

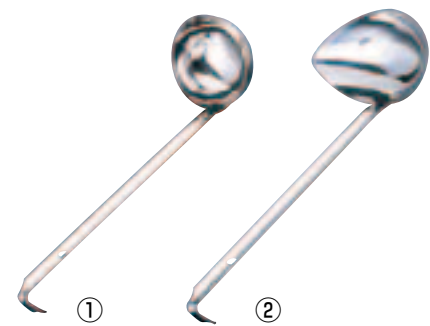


セーフティリーフトング
P.465



18-0 計量スプーン
P.488

汚れを残さず洗い易い一体成型!



※一体成型で継ぎ目がありません。
衛生的で使い易いレードルです。

① TKG 18-8 ワンピースレードル 〈BLC-H3〉

	c.c.	直径	柄長	
8-0441-0101	5	φ34×230	¥1,010	
8-0441-0102	10	φ39×230	¥1,020	
8-0441-0103	15	φ40×230	¥1,030	
8-0441-0104	20	φ46×230	¥1,040	
8-0441-0105	25	φ50×230	¥1,100	
8-0441-0106	30	φ55×230	¥1,210	
8-0441-0107	36	φ55×230	¥1,260	
8-0441-0108	40	φ57×230	¥1,310	
8-0441-0109	50	φ60×230	¥1,400	
8-0441-0110	54	φ60×230	¥1,420	
8-0441-0111	60	φ65×230	¥1,450	

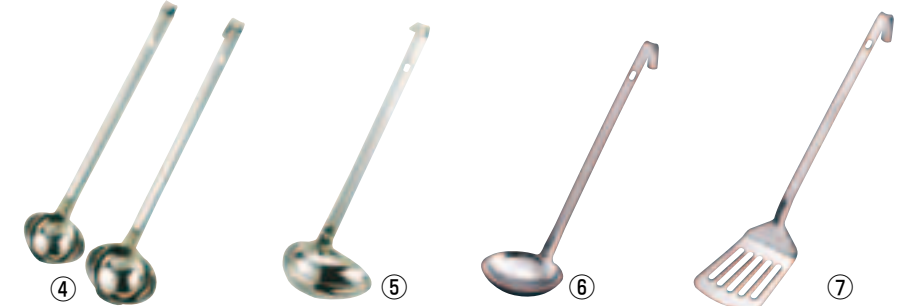
	c.c.	直径	柄長	
8-0441-0112	70	φ 68×250	¥1,520	
8-0441-0113	80	φ 73×250	¥1,580	
8-0441-0114	90	φ 75×246	¥1,630	
8-0441-0115	100	φ 78×246	¥1,680	
8-0441-0116	120	φ 80×250	¥1,730	
8-0441-0117	144	φ 88×280	¥1,790	
8-0441-0118	150	φ 88×285	¥1,840	
8-0441-0119	180	φ 95×293	¥2,050	
8-0441-0120	270	φ105×270	¥2,310	
8-0441-0121	360	φ115×300	¥2,710	

② TKG 18-8 ワンピース 横口レードル 〈BLC-H4〉

	c.c.	柄長	
8-0441-0201	30	73×54×230	¥1,420
8-0441-0202	50	98×69×230	¥1,520
8-0441-0203	70	107×73×240	¥1,630

	c.c.	柄長	
8-0441-0204	90	104×75×245	¥1,680
8-0441-0205	144	114×84×290	¥1,990
8-0441-0206	180	120×85×298	¥2,210

一体成型で継ぎ目がありません。衛生的で軽くて使い易いレードルです。



④ 18-8 S型レードル 〈BLC-44〉

	c.c.	直径	柄長	
8-0441-0401	36	φ 53×245	¥3,200	
8-0441-0402	90	φ 75×290	¥3,800	
8-0441-0403	144	φ 85×305	¥4,150	
8-0441-0404	180	φ 95×320	¥4,450	
8-0441-0405	270	φ106×340	¥5,150	
8-0441-0406	360	φ115×355	¥5,560	

⑤ 18-8 S型 横口レードル

〈BLC-45〉 8-0441-0501 ¥4,100
100c.c. 105×70×柄長290

⑥ 18-8 S型お玉 (大)

〈BOT-04〉 8-0441-0601 ¥4,000
100c.c. φ95×柄長290

⑦ 18-8 S型ターナー

〈BTC-04〉 8-0441-0701 ¥3,500
90×130 柄長290

⑧ 18-8DXレードル 〈BLC-E1〉

	c.c.	直径	柄長	
8-0441-0801	36	φ53×255	¥3,600	
8-0441-0802	180	φ95×315	¥5,000	

⑨ 18-8DX横口レードル

〈BLC-E2〉 8-0441-0901 ¥4,800
90c.c. 113×73×柄長285

⑩ 18-8DX横口スキンマー

〈BLC-E3〉 8-0441-1001 ¥6,000
90c.c. 113×73×柄長285

⑪ 18-8 DXターナー

〈BTC-93〉 8-0441-1101 ¥4,600
130×90 柄長300

目に見えない雑菌類をシャットアウト! 継手溶接止めで、洗いやすく衛生的です。



POINT

継手溶接止め18-8スーパーレードル

柄と本体の結合部分を従来の鉚止めではなく、溶接により完全密着を施していますので、目に見えない雑菌類が結合部のすき間等に付着・繁殖することを防ぎます。時代が求める食品の安全性・品質管理には欠かせないアイテムです。



⑫ ムラノ 18-8 スーパーレードル 〈BLC-F0〉

	c.c.	直径	柄長	
8-0441-1201	10	φ 36×230	¥ 760	
8-0441-1202	40	φ 57×226	¥ 880	
8-0441-1203	50	φ 60×239	¥ 900	
8-0441-1204	60	φ 65×228	¥ 930	
8-0441-1205	144	φ 87×288	¥1,250	
8-0441-1206	250	φ105×290	¥1,680	
8-0441-1207	300	φ109×305	¥1,840	
8-0441-1208	1000	φ160×380	¥3,540	

