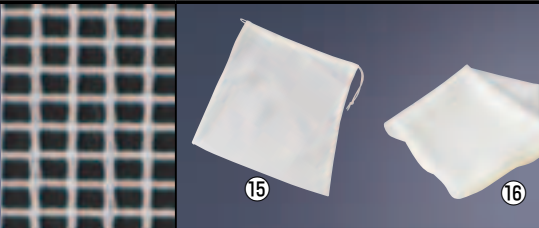
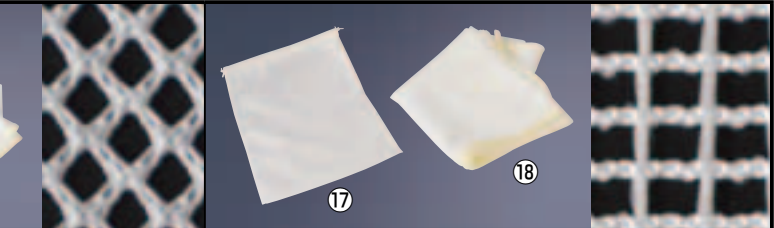
- 食材の余分な水気吸水ができ、そのまま絞れる大判シート。
- 保温ボックスの結露防止にも最適です。

日本料理・和食の「だし・うま味 (UMAMI)」が世界中から注目されています！

日本料理・和食の味は「うま味がいいのだし」が決め手。「うま味」が世界中の料理人にも広がり、海外の料理でも「UMAMI」が取り入れられるようになりました。
「うま味（英語表記＝UMAMI）」は世界共通の公式用語にもなっています。
うま味を引き出す、だしこし袋・だしこし布を各種取り揃えておりますので、食材・用途に合わせてお選びください。

	  
商品名	① 厚手ガーゼ だしこし袋 〈BDS-18〉 8-0426-0101 大 400×450 ￥2,000 8-0426-0102 小 330×410 ￥1,800 ② 厚手ガーゼ だしこし布 〈BDS-19〉 8-0426-0201 ￥2,500 900×900 ③ ネル地 だしこし袋 〈BDS-10〉 8-0426-0301 大 400×450 ￥2,300 8-0426-0302 小 330×410 ￥2,100 ④ ネル地 だしこし布 〈BDS-11〉 8-0426-0401 ￥2,800 900×900 ⑤ ポリエステル紗 だしこし袋 〈BDS-27〉 8-0426-0501 大 420×440 ￥1,820 8-0426-0502 小 370×400 ￥1,700 8-0426-0503 特小 260×280 ￥1,300 8-0426-0504 極小 220×200 ￥1,100 8-0426-0505 ミニ 160×150 ￥ 910 ⑥ ポリエステル紗 だしこし布 〈BDS-28〉 8-0426-0601 ￥2,370 1,000×1,000
濾し目	極細目
用途	和食／洋食／中華 だし、スープ
特長	だしこしの中で最もベーシックな素材。二重構造のため、丈夫でこし易く、出しカスが沈殿しません。イヤな臭いもなく清潔で衛生的です。
材質	未晒 綿 100%

	  
商品名	⑦ 天竺さらし だしこし袋 〈BDS-12〉 8-0426-0701 大 400×450 ￥2,100 8-0426-0702 小 330×410 ￥1,900 ⑧ 天竺さらし だしこし布 〈BDS-13〉 8-0426-0801 ￥2,600 900×900 ⑨ 寒冷沙 だしこし袋 〈BDS-14〉 8-0426-0901 大 400×450 ￥1,500 8-0426-0902 小 330×410 ￥1,400 ⑩ 寒冷沙 だしこし布 〈BDS-15〉 8-0426-1001 ￥1,400 900×900 ⑪ 薄手ガーゼ だしこし袋 〈BDS-20〉 8-0426-1101 大 400×450 ￥1,200 8-0426-1102 小 330×410 ￥ 900 ⑫ 薄手ガーゼ だしこし布900角 〈BDS-21〉 8-0426-1201 ￥940 900×900
濾し目	中目
用途	洋食ソースこし ホワイトソース、デミグラスソース
特長	天竺とは、インドを天竺と呼んだ時代にインドから輸入されていたことからこの名が残りました。ホワイトソースやデミグラスソースなど粘度のあるソース作りに適しています。
材質	無蛍光天竺さらし 綿 100%

	  
商品名	⑬ ポリエステル メッシュ だしこし袋 〈BDS-22〉 8-0426-1301 大 400×450 ￥1,900 8-0426-1302 小 330×410 ￥1,700 ⑭ ポリエステル メッシュ だしこし布 〈BDS-23〉 8-0426-1401 ￥2,400 900×900 ⑮ ポリエステル ネット だしこし袋 〈BDS-16〉 8-0426-1501 大 450×400 ￥3,000 8-0426-1502 小 410×330 ￥2,800 ⑯ ポリエステル ネット だしこし布 〈BDS-17〉 8-0426-1601 ￥4,000 900×900 ⑰ ポリエステル 角目 だしこし袋 〈BDS-24〉 8-0426-1701 大 400×450 ￥3,300 8-0426-1702 小 330×410 ￥3,100 ⑱ ポリエステル 角目 だしこし布 〈BDS-25〉 8-0426-1801 ￥4,600 900×900
濾し目	荒目
用途	がら取り、とんこつスープ、干物（乾物）、干し野菜
特長	だしこしの中で荒目の素材です。がら取り、とんこつなどのスープこしに適しています。
材質	ポリエステル 100%

調理小物
うらごし・フルイ・
スープ・みそこし
リード・トンダ・
ターナー
泡立・水マス・
調味料入・ロート
卸金・すり鉢・
マッシャー・天突
和食用小物・寿司・
おにぎり型
抜型・細工用品・
皮むき・玉子切
チーズ・バター・
肉用品
ハサミ・栓抜・
缶切類
はかり・タイマー
温度計・湿度計
濃度計・塩素計類

TKG18-8 ボール
P.243

抗菌カラーハンドル泡立
P.479

料理道具
調理小物
調理機械
厨房機器
設備
サービス
喫茶用品
軽食
製菓用品
棚
洗濯用
清掃用品
長靴白衣
消耗品
ハンカケット
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



クリアー
ピンク
レッド
グラスグリーン
グリーン
ブルー

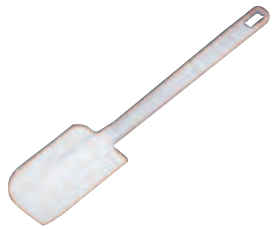
シルバーシャイン カラー ハンドクリーナー

①～⑦の材質 頭部:シリコンゴム 柄部:SAN
耐熱温度:100℃

	ピンク	レッド	グラスグリーン	グリーン	ブルー	ヘラ部	全長	
① 特大 〈BHV-46〉	8-0427-0101	8-0427-0102	8-0427-0103	8-0427-0104	8-0427-0105	65×110	318	¥700
② 大 〈BHV-40〉		8-0427-0201	8-0427-0202	8-0427-0203		58× 85	260	¥400
③ 小 〈BHV-41〉		8-0427-0301	8-0427-0302	8-0427-0303	8-0427-0304	33× 70	242	¥250
④ ミニ 〈BHV-48〉	8-0427-0401	8-0427-0402	8-0427-0403	8-0427-0404	8-0427-0405	45× 65	238	¥230

シルバーシャイン スコップ型 カラーハンドクリーナー

	クリアー	ピンク	レッド	グラスグリーン	グリーン	ブルー	ヘラ部	全長	
⑤ 大 〈BHV-42〉	8-0427-0501	8-0427-0502	8-0427-0503	8-0427-0504	8-0427-0505	8-0427-0506	79×112	323	¥700
⑥ 中 〈BHV-49〉		8-0427-0601	8-0427-0602	8-0427-0603	8-0427-0604	8-0427-0605	63× 89	260	¥500
⑦ 小 〈BHV-43〉	8-0427-0701		8-0427-0702	8-0427-0703	8-0427-0704	8-0427-0705	44× 66	240	¥300



⑧ シルバーシャイン
ハンドクリーナー 〈BHV-44〉

	ヘラ部	全長	
8-0427-0801 大	70×115	420	¥390
8-0427-0802 中	70×115	345	¥370
8-0427-0803 小	60× 88	242	¥240



⑨ シリコン一体式ハンドクリーナー
(鉄線芯入り) 〈BHV-57〉

	ブルー	レッド	イエロー	ヘラ部	全長	
大	8-0427-0901	8-0427-0902	8-0427-0903	58×90	265	¥950
小	8-0427-0904	8-0427-0905	8-0427-0906	48×80	260	¥900

耐熱温度:280℃

⑩ シリコン一体式
ケーキクリーナー
(鉄線芯入り)
01/1534 〈WKL-26〉 ¥830

8-0427-1001	ブルー
8-0427-1002	レッド
8-0427-1003	イエロー
ヘラ部:34×70	全長:255
耐熱温度:280℃	

⑪ TKG グルメスパチュラ
〈BSP-B1〉 8-0427-1101 ¥1,500
ヘラ部:67×90 全長:293
材質:ヘラ/シリコンゴム・ハンドル/天然木
耐熱温度:-40～200℃

mastrad



マストラッド
⑫ シリコンスパチュラ
〈BSP-C8〉 ¥1,300

8-0427-1201	F10200	ブラック
8-0427-1202	F10215	レッド
8-0427-1203	F10218	グリーン
ヘラ部:58×88 全長:270		

⑬ シリコンハーフスパチュラ
〈BSP-C9〉 ¥1,000

8-0427-1301	F10300	ブラック
8-0427-1302	F10315	レッド
8-0427-1303	F10318	グリーン
ヘラ部:34×75 全長:260		

⑭ シリコンスパチュラスプーン
〈BSP-D0〉 ¥1,300

8-0427-1401	F10400	ブラック
8-0427-1402	F10415	レッド
8-0427-1403	F10418	グリーン
ヘラ部:65×95 全長:275 ⑫～⑭耐熱温度:300℃		



⑮ ドリームファーム
スクレーパースプーン
〈BSK-96〉 ㊄ ¥1,200

8-0427-1501	DFSU2614	ブラック
8-0427-1502	DFSU2621	レッド
60×85×全長280 材質:スプーン部/シリコン(耐熱260℃) ハンドル/ナイロン樹脂(耐熱200℃)		
●先端は平たく、側面が柔軟なスプーンにより、フライパンやボウルからすくい取ることができます。		
●ハンドルのカーブにより、ヘッド部分がカウンターに付かず、汚れず衛生的です。		