⑬ ムラノ 18-8 スーパー横口スキンマー 〈BSK-47〉

	c.c.			
8-0441-1301	50	98×65×241	¥1,020	
8-0441-1302	70	104×71×258	¥1,120	
8-0441-1303	90	115×77×259	¥1,230	

⑭ ムラノ 18-8 スーパー長柄お玉 穴明

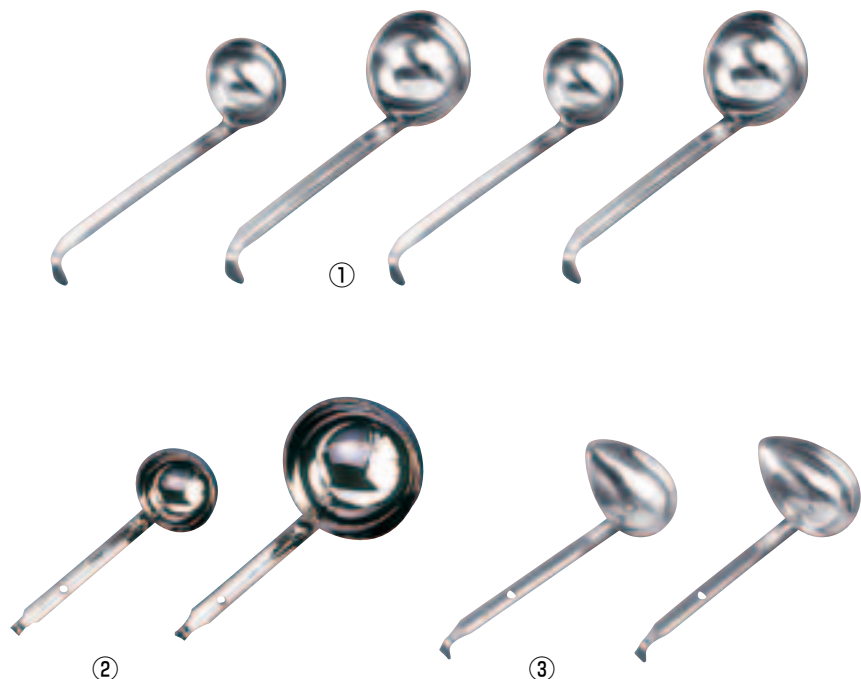
〈BOT-27〉 8-0441-1401 ¥1,300

φ95×柄長:249

※レードル等の容量は目安です。



継ぎ目がないので、洗いやすく衛生的です。



① 18-8 ワンピース 短柄レードル
(BLC-I9)

	c.c.	直径	柄長	
8-0442-0101	10	φ 37×150	¥ 1,010	
8-0442-0102	20	φ 46×150	¥ 1,030	
8-0442-0103	30	φ 55×150	¥ 1,160	
8-0442-0104	40	φ 59×150	¥ 1,260	



※①ワンピース短柄レードルは
一体成型で継ぎ目がありません。
衛生的で使い易いレードルです。

② 18-8 短柄スプレードル (BLC-I6)

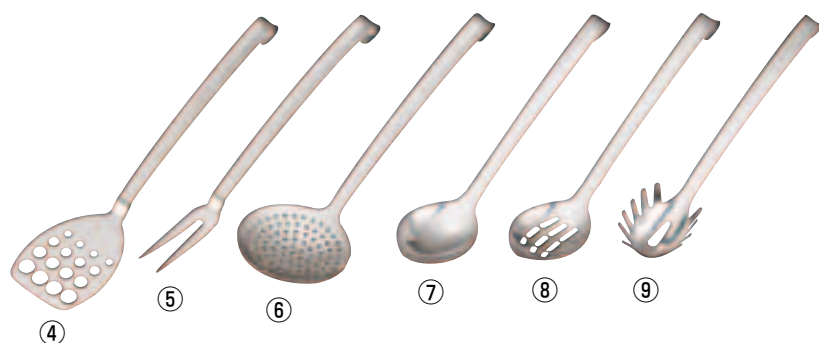
	c.c.	直径	柄長	
8-0442-0201	5	φ 34×150	¥ 610	
8-0442-0202	10	φ 35×150	¥ 610	
8-0442-0203	15	φ 42×150	¥ 620	
8-0442-0204	20	φ 44×150	¥ 650	
8-0442-0205	30	φ 52×150	¥ 660	
8-0442-0206	36	φ 53×150	¥ 680	
8-0442-0207	40	φ 57×150	¥ 680	
8-0442-0208	50	φ 60×150	¥ 710	
8-0442-0209	54	φ 60×150	¥ 720	
8-0442-0210	60	φ 65×150	¥ 740	

	c.c.	直径	柄長	
8-0442-0211	70	φ 68×150	¥ 800	
8-0442-0212	80	φ 73×150	¥ 840	
8-0442-0213	90	φ 75×150	¥ 850	
8-0442-0214	100	φ 78×150	¥ 900	
8-0442-0215	120	φ 80×150	¥ 960	
8-0442-0216	144	φ 88×150	¥ 1,030	
8-0442-0217	150	φ 88×150	¥ 1,030	
8-0442-0218	180	φ 95×150	¥ 1,100	
8-0442-0219	250	φ 102×150	¥ 1,370	

③ 18-8 短柄ヨコレードル (BLC-I8)

	c.c.	柄長	
8-0442-0301	20	69×50×155	¥ 690
8-0442-0302	30	75×53×155	¥ 710

一体成型で継ぎ目がありません。衛生的で使いやすいキッチンツールです。



18-8 ワンピースキッチンツール (④～⑨)