⑬ シリコンキッチンスプーン
KS-01

〈BSL-58〉 ㊄ 8-0427-1601	¥1,400
ヘラ部:53×80 全長:250	

⑭ シリコンターナーズプーン
TS-01

〈BSL-59〉 ㊄ 8-0427-1701	¥1,900
ヘラ部:67×105 全長:305	

⑬⑭
材質:本体/シリコンゴム・ナイロン樹脂
芯棒/銅
耐熱温度:-20～200℃



⑮ シリコン スプーンヘラ 小
〈BSP-86〉 8-0427-1801 ¥1,300

ヘラ部:60×85 全長:270 約40c.c.
材質:本体/シリコンゴム 芯材/66ナイロン
耐熱温度:190℃

⑯ スプーン型シリコンゴムヘラ
No.1627

〈BSL-39〉 ㊄ 8-0427-1901	¥1,400
------------------------	--------

ヘラ部48×90 全長:272
本体:シリコンゴム(一体成型)
芯棒:ステンレス 耐熱温度:204℃



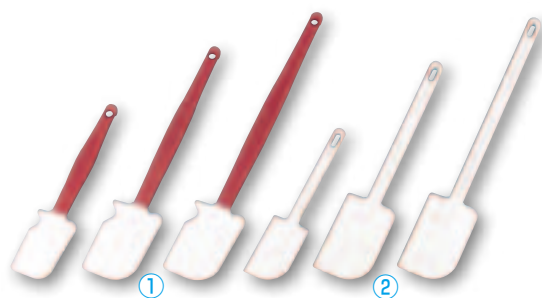
⑯ ニュー シリコンクリーンヘラ
スプーン型 小 〈WKL-21〉 ㊄ ¥1,400

8-0427-2001	ホワイト	幅53×全長250
8-0427-2002	ピンク	耐熱温度:-20～230℃

⑰ シリコンクリーンヘラ スプーン L380
〈WKL-31〉 ㊄ ¥3,200

8-0427-2101	白
8-0427-2102	赤
8-0427-2103	青
8-0427-2104	緑

全長:380 ヘラ部:80×130 耐熱温度:230℃



① 耐熱スクレイパーレッド 〈BSK-34〉

	ヘラ部	全長	
8-0428-0101 S (1962)	55×90	260	¥3,200
8-0428-0102 M (1963)	68×102	340	¥4,200
8-0428-0103 L (1964)	68×102	420	¥5,400

ヘラ部:シリコンゴム 柄:ナイロン
耐熱温度:260℃

② スクレイパー(一体成型) 〈WSK-07〉

	ヘラ部	全長	
8-0428-0201 大 (1906)	70×115	420	¥1,800
8-0428-0202 中 (1905)	70×115	340	¥1,400
8-0428-0203 小 (1901)	50×90	240	¥800

耐熱温度:80℃



③ スコップ型スクレイパー(一体成型) 〈WSK-16〉

	ヘラ部	全長	
8-0428-0301 大 193801	75×115	420	¥2,000
8-0428-0302 中 193401	75×115	340	¥1,800
8-0428-0303 小 193301	60×90	240	¥1,200

耐熱温度:80℃

④ セントローマンノンズリップハンドル
ラバースパチュラ 〈BSP-62〉

	ヘラ部	全長	
8-0428-0401 01370	54×82	250	¥1,900
8-0428-0402 01371	72×115	350	¥2,350
8-0428-0403 01372	72×115	450	¥2,900

材質:ヘラ部 シリコンゴム(耐熱130℃)
●ハンドル部にスベリ止めが付いているので
作業時の手の疲れを軽減できます。



⑤ マトファ 耐熱スパテラ 〈BSP-59〉

	ヘラ部	全長	
8-0428-0501 113724	50×83	250	¥6,400
8-0428-0502 113735	70×117	350	¥7,050
8-0428-0503 113745	70×117	450	¥8,700

ヘラ部:シリコンゴム 柄:EXOGLOSS
耐熱温度:260℃

⑥ マトファ ゴムヘラ(シリコン) 〈WGM-08〉

	ヘラ部	全長	
8-0428-0601 113525	50×83	250	¥2,300
8-0428-0602 113535	70×115	350	¥2,900
8-0428-0603 113545	70×115	450	¥3,500

耐熱温度:110℃



⑦ シリコンスクレーパー ブラック
〈BSL-60〉

	全長	幅	
8-0428-0701 M	260	50	¥1,200
8-0428-0702 S	260	30	¥1,000

耐熱温度:250℃
●ハンドルからヘラ先までシリコン一体成型です。

⑧ シリコン モノクリーナー-B-011
(一体成型ステンレス芯入)

〈WMN-01〉	8-0428-0801	¥1,510
----------	-------------	--------

幅56×全長255 耐熱温度:260℃

⑨ シリコンクリーナーDL-6294

〈WKL-22〉	8-0428-0901	¥1,150
----------	-------------	--------

幅50×全長250 耐熱温度:200℃
●ステンレス芯入一体成形



⑩ ケーキクリーナー(大)
ELタイプ DL-6291

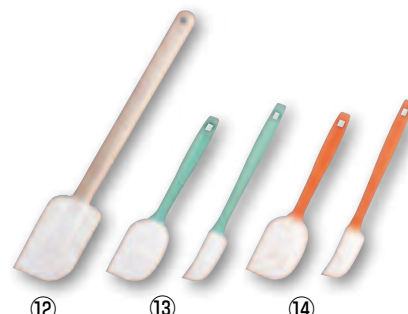
〈WKL-33〉	8-0428-1001	¥600
----------	-------------	------

幅51×90 全長:250
材質:ヘラ部/スチレン系エラストマー
柄部/ポリプロピレン
耐熱温度:120℃

⑪ ケーキクリーナー(大)
DL-6290

〈WKL-34〉	8-0428-1101	¥360
----------	-------------	------

幅50×90 全長:250
材質:ヘラ部/飽和ポリエステル樹脂
柄部/ポリプロピレン
耐熱温度:120℃



⑫ シリコン製 ハンドクリーナー
特大

〈WHV-16〉	8-0428-1201	¥2,050
----------	-------------	--------

ヘラ部:70×110 柄:天然木
全長:408 耐熱温度:200℃

⑬ シリコン製 ハンドクリーナー
〈WHV-03〉

	ヘラ部	全長	
8-0428-1301 大	54×82	245	¥730
8-0428-1302 小	25×65	265	¥540

耐熱温度:260℃

⑭ ハンドクリーナー 〈WHV-02〉

	ヘラ部	全長	
8-0428-1401 大	54×83	245	¥290
8-0428-1402 小	25×65	265	¥270

耐熱温度:100℃



⑮ ウィズ シリコンゴムヘラ 〈BSL-33〉

	ヘラ部	全長	
8-0428-1501 大 No.1610	57×75	264	¥1,200
8-0428-1502 小 No.1611	30×80	257	¥1,000

本体:シリコンゴム(一体成型)
芯棒:ステンレス
耐熱温度:204℃

⑯ ウィズ シリコンゴムヘラ
スモール No.1230

〈BSL-50〉	8-0428-1601	¥800
----------	-------------	------

幅27×7 全長225

⑰ スプーン スモール No.1231

〈BSL-51〉	8-0428-1701	¥900
----------	-------------	------

幅35×13 全長225
⑯⑰耐熱:204℃
本体:シリコンゴム
芯棒:ステンレス鋼



⑱ シリコンクリーンヘラ(小)
(ニュークリーンヘラ小)

〈WKL-17〉	8-0428-1801 白	8-0428-1803 青
	8-0428-1802 赤	8-0428-1804 緑

幅55×全長255
耐熱温度:-20~230℃



⑲ シリコン カラークリーナー

〈BKL-69〉	8-0428-1901 ブルー	¥1,350
	8-0428-1902 ピンク	
	8-0428-1903 グリーン	
	8-0428-1904 イエロー	

ヘラ部:50×86 全長:250
材質:ヘラ部/シリコンゴム
ハンドル部/66ナイロン
耐熱温度:-20~+200℃



⑳ シリコンクリーナー
(一体成型66ナイロン芯入)

〈BSL-40〉	8-0428-2001 ホワイト	¥1,550
	8-0428-2002 レッド	
	8-0428-2003 ブルー	
	8-0428-2004 イエロー	
	8-0428-2005 グリーン	

幅55×全長282
耐熱温度:-20~200℃



㉑ シリコン サラクリーナー
(一体成型66ナイロン芯入)

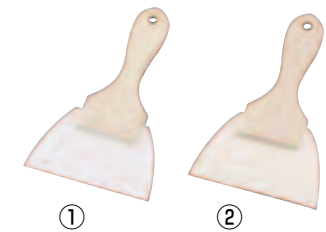
〈BSL-49〉	8-0428-2101 ホワイト	8-0428-2104 イエロー	¥2,000
	8-0428-2102 レッド	8-0428-2105 グリーン	
	8-0428-2103 ブルー		

幅120×全長220 耐熱温度:-20~200℃

㉒ シリコン サラクリーナー 大
(一体成型66ナイロン芯入)

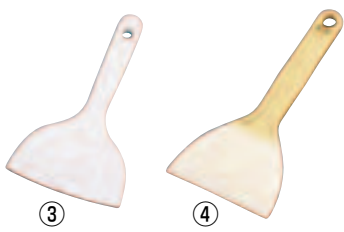
〈BSL-53〉	8-0428-2201 ホワイト	8-0428-2204 イエロー	¥4,300
	8-0428-2202 レッド	8-0428-2205 グリーン	
	8-0428-2203 ブルー		

幅130×全長390 耐熱温度:-20~200℃



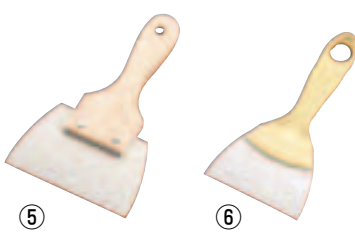
① シリコン 三角ゴムヘラ〈WGM-07〉
8-0429-0101 特大 幅155×全長218 ￥2,600
8-0429-0102 大 幅120×全長200 ￥1,400
8-0429-0103 小 幅 95×全長190 ￥1,000
ハンドル:天然木
耐熱温度:特大200℃・大、小260℃

② (並) ゴムヘラ〈WGM-02〉
8-0429-0201 大 幅120×全長200 ￥790
8-0429-0202 小 幅 95×全長190 ￥660
耐熱温度:100℃