④ 穴明ターナー

〈BWV-02〉	8-0442-0401	¥ 1,900
90×120	柄長: 250	

⑤ コックフォーク

〈BWV-03〉	8-0442-0501	¥ 1,600
31×100	柄長: 250	

⑥ スキンマー

〈BWV-04〉	8-0442-0601	¥ 2,400
φ 110	柄長: 255	

⑦ コックスプーン

〈BWV-05〉	8-0442-0701	¥ 1,800
70×110	柄長: 245	

⑧ コックスプーン穴明

〈BWV-06〉	8-0442-0801	¥ 1,800
70×110	柄長: 245	

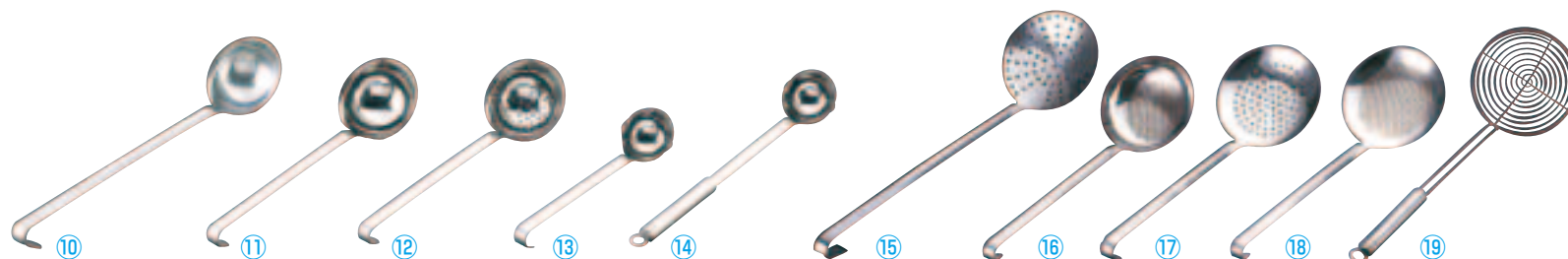
⑨ パスタフォーク

〈BWV-07〉	8-0442-0901	¥ 2,500
67×850	柄長: 245	



ロズレーキッチングッズ

特長 ドイツ伝統の使い易い角度に設計されていますので、作業も安全かつスピーディーに行なえます。
強度も抜群で、長年プロのコックに愛用されています。



⑩ 18-10 スプレードル (BLC-D4) ㊦

	c.c.	直径	柄長	
8-0442-1001	20001	口付	70	φ 65×285 ¥ 6,000
8-0442-1002	20006		70	φ 65×285 ¥ 6,500
8-0442-1003	20008N		125	φ 80×315 ¥ 8,000
8-0442-1004	24009		150	φ 90×325 ¥ 9,000
8-0442-1005	20010		250	φ 100×350 ¥ 10,000
8-0442-1006	20011N		300	φ 110×370 ¥ 11,000
8-0442-1007	24012		400	φ 120×385 ¥ 12,000
8-0442-1008	20014		750	φ 140×415 ¥ 13,000
8-0442-1009	24016		1,000	φ 160×445 ¥ 15,000

⑪ 18-10 測付レードル (BLC-63) ㊦

	c.c.	直径	柄長	
8-0442-1101	10006	40	φ 60×195	¥ 3,800
8-0442-1102	10007	70	φ 70×215	¥ 3,900
8-0442-1103	10008	110	φ 80×232	¥ 4,000
8-0442-1104	10009	160	φ 90×245	¥ 4,200
8-0442-1105	10010	220	φ 100×260	¥ 4,300

⑫ 18-10 穴明お玉 10029

〈BOT-13〉	㊦ 8-0442-1201	¥ 2,700
φ 90×柄長240		

⑬ 18-10 両口レードル 10001

〈BLC-64〉	㊦ 8-0442-1301	¥ 3,800
40c.c. φ 60×柄長202		

⑭ 18-10 長柄両口レードル
(パイプ柄) 10207

〈BLC-65〉	㊦ 8-0442-1401	¥ 7,400
40c.c. φ 60×柄長310		

⑮ 18-10 スキンマー (BSK-06) ㊦

	直径	柄長	
8-0442-1501	24108	φ 80×290	¥ 6,500
8-0442-1502	24110	φ 100×320	¥ 8,000
8-0442-1503	24112	φ 120×350	¥ 10,000
8-0442-1504	24114	φ 140×390	¥ 11,000

⑯ 18-10 深型スキンマー10041

〈BSK-24〉	㊦ 8-0442-1601	¥ 4,200
φ 110×柄長245		

⑰ 18-10 スキンマー (BSK-25) ㊦

	直径	柄長	
8-0442-1701	10050	φ 100×245	¥ 4,000
8-0442-1702	10052	φ 120×260	¥ 4,200

⑱ 18-10 細目スキンマー
(BSK-26) ㊦

	直径	柄長	
8-0442-1801	10059	φ 100×245	¥ 3,800
8-0442-1802	10057	φ 120×260	¥ 4,200

⑲ 18-10 ワイヤースキンマー
(パイプ柄) 95681

〈BLC-A5〉	㊦ 8-0442-1901	¥ 4,500
φ 120×柄長300		

※レードル等の容量は目安です。



18-8 寸銅鍋
P.25



TKGブルーテンバーハンマーフライパン
P.93

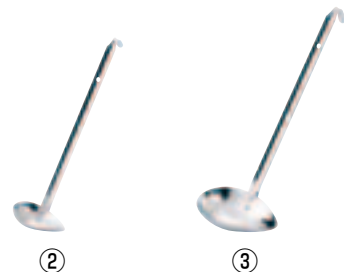
① 18-8 スーブレードル〈BLC-37〉

	c.c.	直径	柄長	
8-0443-0101	10	φ35×230	¥700	
8-0443-0102	15	φ41×230	¥700	
8-0443-0103	20	φ44×230	¥700	
8-0443-0104	30	φ52×230	¥730	
8-0443-0105	36	φ53×230	¥730	
8-0443-0106	40	φ57×230	¥760	
8-0443-0107	50	φ60×230	¥780	
8-0443-0108	54	φ60×230	¥780	
8-0443-0109	60	φ65×230	¥800	
8-0443-0110	70	φ68×250	¥850	
8-0443-0111	80	φ73×250	¥870	

	c.c.	直径	柄長	
8-0443-0112	90	φ75×250	¥890	
8-0443-0113	100	φ78×250	¥950	
8-0443-0114	120	φ80×250	¥1,010	
8-0443-0115	144	φ88×280	¥1,060	
8-0443-0116	150	φ88×280	¥1,090	
8-0443-0117	180	φ95×280	¥1,130	
8-0443-0118	200	φ95×280	¥1,210	
8-0443-0119	250	φ102×290	¥1,430	
8-0443-0120	270	φ105×290	¥1,450	
8-0443-0121	300	φ110×290	¥1,580	
8-0443-0122	350	φ115×300	¥1,730	

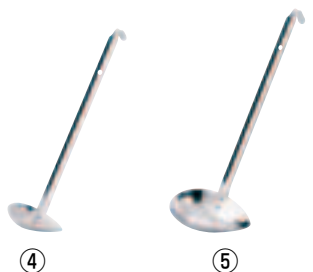
	c.c.	直径	柄長	
8-0443-0123	360	φ115×300	¥1,730	
8-0443-0124	400	φ120×300	¥1,840	
8-0443-0125	500	φ130×300	¥2,420	
8-0443-0126	540	φ130×310	¥2,530	
8-0443-0127	550	φ130×310	¥2,530	
8-0443-0128	800	φ150×375	¥3,110	
8-0443-0129	900	φ155×375	¥3,450	
8-0443-0130	1,000	φ160×375	¥3,680	
8-0443-0131	1,200	φ170×375	¥3,910	
8-0443-0132	1,800	φ202×470	¥5,410	
8-0443-0133	2,000	φ206×470	¥5,870	

※容量・柄長等別注承ります。



② 18-8 ミニ横口 レードル
〈BLC-41〉

	c.c.	柄長	
8-0443-0201	20	70×48×227	¥760
8-0443-0202	30	75×50×230	¥710



④ 18-8 ミニ横口スキンマー
〈BSK-11〉 8-0443-0401 ¥830
20c.c. 70×48×柄長225

⑤ 18-8 横口 スキンマー
〈BSK-09〉

	c.c.	柄長	
8-0443-0501	30	75×52×230	¥890
8-0443-0502	50	97×66×230	¥920
8-0443-0503	70	103×68×255	¥950
8-0443-0504	90	114×76×255	¥1,140



⑥ 18-8 ミニ縦口レードル
〈BLC-42〉

	c.c.	柄長	
8-0443-0601	20	48×70×227	¥760
8-0443-0602	30	50×75×230	¥710

⑦ 18-8 縦口 レードル
〈BLC-40〉

	c.c.	柄長	
8-0443-0701	50	66×97×230	¥830
8-0443-0702	70	66×103×255	¥880



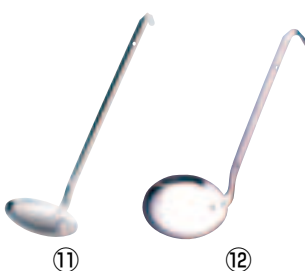
⑧ 18-8 ミニ縦口スキンマー
〈BSK-12〉 8-0443-0801 ¥830
20c.c. 48×70×柄長225

⑨ 18-8 縦口 スキンマー
〈BSK-10〉

	c.c.	柄長	
8-0443-0901	50	66×97×230	¥920
8-0443-0902	70	66×103×255	¥950

⑩ 18-8 両口 レードル 〈BLC-43〉

	c.c.	柄長	
8-0443-1001	90	120×72×245	¥950
8-0443-1002	144	116×81×280	¥1,610
8-0443-1003	180	121×83×280	¥1,730



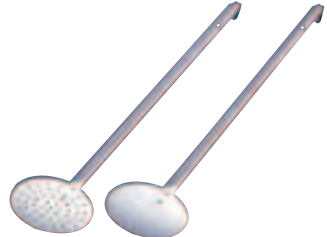
⑪ 18-0 スキンマー 〈BSK-13〉

	直径	柄長	
8-0443-1101	特大 φ162×340	¥2,420	
8-0443-1102	特大 φ117×338	¥910	
8-0443-1103	大 φ95×250	¥720	

※特大は18-8になります。

⑫ 18-0 スキンマー 穴無
〈BSK-49〉

	直径	柄長	
8-0443-1201	特大 φ117×338	¥910	
8-0443-1202	大 φ95×250	¥720	



⑬ 18-8 パエリアスキンマー
〈BSK-42〉

	直径	柄長	
8-0443-1301	穴明 φ113×425	¥1,930	
8-0443-1302	穴無 φ113×425	¥1,820	



⑭ 18-0 レードル柄 お玉
〈BOT-01〉 8-0443-1401 ¥730
90c.c. φ95×柄長257

⑮ 18-0 レードル柄 お玉穴明
〈BOT-02〉 8-0443-1501 ¥800
90c.c. φ95×柄長257

⑯ 18-0 レードル柄 うどんお玉
〈BOT-03〉 8-0443-1601 ¥820
90×25×柄長270



⑰ ST ターナー 〈BTC-08〉

	柄長	
8-0443-1701	特大 105×90 250	¥730
8-0443-1702	大 90×75 250	¥670

⑱ ST ケーキ ターナー

〈BKC-01〉 8-0443-1801	¥1,060	
165×70 柄長200		

⑲ 18-0 共柄 餃子返し

〈AGY-25〉 8-0443-1901	¥1,100	
75×175×全長365		



左利き用



⑳ 18-8 横口レードル 左利き用
〈BYK-03〉

	c.c.	柄長	
8-0443-2001	20	70×48×227	¥850
8-0443-2002	30	75×52×230	¥860
8-0443-2003	40	90×62×230	¥900
8-0443-2004	50	97×66×230	¥950
8-0443-2005	70	103×68×255	¥980
8-0443-2006	80	112×74×255	¥1,150
8-0443-2007	90	114×76×255	¥1,190
8-0443-2008	144	114×84×280	¥1,530
8-0443-2009	180	120×85×285	¥1,780

㉑ 18-8 横口スキンマー
左利き用 70c.c.