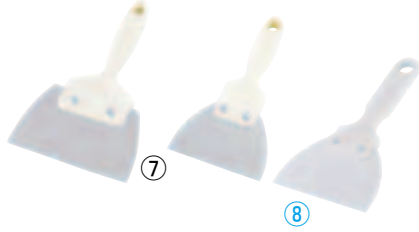
③ シリコン ワイド
モノクリーナー B-012
(一体成型ナイロン芯入)
〈WMN-02〉 8-0429-0301 ￥2,040
幅110×全長205
耐熱温度:260℃

④ ホテイ印 シリコンゴムヘラ
No.317
〈WGM-06〉 8-0429-0401 ￥2,560
幅105×全長220
耐熱温度:200℃



⑤ ホテイ印 ゴムヘラ〈WGM-03〉
8-0429-0501 大 No.302 幅126×全長205 ￥1,250
8-0429-0502 小 No.301 幅 98×全長183 ￥ 920
耐熱温度:160℃

⑥ ホテイ印 新ベラ
No.305 (プラスチック柄)
〈WGM-05〉 8-0429-0601 ￥880
幅95×全長200 耐熱温度:160℃
ヘラ部:シリコン



⑦ プラスチック柄
シリコンゴムヘラ〈WGM-13〉
8-0429-0701 大 幅125×全長204 ￥2,450
8-0429-0702 小 幅 97×全長185 ￥1,950
耐熱温度:ヘラ部 200℃ ハンドル 110℃

⑧ ゴムヘラ DL-6295
〈WHL-80〉 8-0429-0801 ￥850
幅95×全長180 耐熱温度:100℃
材質:ヘラ部 合成ゴム
柄部 ポリプロピレン



⑨ ホテイ印 シリコンゴムヘラ L
No.318
〈WGM-11〉 8-0429-0901 ￥4,060
幅125×全長365 耐熱温度:200℃
●衛生的な一体成型。

⑩ ホテイ印 長柄ゴムヘラ
〈WGM-04〉
8-0429-1001 大 No.304 ￥1,850
幅125×全長400
8-0429-1002 小 No.303 ￥1,450
幅100×全長355
耐熱温度:160℃



⑪ ニュークリーンヘラ(シリコン)〈WKL-16〉

	白	赤	青	緑	サイズ	
L	8-0429-1101	8-0429-1102	8-0429-1103	8-0429-1104	幅120×全長215	¥1,900
S	8-0429-1105	8-0429-1106	8-0429-1107	8-0429-1108	幅 90×全長200	¥1,700

耐熱温度: -20~230℃

⑫ 長柄シリコン
クリーンヘラ(大)
(ニュークリーンヘラ大)
〈WKL-15〉 ¥3,200
8-0429-1201 白 8-0429-1203 青
8-0429-1202 赤 8-0429-1204 緑
幅130×全長385
耐熱温度: -20~230℃

⑬ シリコンクリーンヘラ
特大 L500
〈WKL-30〉 ¥4,000
8-0429-1301 白 8-0429-1303 青
8-0429-1302 赤 8-0429-1304 緑
幅140×全長500
耐熱温度:230℃

⑭ ホテイ印 ポリヘラ〈WPL-03〉
8-0429-1401 大 クリーム No.314 幅125×全長225 ￥680
8-0429-1402 小 クリーム No.311 幅 95×全長205 ￥440
8-0429-1403 小 ベージュ No.312 幅 95×全長205 ￥440
耐熱温度:クリーム 150℃ ベージュ 120℃

⑮ ホテイ印 ポリヘラ ブルー
〈WPL-53〉
8-0429-1501 大 No.362 幅125×全長225 ￥770
8-0429-1502 小 No.361 幅 95×全長205 ￥500
耐熱温度:180℃

金属探知機に反応可能！ ⑩～②4:芯材に金属探知機に反応可能なプラスチック素材を使用していますので、異物混入のリスクが減ります。



MPフーズ シリコンクリーンヘラ

	黒	青	赤	黄	緑
⑩ MP-CH-L L〈WSK-84〉 全長385 ヘラ部82×130	8-0429-1601 ¥5,700	8-0429-1602 ¥6,700	8-0429-1603 ¥6,700	8-0429-1604 ¥6,700	8-0429-1605 ¥6,700
⑪ MP-CH-M M〈WSK-85〉 全長253 ヘラ部54×85	8-0429-1701 ¥4,700	8-0429-1702 ¥5,400	8-0429-1703 ¥5,400	8-0429-1704 ¥5,400	8-0429-1705 ¥5,400
⑫ MP-CH-S S〈WSK-86〉 全長253 ヘラ部31×60	8-0429-1801 ¥3,600	8-0429-1802 ¥4,000	8-0429-1803 ¥4,000	8-0429-1804 ¥4,000	8-0429-1805 ¥4,000

⑩～⑫材質:シリコン 芯材:高強度ナイロン 耐熱温度:180℃
●継ぎ目の無い一体成型。



⑬ MPフーズ シリコンスクレイパー 〈WSK-73〉
8-0429-1901 MP-LL-H 大 長柄 幅130×全長350 ¥4,900
8-0429-1902 MP-LS-H 大 短柄 幅130×全長210 ¥4,300
8-0429-1903 MP-SS-H 小 短柄 幅 97×全長200 ¥4,250 ⑬～⑭耐熱温度:180℃

MPフーズ カラーシリコンスクレイパー

	青	赤	黄	緑
⑬ MP-LL-H 大 長柄〈WSK-81〉 幅130×全長350	8-0429-2001 ¥6,900	8-0429-2002 ¥8,100	8-0429-2003 ¥8,100	8-0429-2004 ¥8,100
⑭ MP-LS-H 大 短柄〈WSK-82〉 幅130×全長210	8-0429-2101 ¥6,100	8-0429-2102 ¥6,900	8-0429-2103 ¥6,900	8-0429-2104 ¥6,900
⑮ MP-SS-H 小 短柄〈WSK-83〉 幅 97×全長200	8-0429-2201 ¥5,200	8-0429-2202 ¥6,500	8-0429-2203 ¥6,500	8-0429-2204 ¥6,500

⑯ MPフーズ ポリヘラ 〈WPL-54〉
8-0429-2301 MP-PL 大 幅130×全長220 ￥700
8-0429-2302 MP-PS 小 幅 97×全長203 ￥570

⑯・⑰
材質:ポリエチレン
耐熱温度:80℃

⑱ MPフーズ カラーポリヘラ 〈WPL-56〉

	青	赤	黄	緑		
MPF-LHL 大	8-0429-2401	8-0429-2402	8-0429-2403	8-0429-2404	幅130×全長220	¥950
MPF-LHS 小	8-0429-2405	8-0429-2406	8-0429-2407	8-0429-2408	幅 97×全長203	¥780



① TS ステンレス プロみそこし
(18-8アミ・16メッシュ)

〈BMS-10〉 8-0430-0101 ¥3,500
φ170 柄長:227

② UK18-8 パンチングこしてぼ

〈BKS-03〉 8-0430-0201 ¥7,300
φ172
パンチング穴径:1.1



③ UK18-8 パンチング
ストレーナー(みそこし)

〈BMS-13〉 8-0430-0301 ¥1,850
φ100×H60 (全長220)
パンチング穴径:1.5

④ 18-8 シリコン柄 みそこし

〈BMS-12〉 8-0430-0401 ¥3,700
φ125×H112 (全長300)
パンチング穴径:2.2



⑤ 18-8 万能みそこし (18メッシュ)

〈AMS-47〉 8-0430-0501 大 φ125 ¥1,000
8-0430-0502 小 φ94 ¥650



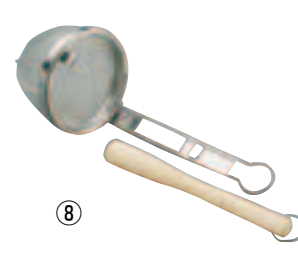
⑥ 18-8 木柄みそこし
(18メッシュ) 〈AMS-48〉

8-0430-0601 大 φ115 ¥1,360
8-0430-0602 小 φ80 ¥1,200



⑦ 18-8 木柄万能こし
(16メッシュ) 〈BKS-04〉

8-0430-0701 大 φ130 ¥1,300
8-0430-0702 小 φ92 ¥920



⑧ 18-8 蓋付みそこし (18メッシュ)
〈AMS-95〉 8-0430-0801 ¥1,300

φ90



⑨ 18-8 夕華 みそこし (18メッシュ)

〈AMS-A4〉 8-0430-0901 ¥1,650
φ90×全長 250



⑩ ヴィータ 万能こし 〈BBV-30〉 洗

8-0430-1001 大 OS-0120 φ126×全長245 ¥1,200
8-0430-1002 小 OS-0130 φ110×全長230 ¥1,000
8-0430-1003 ミニ OS-0140 φ93×全長225 ¥900

材質:本体/18-8ステンレス
ハンドル/ポリプロピレン(耐熱110℃)
●脱脂洗浄仕上げ。



⑪ リスタ18-8万能みそこし
セット 大 (ミニお玉付)

〈BMS-03〉 8-0430-1101 ¥1,600
万能こし:φ127×278
ミニお玉:φ69×225

●鍋、どんぶり等のフチに立て掛けられるストッパー付。
⑪⑫材質:本体/ステンレス鋼(網部:18-8ステンレス鋼)
/ハンドル 抗菌剤入ポリプロピレン樹脂(耐熱温度110℃)



⑫ リスタ18-8万能みそこし
セット 小 (豆お玉付)

〈BMS-04〉 8-0430-1201 ¥1,200
みそこし:φ92×232
豆お玉:φ59×190



⑬ 18-8共柄 みそこし
(スプーン付・16メッシュ)

〈BMS-06〉 8-0430-1301 ¥1,400
φ110×全長215

⑭ 18-8 共柄 ミニ味噌こし
(14メッシュ)

〈BMS-07〉 8-0430-1401 ¥800
φ92×全長248



⑮ 18-8 計量みそマドラー LS1500 洗

〈BMS-11〉 8-0430-1501 ¥1,500
φ40 (φ30)×全長200

●大は約大さじ2、小は約大さじ1の計量が
可能です。
●味噌計量後、そのまま味噌溶きとして使
用可能です。
●卵溶きや調味料を混ぜる時にも便利に
使えます。



⑯ 18-8 味噌取マッシャー
使ってみそ

〈AMS-G7〉 8-0430-1601 ¥800
全長:240 (耐熱90℃)
●味噌を取り出すとき、溶くとき
これ1本で簡単に調理できます。



⑰ みそ汁上手 KJ-150

〈BMS-09〉 8-0430-1701 ¥1,500

φ38×全長234
材質:本体/18-8ステンレス
●目盛りを合わせてみその中に差し込むと、
必要な分だけ味噌が取り出せます。
●みその分量が調節できるので、みそ汁作りの
減塩に便利です。