〈BSK-78〉 8-0443-2101	¥1,040	
103×68×柄長255		

㉒ 18-0 レードル柄 うどんお玉
左利き用

〈BOT-50〉 8-0443-2201	¥900	
90×93×柄長253		

㉓ レズレー18-10

左用穴明ターナー-10091

〈BTC-50〉 8-0443-2301	¥4,500	
70×110 柄長230		

※レードル等の容量は目安です。



IKD エコクリーンシリーズのレードル類はスポット溶接+ろう付け加工です。(①~⑭) **エコクリン** ※詳しい「エコクリーン」の説明は P.2577 (資料集1) をご覧ください。



スポット溶接+
ろう付け加工



POINT

柄と本体の結合部分を従来の鋸止めではなく、スポット溶接+ろう付け加工によりすき間をなくし完全密着しています。雑菌類の付着、繁殖を防ぎゼロクリア加工で洗いやすく常に清潔に保つことができます。

エコクリーンシリーズ

① 18-8 スープレードル 〈BEK-23〉 **目**

	c.c.	直径	柄長	
8-0444-0101	10	φ35×230	¥3,160	
8-0444-0102	20	φ44×230	¥3,200	
8-0444-0103	30	φ52×230	¥3,300	
8-0444-0104	36	φ53×230	¥3,400	
8-0444-0105	40	φ57×230	¥3,500	
8-0444-0106	50	φ60×230	¥3,600	
8-0444-0107	54	φ60×230	¥3,700	
8-0444-0108	60	φ65×230	¥3,800	
8-0444-0109	70	φ68×250	¥3,900	
8-0444-0110	80	φ73×250	¥4,300	
8-0444-0111	90	φ75×250	¥4,400	
8-0444-0112	100	φ78×250	¥4,600	
8-0444-0113	120	φ80×250	¥5,200	
8-0444-0114	144	φ88×280	¥5,300	
8-0444-0115	150	φ88×280	¥5,400	
8-0444-0116	180	φ95×280	¥5,900	

	c.c.	直径	柄長	
8-0444-0117	200	φ 95×280	¥ 6,100	
8-0444-0118	250	φ102×290	¥ 7,100	
8-0444-0119	270	φ105×290	¥ 7,300	
8-0444-0120	300	φ110×290	¥ 7,600	
8-0444-0121	350	φ115×300	¥ 7,800	
8-0444-0122	360	φ115×300	¥ 7,900	
8-0444-0123	400	φ120×300	¥ 8,500	
8-0444-0124	500	φ130×300	¥10,300	
8-0444-0125	540	φ130×310	¥11,300	
8-0444-0126	550	φ130×310	¥11,500	
8-0444-0127	800	φ150×375	¥13,100	
8-0444-0128	900	φ155×375	¥14,000	
8-0444-0129	1,000	φ160×375	¥14,900	
8-0444-0130	1,200	φ170×375	¥16,000	
8-0444-0131	1,800	φ202×470	¥21,200	
8-0444-0132	2,000	φ206×470	¥23,600	

エコクリーンシリーズ

② 18-8 横口レードル 〈BEK-24〉 **目**

	c.c.	柄長	
8-0444-0201	20	70×48×227	¥3,600
8-0444-0202	30	75×50×230	¥3,700
8-0444-0203	40	90×62×230	¥3,800
8-0444-0204	50	97×66×230	¥3,900
8-0444-0205	70	103×68×255	¥4,400
8-0444-0206	80	112×74×255	¥4,800
8-0444-0207	90	114×76×255	¥4,800
8-0444-0208	144	114×84×280	¥6,200
8-0444-0209	180	120×85×285	¥6,800

③ 18-8 横口スキンマー 〈BEK-26〉 **目**

	c.c.	柄長	
8-0444-0301	20	70×48×225	¥3,800
8-0444-0302	30	75×52×230	¥4,000
8-0444-0303	50	97×66×230	¥4,100
8-0444-0304	70	103×68×255	¥4,600
8-0444-0305	90	114×76×255	¥5,100

④ 18-8 両口レードル 〈BEK-33〉 **目**

	c.c.	柄長	
8-0444-0401	90	116×75×253	¥6,400
8-0444-0402	144	116×82×280	¥7,100
8-0444-0403	180	121×85×280	¥7,600

⑤ 18-8 縦口レードル 〈BEK-25〉 **目**

	c.c.	柄長	
8-0444-0501	20	48× 70×227	¥4,000
8-0444-0502	30	50× 75×230	¥4,200
8-0444-0503	50	66× 97×230	¥4,200
8-0444-0504	70	66×103×255	¥4,800

⑥ 18-8 縦口スキンマー 〈BEK-27〉 **目**

	c.c.	柄長	
8-0444-0601	20	48× 70×225	¥4,100
8-0444-0602	50	66× 97×230	¥4,300
8-0444-0603	70	66×103×255	¥4,800