- ① UK 18-8 パンチング
ボイルバスケット
片手ハンドル〈ABI-27〉
- | | | | |
|-------------|----|-----------|---------|
| 8-0431-0101 | LL | φ240×H160 | ¥12,400 |
| 8-0431-0102 | L | φ210×H150 | ¥11,900 |
| 8-0431-0103 | M | φ180×H130 | ¥9,300 |
| 8-0431-0104 | S | φ150×H110 | ¥8,400 |
- パンチング穴径:1.5



- ② UK 18-8 パンチング
ボイルバスケット
両手ハンドル〈ABI-26〉
- | | | | |
|-------------|---|-----------|---------|
| 8-0431-0201 | L | φ240×H210 | ¥13,900 |
| 8-0431-0202 | S | φ210×H180 | ¥11,800 |
- パンチング穴径:1.5



- ③ UK 18-8 パンチング
スパゲティストレーナー
〈BSP-83〉 8-0431-0301 ¥14,500
- φ250×H120 柄の長さ:250
パンチング穴径:1.5



※①～③は成型上、商品、サイズ等により目の形状や大きさが多少異なります。



- ④ TS ステンレス
ボイルバスケット
(18-8アミ・16メッシュ)〈ABS-23〉
- | | cm | 深さ | 柄の長さ | |
|-------------|----|----------|------|--------|
| 8-0431-0401 | 16 | φ160×80 | 140 | ¥1,800 |
| 8-0431-0402 | 18 | φ180×90 | 140 | ¥2,100 |
| 8-0431-0403 | 20 | φ200×100 | 140 | ¥2,300 |
| 8-0431-0404 | 22 | φ220×130 | 160 | ¥3,600 |
| 8-0431-0405 | 24 | φ240×140 | 160 | ¥5,000 |
| 8-0431-0406 | 24 | φ240×140 | 160 | ¥5,500 |
- (向い手付)



- ⑤ TS ステンレス
シンプルバスケット 細目
(18-8アミ・14メッシュ)18cm
〈BBS-32〉 8-0431-0501 ¥1,850
- φ180×H90 柄の長さ:145



- ⑥ 18-8 ボイルストレーナー
足付 (12メッシュ)〈BBI-07〉
- | | cm | 深さ | |
|-------------|----|----------|--------|
| 8-0431-0601 | 16 | φ160×98 | ¥1,680 |
| 8-0431-0602 | 19 | φ190×116 | ¥2,000 |
| 8-0431-0603 | 22 | φ220×128 | ¥2,120 |



- ⑦ UK 18-8 パンチングストレーナー
〈BST-70〉
- | | cm内 | 外径 | 高さ | |
|-------------|-----|---------|----|--------|
| 8-0431-0701 | 15 | φ160×65 | | ¥4,100 |
| 8-0431-0702 | 18 | φ200×70 | | ¥4,600 |
- 柄の長さ:150 パンチング穴径:1.5



- ⑧ UK 18-8 パンチングストレーナー
フック付 〈BST-66〉
- | | cm内 | 外径 | 高さ | |
|-------------|-----|---------|----|---------|
| 8-0431-0801 | 24 | φ250×70 | | ¥11,500 |
| 8-0431-0802 | 26 | φ270×75 | | ¥12,000 |
| 8-0431-0803 | 28 | φ285×80 | | ¥12,500 |
| 8-0431-0804 | 30 | φ305×85 | | ¥13,000 |
| 8-0431-0805 | 33 | φ335×90 | | ¥13,500 |
- ハンドル長:225 穴径:2.2



- ⑨ 天ぷら名人 すくい油きり
TM-01
〈BAB-15〉 8-0431-0901 ¥1,000
- 130×H50 全長303
材質:本体/ステンレス鋼
樹脂部/シリコン樹脂



- ⑩ 天ぷら名人 ミニ揚げ鍋
油きりざる TM-02
〈BAB-16〉 8-0431-1001 ¥1,200
- 145×H115 全長315
材質:本体/ステンレス鋼
樹脂部/シリコン樹脂



- ⑪ 天ぷら名人 深型天ぷら鍋
油きりざる TM-03
〈BAB-17〉 8-0431-1101 ¥1,500
- 180×H142 全長350
材質:本体/ステンレス鋼
樹脂部/シリコン樹脂



- ⑫ 18-8 プラ柄 深型 揚げざる (12メッシュ)
〈AAG-07〉 8-0431-1201 ¥2,450
- φ180×H110 全長:330



- ⑬ 18-8 ラスティア ハーフストレーナー
(14メッシュ)〈BST-35〉
- | | 柄長 | |
|-------------|----|-------------------------|
| 8-0431-1301 | 大 | 208×130×H105 135 ¥1,650 |
| 8-0431-1302 | 小 | 140×85×H85 135 ¥1,300 |



- ⑭ ドリームファーム
シリコン ベジタブルクッカー〈AST-J7〉 8
- | | 高さ | 深さ | 容量(ℓ) | |
|-------------|-------|----------|---------------|-------------|
| 8-0431-1401 | ベボ | DFVE6018 | 約φ145 130 100 | 約1.2 ¥3,100 |
| 8-0431-1402 | ビッグベボ | DFVE6025 | 約φ190 130 100 | 約2.6 ¥3,900 |
- 耐熱温度:260℃
●これひとつで、野菜を「茹でる」「蒸す」「水切りする」ができます。
●独自にデザインされた側面により、蓋の重みでつぶれるので
様々なサイズのお鍋に入ります。



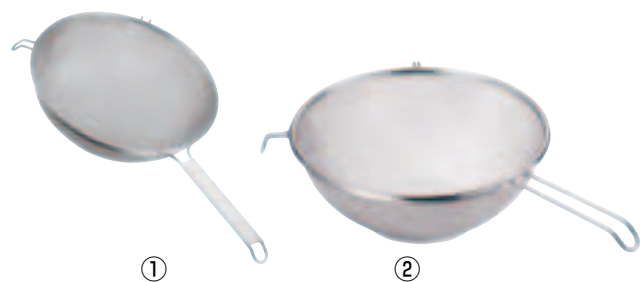
蒸す



茹でる



水切り



① TS ステンレス プロストレーナー
(18-8アミ・16メッシュ)〈BST-47〉

	cm	深さ	柄長	
8-0432-0101	17.5	φ175×70	200	¥2,600
8-0432-0102	21.5	φ215×95	200	¥3,500
8-0432-0103	23	φ230×100	210	¥4,100
8-0432-0104	25	φ250×95	210	¥4,500
8-0432-0105	30	φ300×105	260	¥7,200
8-0432-0106	35	φ350×120	260	¥8,200

② TS ステンレス 頑丈なストレーナー
(18-8アミ・16メッシュ)〈BST-55〉

	cm	深さ	柄の長さ	
8-0432-0201	13	φ130×53×75	75	¥1,400
8-0432-0202	15	φ150×60×80	80	¥1,600
8-0432-0203	19	φ190×75×120	120	¥2,100
8-0432-0204	22	φ220×85×130	130	¥2,400
8-0432-0205	25	φ250×97×140	140	¥2,700



●太線仕様の金網の採用により頑丈で、一体成型の脚の為外れる心配がありません。



⑥ 18-8 イタリアンストレーナー
シングル (24メッシュ)〈AST-51〉

	インチ	全長	
8-0432-0601	2.5	φ63×H25	200 ¥1,220
8-0432-0602	3.5	φ93×H35	225 ¥1,550
8-0432-0603	4.5	φ113×H45	265 ¥1,960
8-0432-0604	5.5	φ141×H55	315 ¥2,600
8-0432-0605	7	φ182×H70	370 ¥3,750
8-0432-0606	8	φ224×H80	420 ¥4,200

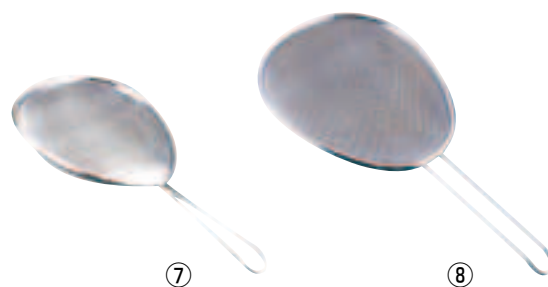


③ TS 木柄タフストレーナー
(18-8アミ・16メッシュ)〈BST-69〉

	cm	柄長	
8-0432-0301	16	φ160×H70	155 ¥2,200
8-0432-0302	20	φ200×H85	155 ¥2,800
8-0432-0303	25	φ250×H100	155 ¥3,400

④ 18-8 木柄片手ストレーナー足付
(14メッシュ)〈BST-36〉

	cm	柄長	
8-0432-0401	15	φ160×H70	140 ¥1,950
8-0432-0402	18	φ190×H80	140 ¥2,100
8-0432-0403	21	φ226×H80	160 ¥2,500



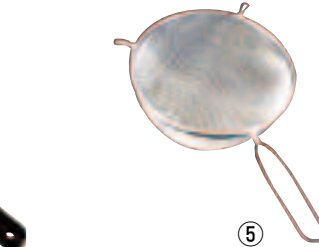
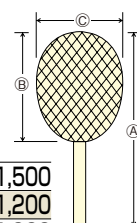
⑦ TS ステンレス 手付スクイザル
〈ASK-16〉

8-0432-0701	特大	(A) 370×(B) 220×(C) 190	¥1,800
8-0432-0702	大	(A) 340×(B) 190×(C) 160	¥1,600
8-0432-0703	中	(A) 305×(B) 170×(C) 140	¥1,300

※特大・大 (18-8アミ・14メッシュ)
中 (18-8アミ・14メッシュ)

⑧ 18-8 シェイプライン
共柄スクイザル (14メッシュ)
〈BSK-55〉

8-0432-0801	特大	(A)370×(B)221×(C)190	¥1,500
8-0432-0802	大	(A)338×(B)191×(C)160	¥1,200
8-0432-0803	中	(A)298×(B)171×(C)140	¥1,000
8-0432-0804	小	(A)278×(B)152×(C)120	¥940