エコクリーン
18-8 レードル柄シリーズ

⑦ お玉 〈BEK-28〉 **目**

	c.c.	直径	柄長	
8-0444-0701	70	φ85×230	¥4,400	
8-0444-0702	90	φ95×257	¥4,600	

⑧ お玉 穴明

〈BEK-29〉 **目** 8-0444-0801 ¥4,800
90c.c. φ95×柄長257

⑨ うどんお玉

〈BEK-36〉 **目** 8-0444-0901 ¥5,900
90×25×柄長270

エコクリーンシリーズ

⑩ 18-8 ターナー 〈BEK-37〉 **目**

		柄長	
8-0444-1001	特大	105×90×250	¥7,100
8-0444-1002	大	90×75×250	¥6,600

⑪ 18-8 ケーキターナー

〈BEK-40〉 **目** 8-0444-1101 ¥8,000
70×165×柄長200

⑫ 18-8 餃子返し

〈BEK-39〉 **目** 8-0444-1201 ¥8,000
75×175×柄長205



⑬ エコクリーン
18-8 スキンマー 〈BEK-34〉 **目**

		直径	柄長	
8-0444-1301	特大	φ162×340	¥9,700	
8-0444-1302	特大	φ117×338	¥6,500	
8-0444-1303	大	φ 95×250	¥5,300	

⑭ エコクリーン
18-8 スキンマー穴無 〈BEK-35〉 **目**

		直径	柄長	
8-0444-1401	特大	φ117×338	¥6,500	
8-0444-1402	大	φ 95×250	¥5,300	



⑮ エコクリーン 18-8
サービスお玉 穴なし
〈BEK-17〉 **目** 8-0444-1501 ¥2,150
62×60×柄長175

⑯ エコクリーン 18-8
サービスお玉 穴明
〈BEK-10〉 **目** 8-0444-1601 ¥2,150
62×60×柄長175



IKD 18-8 抗菌シリーズ **抗菌**

⑰ スープレードル 〈BLC-B5〉

	c.c.	直径	柄長	
8-0444-1701	30	φ44×232	¥1,700	
8-0444-1702	90	φ68×252	¥2,000	
8-0444-1703	150	φ90×283	¥2,500	
8-0444-1704	180	φ96×283	¥2,700	



⑱ 横口レードル 〈BLC-B6〉

	c.c.	柄長	
8-0444-1801	20	69×47×233	¥1,900
8-0444-1802	30	75×52×233	¥1,900
8-0444-1803	50	97×66×225	¥2,000
8-0444-1804	70	104×70×250	¥2,200
8-0444-1805	90	113×76×248	¥2,500



⑲ 横口スキンマー

〈BSK-39〉 8-0444-1901 ¥2,300
70c.c. 104×70×柄長250

⑳ レードル柄お玉 〈BOT-19〉

	cm	(c.c.)	直径	柄長	
8-0444-2001	9	(100)	φ 90×248	¥1,800	
8-0444-2002	10.5	(150)	φ105×248	¥1,900	



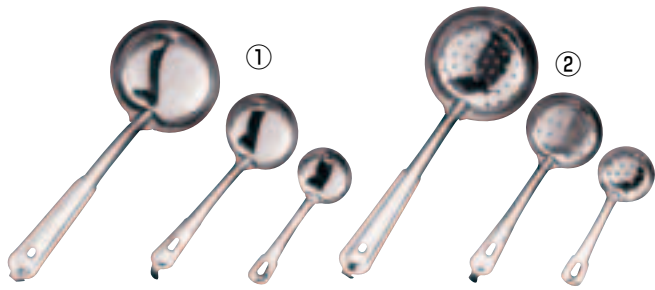
㉑ レードル柄お玉 穴明

〈BOT-20〉 8-0444-2101 ¥1,900
9cm φ90×柄長248

㉒ レードル柄うどんお玉

〈BOT-21〉 8-0444-2201 ¥2,500
99×86×柄長248

※レードル等の容量は目安です。



Ω 18-0 お玉杓子

① 穴無〈BOT-06〉

② 穴明〈BOT-07〉

mm	直径	柄長	c.c.	①穴無	②穴明
60	φ 60 × 117 (カギ無)	25		8-0445-0101 ￥ 140	8-0445-0201 ￥ 150
70	φ 70 × 150 (カギ付)	40		8-0445-0102 ￥ 340	8-0445-0202 ￥ 400
80	φ 82 × 172 (カギ付)	60		8-0445-0103 ￥ 390	8-0445-0203 ￥ 430
85	φ 85 × 200 (カギ付)	80		8-0445-0104 ￥ 370	8-0445-0204 ￥ 490
90	φ 90 × 200 (カギ付)	85		8-0445-0105 ￥ 380	8-0445-0205 ￥ 470
105	φ105 × 245 (カギ付)	150		8-0445-0106 ￥ 820	8-0445-0206 ￥ 900
125	φ123 × 245 (カギ付)	250		8-0445-0107 ￥1,000	8-0445-0207 ￥1,100



⑦ 18-0 木柄レードル 穴無
〈BLC-50〉 8-0445-0701 ￥1,500
φ113×柄長330 180c.c.

⑧ 18-0 木柄レードル 穴明
〈BLC-51〉 8-0445-0801 ￥1,350
φ113×柄長330

⑨ Ω 18-8 牛丼 杓子
〈BGY-01〉 8-0445-0901 ￥3,700
φ122×柄長450

⑩ ブナ製汁杓子〈BSY-08〉

	cm	柄長	
8-0445-1001	15	65× 60× 90	￥ 720
8-0445-1002	18	70× 65×115	￥ 840
8-0445-1003	21	75× 65×145	￥ 920
8-0445-1004	24	80× 75×165	￥1,080
8-0445-1005	27	90× 80×190	￥1,160
8-0445-1006	30	105× 95×205	￥1,320



⑫ 18-8 シリコン長柄お玉
01/3W221
〈BOT-37〉 8-0445-1201 ￥1,200
φ97×柄長265
耐熱温度:240℃
●お鍋等を傷つける心配がありません。