⑤ 18-8 ピーコック共柄 ストレーナー
(14メッシュ)〈AST-55〉

	cm	柄長	
8-0432-0501	13	φ130×H59	155 ¥880
8-0432-0502	15	φ150×H68	155 ¥1,040
8-0432-0503	17	φ170×H75	155 ¥1,140
8-0432-0504	19	φ190×H79	180 ¥1,450
8-0432-0505	21	φ210×H92	180 ¥1,620
8-0432-0506	23	φ230×H100	180 ¥2,000



⑨ Ω 18-8 共柄 ストレーナー
ダブルアミ (内40・外24メッシュ)
〈AST-54〉

	柄長	
8-0432-0901	大 φ130×H70	145 ¥2,100
8-0432-0902	小 φ110×H60	103 ¥1,850

⑩ UK 18-8 ラウンドメッシュ
ストレーナー (30メッシュ)〈BST-65〉

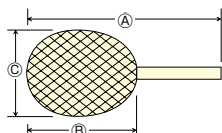
	cm	柄長	全長	
8-0432-1001	5	φ50×H22	85	160 ¥550
8-0432-1002	7	φ70×H28	99	180 ¥660
8-0432-1003	8	φ80×H36	99	190 ¥880

パデルノPAプラス



⑪ ストレーナー 〈BPA-26〉

	cm	(A)	(B)	(C)	
8-0432-1101	22	12942-22	440×220×185		¥4,900
8-0432-1102	26	12942-26	475×260×210		¥6,450



⑫ スープストレーナー 〈BPA-27〉

	cm	H	全長	
8-0432-1201	7	12941-07	φ70×30×205	¥1,820
8-0432-1202	10	12941-10	φ100×40×245	¥2,160
8-0432-1203	12	12941-12	φ120×55×320	¥2,310
8-0432-1204	14	12941-14	φ140×65×340	¥3,170
8-0432-1205	16	12941-16	φ160×75×365	¥3,510
8-0432-1206	18	12941-18	φ180×80×385	¥4,110
8-0432-1207	20	12941-20	φ200×90×410	¥4,380
8-0432-1208	23	12941-23	φ230×100×550	¥7,430
8-0432-1209	26	12941-26	φ260×110×580	¥8,190



18-8 口付水マス
P.485デジタルスケール
P.570① 電動 卓上型製粉機
粉エース A-8型〈BSI-22〉[M 8-0433-0101](#) ¥56,000

225×320×H370

電源:単相100V

消費電力:230W

最大処理能力:生大豆(乾燥)2~3kg/時間

ホッパー容量:1.2ℓ

質量:13kg

付属品:フルイ(60メッシュ)、容器、ブラシ

- 小型で米、そば、大豆、小麦、うどんなど粉にしてしまうスグレもので様々な用途に使用できます。1時間に白米なら2~4kg、そばなら2~3kgもこなします。

- ハンドル調整で簡単に粒度調整ができます。



まとめ挽きもお任せ!

② 電動 製粉機 やまびこ号
L-S型 (製粉ユニット)〈BSI-06〉[M 8-0433-0201](#) ¥80,000

280×360×H560

電源:単相100V

消費電力:250W

最大処理能力:生大豆(乾燥)7kg/時間

ホッパー容量:4.8ℓ

質量:22kg

付属品:フルイ(60メッシュ)、

工具、ブラシ

- ホッパーが大きく材料を何度も追加する手間がいりません。また臼の目づまりがしにくくムラなく挽けます。

CAST IRONS(キャストアイアン)シリーズ

重みのある鋳鉄製グランダーシリーズ。本格手作りスパイスに大活躍。

ドイツの老舗ミルブランド
ザッセンハウス

1867年創業以来、150年の歴史を持つ老舗ミルメーカーとして知られるドイツ・ザッセンハウス社。美しく耐久性のあるボディ塗装や豊富なデザインに定評があります。

③ ザッセンハウス
スパイスグラインダー
ZAS076080〈BSP-C5〉[G 8-0433-0301](#) ¥6,500

80×H95

内寸:上部/φ52×H57

下部/φ62×H52

質量:1,020g

材質:鋳鉄、天然木

- スパイスを入れて軽く回すだけ。蓋付きの上部は、出来上がったスパイスの保存ケースになります。

④ ザッセンハウス
スパイスミル ZAS076066〈BSP-C6〉[G 8-0433-0401](#) ¥8,000

すり鉢:170×150×H100

(内φ145×H88)

乳棒:φ50×190

質量:すり鉢/1,430g

乳棒/750g

材質:鋳鉄

⑤ ザッセンハウス
スパイスミルセット ZAS076073〈BSP-C7〉[G 8-0433-0501](#) ¥7,000

すり鉢大:120×100×H60(内φ87×H52)

すり鉢小:φ85×H43(内φ73×H36)

乳棒:φ32×115

質量:すり鉢大/790g

すり鉢小/470g

材質:鋳鉄

④⑤

- 注ぎ口付なのでソースやドレッシングづくりにも最適です。

⑥ ベラール オリーブウッド
乳鉢 90071〈BNU-49〉[G 8-0433-0601](#) ¥6,750

乳鉢:約φ110×H77(深さ65)

乳棒:約φ40×138

- オリーブウッドは大変堅く、木目の模様も一つとして同じ物がありません。抗菌作用もあり衛生的です。

※天然オリーブウッドの為、サイズは目安です。

⑦ プロGRESSIV ツーインワン
セラミック乳鉢 GCMP-1〈BNU-48〉[G 8-0433-0701](#) ¥4,400

φ128×H93

内寸:大/内φ110×H55 約360ml

小/内 φ85×H23 約75ml

ペストル:φ36×全長165

材質:セラミック、エラストマー

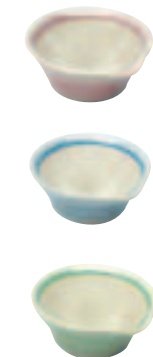
- 両面使える便利な乳鉢です。
- キャップにもなる樹脂製滑り止め付。

⑧ 中国製 砲金こね鉢
B-11(こね棒、敷皮付)〈AKN-04〉[8-0433-0801](#) ¥13,000

こね鉢:φ117×H92

こね棒:φ47×218

敷皮:φ132



⑨ 離乳食にも使えるカラーすり鉢

〈BLN-01〉¥1,000

[8-0433-0901](#) 白色[8-0433-0902](#) 桜色[8-0433-0903](#) 空色[8-0433-0904](#) 若草色

φ135×H60 340g

- カラーバリエーションを豊富にした新しいすり鉢です。
- 底に付けたシリコンゴムにより片手で摺ってもグラつきにくい構造です。

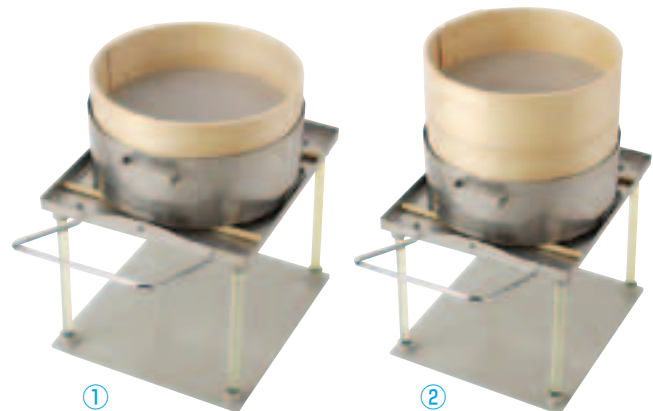


TKG マンモス浅型ざる
P.255

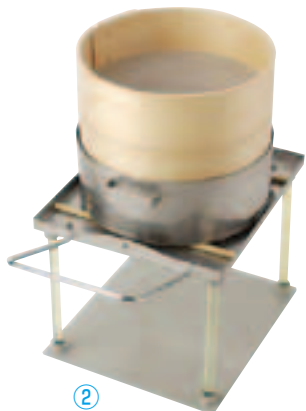


18-8 ローズ柄うどんてぼ
P.385

誰でも簡単! 長時間の継続作業が可能!



①



②

① 手動フルイ機TFシリーズ 1段式 (BHL-27)

	間口	奥行	高さ	kg	ふるい寸法	
8-0434-0101	TF301	320×540	430	8	φ300×H90	¥35,000
8-0434-0102	TF371	410×620	480	12	φ370×H90	¥47,000

付属品:木枠ふるい 60メッシュ×1

② 手動フルイ機TFシリーズ 2段式 (BHL-28)

	間口	奥行	高さ	kg	ふるい寸法	
8-0434-0201	TF302	320×540	520	8	φ300×H90	¥42,000
8-0434-0202	TF372	410×620	580	12	φ370×H90	¥55,000

付属品:木枠ふるい 60メッシュ×1、20メッシュ×1

①・②材質:本体/18-8ステンレス
脚/ウレタン樹脂
台座/鉄(白塗装)



- 振動と衝撃の連続運動によるふるい分け、能率は手ふるいの3~5倍になります。
- 上面板の取っ手を前後に12~13cm動かすだけで、どなたでも楽々ふるい作業ができます。
- 粉受け箱・上面板はステンレス製のため、水洗いも簡単、衛生的です。

調理小物

うらごし・フルイ・スूप・みそこし

レードル・トング・ターナー

泡立・水マス・調味料入・ロート

卸金・すり鉢・マッシャー・天突

和食用小物・寿司・おにぎり型

抜型・細工用品・皮むき・玉子切

チーズ・バター・肉用品

ハサミ・栓抜・缶切類

はかり・タイマー

温度計・湿度計

濃度計・塩素計類



③ 木枠粉フルイ 中目 (24メッシュ) (BKN-03)

	高さ	
8-0434-0301	7寸	φ210×75 ¥3,700
8-0434-0302	8寸	φ240×90 ¥5,600
8-0434-0303	9寸	φ270×90 ¥6,800
8-0434-0304	R0	φ300×90 ¥7,400
8-0434-0305	R1	φ330×90 ¥8,100
8-0434-0306	R2	φ360×95 ¥8,100



④ 木枠粉フルイ 細目 (40メッシュ) (BKN-19)

8-0434-0401	7寸	φ205×H75	¥4,000
8-0434-0402	8寸	φ240×H90	¥6,200
8-0434-0403	9寸	φ270×H90	¥7,400

⑤ 木枠 そば粉フルイ (60メッシュ) (BKN-23)

8-0434-0501	7寸	φ205×H75	¥4,200
8-0434-0502	8寸	φ240×H90	¥6,500
8-0434-0503	9寸	φ270×H90	¥7,700



⑥ 木枠パン粉フルイ (6.5メッシュ) (BPV-01)

	高さ	
8-0434-0601	7寸	φ210×90 ¥6,700
8-0434-0602	8寸	φ240×110 ¥9,300
8-0434-0603	9寸	φ270×110 ¥10,300
8-0434-0604	R0	φ300×125 ¥11,200
8-0434-0605	R1	φ330×140 ¥13,300
8-0434-0606	R2	φ360×140 ¥14,200



⑦ 木枠 砂糖フルイ (10メッシュ) (WST-01)

	高さ	
8-0434-0701	7寸	φ210×90 ¥6,700
8-0434-0702	8寸	φ240×90 ¥7,700
8-0434-0703	9寸	φ270×90 ¥8,600
8-0434-0704	R0	φ300×90 ¥8,900
8-0434-0705	R1	φ330×90 ¥9,800
8-0434-0706	R2	φ360×90 ¥9,800



⑧ 中国製 ステンレス 粉ふるい (30メッシュ) (AKN-10)

8-0434-0801	¥6,400
-------------	--------

φ300×H70



⑨ 18-0 金そばろ (BSB-04)

8-0434-0901	荒目 3.5mm	¥24,000
	φ250×H90	
8-0434-0902	細目 2.4mm	¥24,000
	φ250×H90	



⑩ 18-0 回転粉フルイ (BKN-01)

8-0434-1001	大	φ155×H155	¥4,100
8-0434-1002	小	φ130×H135	¥3,400

24メッシュ



⑪ ブリキ 回転粉フルイ (WKN-01)

8-0434-1101	¥3,200
-------------	--------

φ127×H143
30メッシュ



⑫ 18-8 粉フルイ (BKN-02)

8-0434-1201	大	¥1,350
	φ110×H80	
8-0434-1202	小	¥1,160
	φ95×H80	

30メッシュ



⑬ 18-0 ハーティランド 粉ふるい (BKN-17)

8-0434-1301	特大 L-0407	¥1,400
	φ125×H135	
8-0434-1302	大 L-0406	¥1,000
	φ100×H110	

18メッシュ



⑭ 洗える粉ふるい DL-6261 (受け皿付) (BKN-28)

8-0434-1401	¥1,850
-------------	--------

160×120×H144
材質:本体・ハンドル・リング/ABS樹脂
回転バネ/ポリアセタール
網/18-8ステンレス(14メッシュ)
受け皿/ポリプロピレン

- 分解して洗えますので、とても衛生的です。



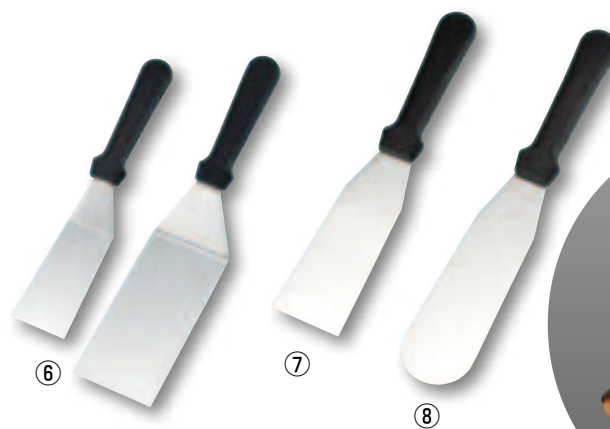
⑮ ラインシフター No.1687 (ABS製) (WSH-16)

8-0434-1501	¥1,200
-------------	--------

φ120×215×H94
18メッシュ

TKG ブルーテンバーハンマーフライパン
P.93TKG キャスト フライパン
P.99TKGキッチンツールシリーズ **洗** ハンドル：ポリプロピレン(耐熱110℃) 金属部：ステンレス

TKGキッチンツールシリーズは、野菜やフルーツ、肉、魚介類などの切る、削る、剥く、くり抜くといった作業に便利なアイテムです。一体成形で柄との間に間隔がなく、汚れが溜らず衛生的です。

**① ターナー KT85683TA**
〈BKT-P2〉 8-0435-0101 ¥2,800
77×203 全長366**② L型ターナー角 KT85688TA**
〈BKT-P3〉 8-0435-0201 ¥3,400
100×250 全長370**③ L型ターナー台形 KT85731XA**
〈BKT-P4〉 8-0435-0301 ¥2,800
89×120 全長267**④ フィッシュターナー KT85725TA**
〈BKT-O7〉 8-0435-0401 ¥2,000
85×165 全長295**⑤ ターナー穴明 KT85681TA**
〈BKT-P0〉 8-0435-0501 ¥2,800
77×200 全長367**⑥ スクエアターナー**
〈BKT-P1〉

	インチ		全長	
8-0435-0601	4	KT85735A	54×110	268 ¥2,100
8-0435-0602	6	KT85685TA	76×158	321 ¥2,700
8-0435-0603	8	KT85682TA	77×200	360 ¥2,800

⑦ ターナー先角 KT85728TA
〈BKT-O2〉 8-0435-0701 ¥2,100
53×147 全長274**⑧ ターナー先丸 KT85729TA**
〈BKT-O3〉 8-0435-0801 ¥2,100
52×174 全長304**⑨ L型ターナー KT85730TA**
〈BKT-O4〉 8-0435-0901 ¥2,200
52×130 全長293**⑩ L型ターナー穴明 KT85730TAS**
〈BKT-O5〉 8-0435-1001 ¥2,200
52×130 全長293**⑪ L型ターナー KT01477A**
〈BKT-O6〉 8-0435-1101 ¥2,100
60×90 全長270**⑫ ヘビーターナー5.5インチ KT85687A**
〈BKT-P6〉 8-0435-1201 ¥2,800
103×142 全長290**⑬ ヘビーターナー4インチ 1.8mm厚 KT85686A**
〈BKT-P7〉 8-0435-1301 ¥2,400
77×120 全長271**⑭ ヘビーターナー4インチ 2.0mm厚 KT85732A**
〈BKT-P8〉 8-0435-1401 ¥2,500
78×130 全長294**⑮ ミニターナー KT83309**
〈BKT-Q1〉 8-0435-1501 ¥1,400
59×63 全長187**⑯ ミートフォーク KT87913**
〈BKT-M8〉 8-0435-1601 ¥1,300
全長247**⑰ サービングフォーク KT83330A**
〈BKT-M9〉 8-0435-1701 ¥1,800
全長298**⑱ スクレーパー KT83319A04**
〈BKT-Q2〉 8-0435-1801 ¥2,300
100×120 全長250**⑲ スクレーパー台形 KT85731A**
〈BKT-P5〉 8-0435-1901 ¥2,800
89×120 全長277

FKGキッチンツール 洗 ①～②②・②③ハンドル：ポリプロピレン(耐熱110℃) 金属部：ステンレス



- ① チーズナイフ穴明
KT87803
〈BKT-L7〉 8-0436-0101 ¥1,300
刃渡り140 全長255
- ② チーズナイフ
KT87920
〈BKT-L8〉 8-0436-0201 ¥1,400
刃渡り102 全長212



- ③ チーズスライサー
KT87713
〈BKT-L9〉 8-0436-0301 ¥1,500
全長210
- ④ チーズグレーター
KT87927
〈BKT-M0〉 8-0436-0401 ¥1,100
57×120 全長210
- ⑤ チーズグレーター荒目
KT87928
〈BKT-M1〉 8-0436-0501 ¥1,100
全長245
- ⑥ チーズグレーター細目
KT87929
〈BKT-M2〉 8-0436-0601 ¥1,100
57×120 全長245



- ⑦ ピザカッター無地 KT87727
〈BKT-N4〉 8-0436-0701 ¥1,300
φ60 全長183
- ⑧ ピザカッターギザ KT87765
〈BKT-N5〉 8-0436-0801 ¥1,300
φ60 全長183
- ⑨ ペストリーホイール KT87910
〈BKT-N6〉 8-0436-0901 ¥1,000
φ35 全長160



- ⑩ スパチュラ 〈BKT-N9〉
- | インチ | 刃渡り | 全長 | 価格 |
|-----|-----|-----|--------|
| 6 | 157 | 287 | ¥1,700 |
| 8 | 206 | 337 | ¥2,000 |
| 10 | 254 | 386 | ¥2,300 |
| 12 | 306 | 436 | ¥2,600 |
| 14 | 357 | 490 | ¥2,800 |



- ⑪ L型スパチュラ 〈BKT-O1〉
- | インチ | 刃渡り | 全長 | 価格 |
|-----|-----|-----|--------|
| 6 | 155 | 310 | ¥2,000 |
| 8 | 205 | 363 | ¥2,300 |
| 10 | 260 | 412 | ¥2,600 |
| 12 | 312 | 466 | ¥2,900 |



- ⑫ スリムスパチュラ 6インチ
KT81306TA3
〈BKT-O0〉 8-0436-1201 ¥1,700
刃渡り150 全長282
- ⑬ スモールスパチュラ
KT87935
〈BKT-N0〉 8-0436-1301 ¥1,200
刃渡り118 全長225
- ⑭ スモールスパチュラL型
KT87935B
〈BKT-N1〉 8-0436-1401 ¥1,200
刃渡り90 全長215
- ⑮ ケーキサーバー
KT85694TA
〈BKT-O8〉 8-0436-1501 ¥1,900
幅56 全長274
- ⑯ ケーキサーバー幅広
KT85695TA
〈BKT-O9〉 8-0436-1601 ¥2,200
幅76 全長292



- ⑰ バターカーラー
KT87804
〈BKT-L5〉 8-0436-1701 ¥1,100
全長190
- ⑱ バターナイフ
KT87802
〈BKT-L6〉 8-0436-1801 ¥1,000
全長182



- ⑲ バタースプレダー
KT83300
〈BKT-P9〉 8-0436-1901 ¥1,000
全長183
- ⑳ バタースプレダー(ギザ刃)
KT83301
〈BKT-Q0〉 8-0436-2001 ¥1,100
全長183



- ㉑ ペストリー ブラシ
KT87858
〈BKT-N8〉 8-0436-2101 ¥1,900
32×198 毛長41
ハンドル：ポリプロピレン
ブラシ：シリコン
- ㉒ スケッパー KT83321
〈BKT-Q3〉 8-0436-2201 ¥1,600
168×115



- ㉓ アイスクリームスcoop
KT87959
〈BKT-N2〉 8-0436-2301 ¥1,800
47×61 全長200

かつらむきピール S
P.64118-8 ビタミンジューサー
P.887TKGキッチンツール **洗** ①～⑱、㉔、㉕ ハンドル：ポリプロピレン(耐熱110℃) 金属部：ステンレス