⑬ ステンレス柄
シリコン腰掛お玉 イエロー
〈BOT-49〉 8-0445-1301 ￥2,000
φ85×柄長235 耐熱温度:300℃
●使用の合間にお鍋の縁に腰掛け状態
おけるお玉で、ほとんどのフタはそのまま
乗せられます。

関連商品 卓上鍋用お玉



→P.2057~

おすすめ
商品



本しゅう酸 美菜食 両手鍋
P.40



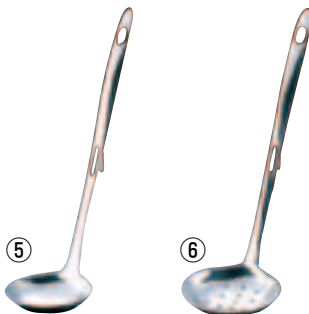
TKG IH 味めぐり
P.2041



③ アルマイトお玉
穴無(カギ無)〈BOT-54〉

	cm	直径	柄長	c.c.	
8-0445-0301	7	75 × 165	40		￥330
8-0445-0302	8	83 × 187	70		￥380
8-0445-0303	9	90 × 194	87		￥460

④ アルマイトお玉 ゴールド
穴無(カギ無) 10.5cm
〈BOT-55〉 8-0445-0401 ￥960
φ105×柄長237(約140c.c.)

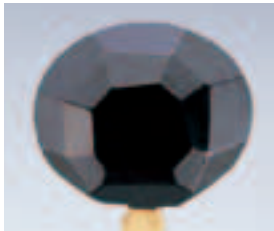


18-8 食卓工房
⑤ お玉〈BSK-63〉

	直径	柄長	
8-0445-0501 特大	φ90×248		￥2,200
8-0445-0502 大	φ80×248		￥2,180

⑥ お玉穴明 特大
〈BSK-64〉 8-0445-0601 ￥2,240
φ90×柄長248

手造りで、2度塗り(2コート) コーティングを施してありますので、
色彩を長く保ちます。銅物、ラーメン等に欠かせません。



⑪ DO-EN (ドー・エン) 手造り田舎杓子 〈QIN-12〉

	黒	茶	サイズ(mm)
大	8-0445-1101 ￥880	8-0445-1102 ￥800	φ88×325
中	8-0445-1103 ￥740	8-0445-1104 ￥740	φ77×265
小	8-0445-1105 ￥580	8-0445-1106 ￥580	φ68×205



⑭ 18-0 水切りレードル
LS1508
〈BMZ-51〉 8-0445-1401 ￥1,600
80×70×全長285

⑮ 18-0 水切りスプーン
LS1506
〈BMZ-44〉 8-0445-1501 ￥1,000
58×全長185
●すくって傾けるだけで汁が簡単に
切れます。



傾けて汁が切れる



お玉と穴明き
お玉がこれ1本



※お玉等の容量は目安です。



ステンレス 実用鍋
P.40



缶切
P.564

迷ったら
コレ



① Murano (ムラノ)
18-8 レードル柄 あくとり
〈BAK-07〉 8-0446-0101 ¥1,200
φ89×柄長240

② Murano (ムラノ)
18-8 レードル柄 両口あくとり
〈BAK-08〉 8-0446-0201 ¥1,200
116×70×柄長240



③ UK 18-8 パンチング
あくとり 〈BAK-02〉
8-0446-0301 6.5cm φ67 ¥2,050
8-0446-0302 8 cm φ83 ¥2,150
柄長:275
●洗いが簡単で衛生的です。

④ エコクリーン UK18-8
パンチング あくとり 〈BEK-04〉
cm 柄長
8-0446-0401 6.5 φ67×275 ¥3,200
8-0446-0402 8 φ83×275 ¥3,400
パンチング穴径:1.1

※詳しい「エコクリーン」の説明は
P.2577(資料集1)をご覧ください。

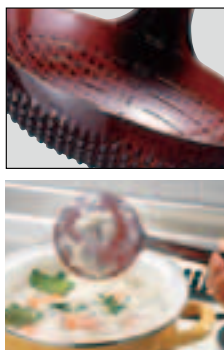
⑤ 18-8ティストレードル4お玉
〈BLC-E6〉
C.C. 柄長
8-0446-0501 大 No.2125 70 φ102×232 ¥1,500
8-0446-0502 小 No.2126 50 φ 82×221 ¥1,300
●これ一本でお玉・穴明お玉・アク取りお玉の機能付



⑥ あく吸着器 アクピタ
〈BAK-14〉 8-0446-0601 ¥1,800
130×90×柄長205
材質:ステンレス
●底面には無数の凹部があり、アクのみを
吸着できます。目詰まりや具材まで掬って
しまう心配がありません。



トータル グレープ



⑦ カラーアク取りお玉(目盛り付) 洗
〈BAK-09〉 8-0446-0701 No.2169 トータル
8-0446-0702 No.2179 グレープ
φ94×柄長293
材質:ポリエーテルイミド(耐熱温度204℃)
●アクの上にお玉を浸すだけで、お玉の裏の
突起部分にカンタン吸着。
●100・50・30・15・5c.c.の目盛り付きで便
利です。

⑧ アク取りプチお玉 No.2165 洗
〈BAK-13〉 8-0446-0801 ¥800
φ73×柄長250
材質:ポリエーテルイミド(耐熱温度204℃)



⑨ 鍋もの用ヘルシート
C-36-B (50枚入) 入数
〈AHL-G8〉 8-0446-0901 ¥550
サイズ:70×120
材質:ポリプロピレン
耐熱温度:110℃
●しゃぶしゃぶや鍋もの料理などお食事中
に出てきたアクや油が簡単にとれます。

関連商品 卓上鍋用あく取り→P.2057~



ポテッとおちる

簡単マッシュ

⑩ ののじ ポテッとポテサー21
まぜ名人 WPSV-21
〈BPT-11〉 8-0446-1001 ¥1,800
53×30×全長242
材質:ワイヤー部・柄部/ステンレス
芯部/ナイロン66