TKGキッチンツールシリーズは、野菜やフルーツ、肉、魚介類などの切る、削る、剥く、くり抜くといった作業に便利なアイテムです。一体成形で柄との間に間隔がなく、汚れが溜らず衛生的です。



- ① 縦型ピーラー KT87141
〈BKT-K9〉 8-0437-0101 ¥800
全長169



- ② ピーラー KT87867
〈BKT-L3〉 8-0437-0201 ¥1,100
全長188
- ③ ピーラー(ギザ刃)
KT87867A
〈BKT-L4〉 8-0437-0301 ¥1,200
全長188



- ④ Y型ピーラー KT87866
〈BKT-L0〉 8-0437-0401 ¥1,200
全長167
- ⑤ Y型ピーラー(ギザ刃)
KT87866A
〈BKT-L1〉 8-0437-0501 ¥1,300
全長167



- ⑥ ポテトピーラー KT87880
〈BKT-L2〉 8-0437-0601 ¥1,300
全長185
- ⑦ ポテトフォーク KT87001
〈BKT-N7〉 8-0437-0701 ¥1,100
全長159



- ⑧ フルーツデコレーター
KT87813
〈BKT-J6〉 8-0437-0801 ¥1,100
全長210



- ⑨ グレープフルーツナイフ
KT87914
〈BKT-K4〉 8-0437-0901 ¥1,300
刃渡り102 全長210



- ⑩ シトラスナイフ
KT87919
〈BKT-K2〉 8-0437-1001 ¥1,400
刃渡り110 全長221



- ⑪ ベジタブルナイフ
KT87916
〈BKT-J8〉 8-0437-1101 ¥1,600
刃渡り85 全長193



- ⑫ アスパラガスナイフ
KT87878
〈BKT-K5〉 8-0437-1201 ¥2,600
刃渡り108 金具幅40 全長215



- ⑬ キューカンバーナイフ
KT87926
〈BKT-K3〉 8-0437-1301 ¥1,500
刃渡り36 全長190
刃間隔2mm/8枚刃



- ⑭ ピーリングナイフ7cm
KT87917
〈BKT-K0〉 8-0437-1401 ¥1,400
刃渡り70 全長168



- ⑮ ピーリングナイフ10cm
KT87918
〈BKT-K1〉 8-0437-1501 ¥1,400
刃渡り96 全長205



- ⑯ トライアングルデコレーター
KT87908
〈BKT-J7〉 8-0437-1601 ¥1,100
21×21 全長140



- ⑰ ズッキーニコアラー
KT87915
〈BKT-K7〉 8-0437-1701 ¥1,100
17×120 全長230



- ⑱ オイスターナイフ幅広
KT77911F
〈BKT-M4〉 8-0437-1801 ¥1,900
全長149

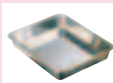
- ⑲ オイスターナイフ KT77912F
〈BKT-M5〉 8-0437-1901 ¥1,200
全長154
⑱⑲ ハンドル：ナイロン(耐熱190℃) 金属部：ステンレス



- ㉔ ウロコ取り KT87923
〈BKT-M6〉 8-0437-2001 ¥1,600
30×70 全長203



- ㉕ ボトルオープナー
KT87909
〈BKT-N3〉 8-0437-2101 ¥1,200
全長150



FKG キッチンツール 洗 ハンドル：ポリプロピレン(耐熱110℃) 金属部：ステンレス ⑨、⑩、⑭、⑮ ハンドル：ナイロン(耐熱190℃) 金属部：ステンレス



① 縦型レモンピーラー
KT87889

〈BKT-J0〉 8-0438-0101 ¥1,100
全長155

② オレンジピーラー
KT87736

〈BKT-J2〉 8-0438-0201 ¥1,100
全長172

③ レモンゼスター(ピーラー付)
KT87874

〈BKT-J3〉 8-0438-0301 ¥1,100
全長150

④ レモンゼスター
KT87875

〈BKT-J4〉 8-0438-0401 ¥1,100
全長150

⑤ Wレモンゼスター
KT87890

〈BKT-J5〉 8-0438-0501 ¥1,100
全長150

⑥ キャナルナイフ
KT87879

〈BKT-J1〉 8-0438-0601 ¥1,100
全長153

⑦ レモンピーラー KT87888

〈BKT-I9〉 8-0438-0701 ¥1,100
全長155



⑧ ボーラー 〈BKT-I8〉

	mm	全長
8-0438-0801	10	KT8771610 144 ¥1,100
8-0438-0802	15	KT8771615 150 ¥1,100
8-0438-0803	18	KT8771618 150 ¥1,100
8-0438-0804	22	KT8771622 155 ¥1,100
8-0438-0805	25	KT8771625 160 ¥1,100
8-0438-0806	30	KT8771630 160 ¥1,100

⑨ ダブルボーラー 〈BKT-H7〉

	mm	全長
8-0438-0901	22/25	KT04026F 165 ¥2,100
8-0438-0902	22/30	KT04028F 170 ¥2,100
8-0438-0903	30/40	KT04034F 190 ¥2,100

⑩ ダブルボーラー
オーバル KT-04050F

〈BKT-H8〉 8-0438-1001 ¥2,100
波32×18/28×16 全長176

⑪ オーバルボーラー(ギザ付)
KT87876

〈BKT-I2〉 8-0438-1101 ¥1,200
32×18 全長160

⑫ オーバルボーラー
KT87877

〈BKT-I3〉 8-0438-1201 ¥1,200
28×16 全長157

⑬ ボーラー レクタングル
KT87716C

〈BKT-I6〉 8-0438-1301 ¥1,500
35×35 全長170



⑭ ダブルボーラー
トマトシャーク&波型ボール
KT04052F

〈BKT-I0〉 8-0438-1401 ¥2,100
φ30×φ20 全長165



⑮ ダブルボーラー
トマトシャーク 40mm
KT04053F

〈BKT-I1〉 8-0438-1501 ¥2,100
φ40×φ20 全長177



⑯ トマト&ストロベリーシャーク
KT87881

〈BKT-K6〉 8-0438-1601 ¥1,100
φ20 全長150



⑰ アップルコアラー 〈BKT-K8〉

	インチ	全長
8-0438-1701	7.25	KT87699A φ17×77 184 ¥1,000
8-0438-1702	8	KT87699 φ20×95 210 ¥1,000



TKG ブルーティタン hammer フライパン
P.93



モリブデン パッキン付汁缶
P.185

Murano (ムラノ) キッチングッズシリーズ コストパフォーマンスに優れたスタンダードアイテム!



① Murano (ムラノ) 18-8 スープレードル 〈BLC-F9〉

	c.c.	直径	柄長	
8-0439-0101	5	φ34×240	¥580	
8-0439-0102	10	φ35×230	¥580	
8-0439-0103	15	φ42×230	¥580	
8-0439-0104	20	φ44×230	¥600	
8-0439-0105	25	φ50×230	¥600	
8-0439-0106	30	φ52×230	¥620	
8-0439-0107	36	φ53×230	¥620	
8-0439-0108	40	φ57×230	¥650	
8-0439-0109	50	φ60×230	¥680	
8-0439-0110	54	φ60×230	¥680	
8-0439-0111	60	φ65×230	¥710	
8-0439-0112	70	φ68×250	¥770	
8-0439-0113	80	φ73×250	¥800	
8-0439-0114	90	φ75×250	¥830	
8-0439-0115	100	φ78×250	¥860	
8-0439-0116	120	φ80×250	¥900	
8-0439-0117	144	φ88×280	¥980	
8-0439-0118	150	φ88×280	¥980	

	c.c.	直径	柄長	
8-0439-0119	180	φ95×280	¥1,000	
8-0439-0120	200	φ95×280	¥1,100	
8-0439-0121	250	φ102×290	¥1,250	
8-0439-0122	270	φ105×290	¥1,300	
8-0439-0123	300	φ110×290	¥1,360	
8-0439-0124	350	φ115×300	¥1,460	
8-0439-0125	360	φ115×300	¥1,500	
8-0439-0126	400	φ120×300	¥1,600	
8-0439-0127	500	φ130×300	¥2,100	
8-0439-0128	540	φ130×310	¥2,200	
8-0439-0129	550	φ130×310	¥2,300	
8-0439-0130	800	φ150×375	¥2,700	
8-0439-0131	900	φ155×375	¥3,000	
8-0439-0132	1000	φ160×375	¥3,200	
8-0439-0133	1200	φ170×375	¥3,600	
8-0439-0134	1800	φ202×470	¥4,600	
8-0439-0135	2000	φ206×470	¥5,000	

Murano (ムラノ)

② 18-8 横口 レードル 〈BLC-G0〉

	c.c.	柄長	
8-0439-0201	20	70×48×227	¥640
8-0439-0202	30	75×50×230	¥660
8-0439-0203	50	97×66×230	¥710
8-0439-0204	70	103×68×255	¥820
8-0439-0205	90	114×76×255	¥900
8-0439-0206	144	114×84×280	¥1,160
8-0439-0207	180	120×85×285	¥1,360

③ 18-8 横口 スキンマー 〈BSK-52〉

	c.c.	柄長	
8-0439-0301	20	70×48×225	¥700
8-0439-0302	30	75×52×230	¥750
8-0439-0303	50	97×66×230	¥830
8-0439-0304	70	103×68×255	¥800
8-0439-0305	90	114×76×255	¥960

Murano (ムラノ)

④ 18-8 両口 レードル

〈BLC-G2〉 8-0439-0401 ¥840
80c.c. 120×72×柄長245

⑤ 18-8 縦口 レードル 〈BLC-G1〉

	c.c.	柄長	
8-0439-0501	20	48×70×227	¥640
8-0439-0502	30	50×75×230	¥660
8-0439-0503	50	66×97×230	¥710
8-0439-0504	70	66×103×255	¥820

⑥ 18-8 縦口 スキンマー 〈BSK-53〉

	c.c.	柄長	
8-0439-0601	50	66×97×230	¥830
8-0439-0602	70	66×103×255	¥800

⑦ 18-8 スキンマー 〈BSK-54〉

	直径	柄長	
8-0439-0701	特大	φ117×338	¥930
8-0439-0702	大	φ95×250	¥720



Murano (ムラノ)

⑧ 18-8 レードル柄お玉 〈BLC-G3〉 8-0439-0801 ¥780

90c.c. φ95×柄長257

⑨ 18-8 レードル柄お玉穴明 〈BLC-G4〉 8-0439-0901 ¥800

90c.c. φ95×柄長257

⑩ 18-8 レードル柄うどんお玉 〈BLC-G5〉 8-0439-1001 ¥800

90×25×柄長270

Murano (ムラノ)

⑪ 18-8 ターナー 〈BTC-C1〉

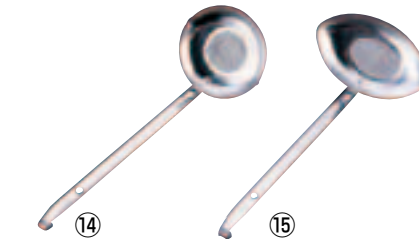
	柄長	
8-0439-1101	特大 105×90×250	¥720
8-0439-1102	大 90×75×250	¥680

⑫ 18-8 ケーキ ターナー

〈BKC-12〉 8-0439-1201 ¥1,000
165×70×柄長200

⑬ 18-8 共柄 餃子返し

〈AGY-52〉 8-0439-1301 ¥1,150
75×175×全長365



Murano (ムラノ)

⑭ 18-8 レードル柄 あくとり

〈BAK-07〉 8-0439-1401 ¥1,200
φ89×柄長240

⑮ 18-8 レードル柄 両口あくとり

〈BAK-08〉 8-0439-1501 ¥1,200
116×70×柄長240



⑯ 18-8 パイプ柄 スープレードル 〈BLC-38〉

	c.c.	直径	柄長	
8-0439-1601	900	φ155×390	¥5,300	
8-0439-1602	1,000	φ160×430	¥5,800	
8-0439-1603	1,800	φ205×470	¥7,600	
8-0439-1604	2,000	φ210×490	¥8,700	

長柄 レードル

Murano (ムラノ) 18-8 ナイロン長柄

⑰ スープレードル 〈BLC-I0〉 洗

	c.c.	直径	柄長	
8-0439-1701	90	75×375	¥1,900	
8-0439-1702	144	85×375	¥2,000	
8-0439-1703	180	90×375	¥2,100	

⑱ 横口レードル 90c.c. 洗

〈BLC-I1〉 8-0439-1801 ¥2,100
113×75×柄長375

⑲ 両口レードル 90c.c. 洗

〈BLC-I4〉 8-0439-1901 ¥2,100
120×72×柄長375

⑰～⑲

ハンドル材質:ガラス繊維入り66ナイロン(耐熱240℃)



18-8 シリコン 長柄

⑳ スープレードル 〈BLC-H6〉

	c.c.	φ	柄長	
8-0439-2001	90	75×372	¥1,650	
8-0439-2002	144	85×375	¥1,790	
8-0439-2003	180	90×375	¥1,960	

㉑ 横口レードル

〈BLC-H7〉 8-0439-2101 ¥1,840
90c.c. 113×75×柄長370

⑳㉑ ●柄がシリコンなので持ちやすく熱くなりにくいのでバイキングのスープジャーなどに最適です。

㉒ 18-8 長柄 横口レードル 〈BLC-H5〉

	c.c.	柄長	
8-0439-2201	90	114×76×375	¥1,780
8-0439-2202	144	114×84×375	¥2,200
8-0439-2203	180	120×85×375	¥2,940

※レードル等の容量は目安です。

おすすめ
商品



18-8 角バット
P.131



TKG18-8 ボール
P.243

レードル・ tong ・ターナー
調理小物 厨房用品

440

UK18-8 カラーマーカースシリーズ 洗

カラーマーク材質：ポリプロピレン（耐熱120℃）

カラー4色で用途に応じて使い分けができます。



POINT

ワンポイントのカラーマーカースにより、
アレルギー区分を明確にでき、
外国籍の方でも簡単に区別しやすい！！



UK18-8 カラーマーカース付レードル

c.c.	①赤 〈BLC-J3〉	②青 〈BLC-J4〉	③黄 〈BLC-J5〉	④緑 〈BLC-J6〉	直径 柄長	
5	8-0440-0101	8-0440-0201	8-0440-0301	8-0440-0401	φ 32×230	¥ 930
10	8-0440-0102	8-0440-0202	8-0440-0302	8-0440-0402	φ 35×230	¥ 930
15	8-0440-0103	8-0440-0203	8-0440-0303	8-0440-0403	φ 44×230	¥ 940
20	8-0440-0104	8-0440-0204	8-0440-0304	8-0440-0404	φ 45×230	¥ 970
25	8-0440-0105	8-0440-0205	8-0440-0305	8-0440-0405	φ 52×230	¥ 970
30	8-0440-0106	8-0440-0206	8-0440-0306	8-0440-0406	φ 53×230	¥ 980
36	8-0440-0107	8-0440-0207	8-0440-0307	8-0440-0407	φ 53×230	¥ 1,000
40	8-0440-0108	8-0440-0208	8-0440-0308	8-0440-0408	φ 57×230	¥ 1,000
50	8-0440-0109	8-0440-0209	8-0440-0309	8-0440-0409	φ 61×230	¥ 1,030
54	8-0440-0110	8-0440-0210	8-0440-0310	8-0440-0410	φ 61×230	¥ 1,040
60	8-0440-0111	8-0440-0211	8-0440-0311	8-0440-0411	φ 64×230	¥ 1,060
70	8-0440-0112	8-0440-0212	8-0440-0312	8-0440-0412	φ 68×245	¥ 1,120
80	8-0440-0113	8-0440-0213	8-0440-0313	8-0440-0413	φ 73×245	¥ 1,160
90	8-0440-0114	8-0440-0214	8-0440-0314	8-0440-0414	φ 76×245	¥ 1,170
100	8-0440-0115	8-0440-0215	8-0440-0315	8-0440-0415	φ 78×245	¥ 1,200
120	8-0440-0116	8-0440-0216	8-0440-0316	8-0440-0416	φ 81×245	¥ 1,280

c.c.	①赤 〈BLC-J3〉	②青 〈BLC-J4〉	③黄 〈BLC-J5〉	④緑 〈BLC-J6〉	直径 柄長	
144	8-0440-0117	8-0440-0217	8-0440-0317	8-0440-0417	φ 88×280	¥ 1,350
150	8-0440-0118	8-0440-0218	8-0440-0318	8-0440-0418	φ 88×280	¥ 1,350
180	8-0440-0119	8-0440-0219	8-0440-0319	8-0440-0419	φ 94×280	¥ 1,360
200	8-0440-0120	8-0440-0220	8-0440-0320	8-0440-0420	φ 95×280	¥ 1,460
250	8-0440-0121	8-0440-0221	8-0440-0321	8-0440-0421	φ 102×290	¥ 1,690
270	8-0440-0122	8-0440-0222	8-0440-0322	8-0440-0422	φ 108×300	¥ 1,720
300	8-0440-0123	8-0440-0223	8-0440-0323	8-0440-0423	φ 108×300	¥ 1,760
350	8-0440-0124	8-0440-0224	8-0440-0324	8-0440-0424	φ 114×300	¥ 1,860
360	8-0440-0125	8-0440-0225	8-0440-0325	8-0440-0425	φ 114×300	¥ 1,900
400	8-0440-0126	8-0440-0226	8-0440-0326	8-0440-0426	φ 119×300	¥ 2,020
500	8-0440-0127	8-0440-0227	8-0440-0327	8-0440-0427	φ 129×310	¥ 2,680
540	8-0440-0128	8-0440-0228	8-0440-0328	8-0440-0428	φ 129×310	¥ 2,790
550	8-0440-0129	8-0440-0229	8-0440-0329	8-0440-0429	φ 130×310	¥ 2,840
800	8-0440-0130	8-0440-0230	8-0440-0330	8-0440-0430	φ 149×380	¥ 3,470
900	8-0440-0131	8-0440-0231	8-0440-0331	8-0440-0431	φ 154×380	¥ 3,580
1000	8-0440-0132	8-0440-0232	8-0440-0332	8-0440-0432	φ 158×380	¥ 3,680



⑤ UK18-8 カラーマーカース付横口レードル 〈BLC-J7〉

c.c.	赤	青	黄	緑	柄長	
50	8-0440-0501	8-0440-0502	8-0440-0503	8-0440-0504	97×66×235	¥ 1,120
70	8-0440-0505	8-0440-0506	8-0440-0507	8-0440-0508	103×68×250	¥ 1,180
90	8-0440-0509	8-0440-0510	8-0440-0511	8-0440-0512	114×76×255	¥ 1,330
144	8-0440-0513	8-0440-0514	8-0440-0515	8-0440-0516	103×84×280	¥ 1,620
180	8-0440-0517	8-0440-0518	8-0440-0519	8-0440-0520	120×85×285	¥ 1,790



⑥ UK18-8 カラーマーカース付縦口レードル 〈BLC-J8〉

c.c.	赤	青	黄	緑	柄長	
50	8-0440-0601	8-0440-0602	8-0440-0603	8-0440-0604	97×66×235	¥ 1,120
70	8-0440-0605	8-0440-0606	8-0440-0607	8-0440-0608	103×68×250	¥ 1,180



⑦ UK18-8 カラーマーカース付ターナー 〈BTC-G9〉

	赤	青	黄	緑	柄長	
特大	8-0440-0701	8-0440-0702	8-0440-0703	8-0440-0704	105×90×260	¥ 1,080
大	8-0440-0705	8-0440-0706	8-0440-0707	8-0440-0708	90×75×260	¥ 1,030

容量が一目でわかる！



⑧ Ω 18-8 レインボースープレードル 〈BLC-E9〉

c.c.	直径	柄長	
8-0440-0801 10 (イエロー)	φ34×230	¥ 800	
8-0440-0802 20 (ブラック)	φ40×226	¥ 810	
8-0440-0803 30 (レッド)	φ48×226	¥ 850	
8-0440-0804 40 (ブルー)	φ53×226	¥ 890	
8-0440-0805 50 (グリーン)	φ60×226	¥ 910	

- 容量が色で区別できます。
- 自動洗浄機使用OK！

洗

※レードル等の容量は目安です。

調理小物

うらごし・フルイ・
スプーン・みそこし

レードル・トング・
ターナー

泡立・水マス・
調味料入・ローソト

卸金・すり鉢・
マッシャー・天突

和食用小物・寿司・
おにぎり型

抜型・細工用品・
皮むき・玉子切

チーズ・バター・
肉用品

ハサミ・栓抜・
缶切類

はかり・タイマー

温度計・湿度計

濃度計・塩素計類