- くっついて混ぜにくいポテサラダが驚く
ほどくっつかず、食材が離れやすい。
- すくう、つぶす、混ぜる、盛り付けがこれ
一本でできます。
- すき間のない完全密封で水が入らず衛
生的です。



⑪ 18-8 すくいっこ 〈BSK-67〉
直径 柄長
8-0446-1101 L φ70×200 ¥1,500
8-0446-1102 S φ46×155 ¥ 900



⑫ プチスキンマーレードル
PC-496 レッド
〈BLC-H2〉 8-0446-1201 ¥400
φ50×全長170
材質:ポリプロピレン(耐熱120℃)
●目盛り付(大さじ1・小さじ1・小さじ1/2)
●コロんとかわいいプチサイズレードルと
スキンマーのセットです。



⑬ スプーンマッシャー K-290
〈BSP-A2〉 8-0446-1301 イエロー
8-0446-1302 レッド
74×66×全長221
材質:ナイロン66 耐熱温度:200℃
●ざっくり切る、細かく切る、つぶす、
すくうの多機能マッシャーです。

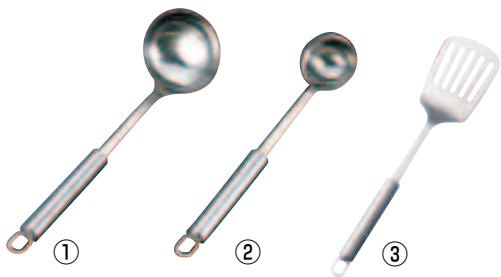


本しゅう酸 美菜食 両手鍋
P.40



TKGブルーテンパーハンマーフライパン
P.93

継ぎ目がないので、洗いやすく衛生的です。



18-10 キッチンヘルパー シリーズ

① レードル S-112-06

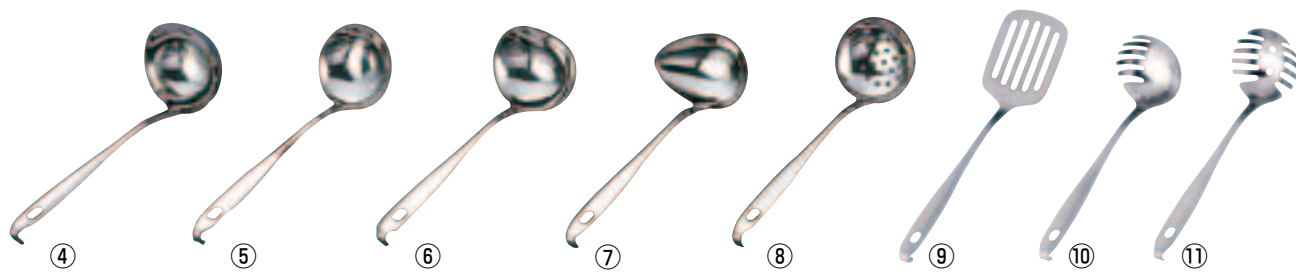
〈BLC-D8〉 8-0447-0101 ￥2,000
70c.c. φ80×柄長245

② 縁付レードル S-112-09

〈BLC-E0〉 8-0447-0201 ￥1,800
30c.c. φ56×柄長240

③ ターナー S-112-01

〈BTC-92〉 8-0447-0301 ￥1,900
78×92 柄長230



18-8リリーワンピースシリーズ

④ レードル 〈BLC-E4〉

	c.c.	直径	柄長	
8-0447-0401	大 160	φ92×235	¥2,800	
8-0447-0402	小 80	φ80×235	¥2,770	

⑤ お玉 〈BOT-24〉

	c.c.	直径	柄長	
8-0447-0501	大 60	φ83×235	¥2,700	
8-0447-0502	小 50	φ77×230	¥2,650	

⑥ 変形お玉 〈BOT-25〉

	c.c.	柄長	
8-0447-0601	大 70	92×80×235	¥2,700
8-0447-0602	小 50	82×68×235	¥2,650

⑦ 横レードル 〈BLC-E5〉

	c.c.	柄長	
8-0447-0701	大 70	102×73×235	¥2,700
8-0447-0702	小 50	90×68×235	¥2,650

⑧ 穴明お玉

〈BOT-26〉 8-0447-0801 ￥2,700
φ83×柄長235

⑨ ターナー

〈BTC-94〉 8-0447-0901 ￥2,650
80×110 柄長230

⑩ うどんお玉

〈BUD-04〉 8-0447-1001 ￥2,700
φ80×柄長230

⑪ パスタレードル

〈BPS-03〉 8-0447-1101 ￥2,800
φ80×柄長230



⑫ 耐熱抗菌お玉 〈BOT-48〉

	大	小
赤	8-0447-1201	8-0447-1204
黄	8-0447-1202	8-0447-1205
黒	8-0447-1203	8-0447-1206
	¥950	¥900

大 95×80×全長300 (約85c.c.)
小 85×70×全長280 (約65c.c.)

⑬ 耐熱抗菌ターナー

〈BTC-D8〉 ￥900
8-0447-1301 赤 8-0447-1303 黒
8-0447-1302 黄 幅70×全長310

⑭ 耐熱抗菌 バタービーター

〈BBT-70〉 ￥880
8-0447-1401 赤 8-0447-1403 黒
8-0447-1402 黄 幅73×全長310

⑮ 耐熱抗菌起し金

〈BOK-02〉 ￥900
8-0447-1501 赤 8-0447-1503 黒
8-0447-1502 黄 幅90×全長260

⑫～⑮材質:金属部/ステンレススチール
樹脂部/66ナイロン
耐熱温度: -20～270℃



⑯ フォーラム ナイロンお玉 〈BHO-01〉

8-0447-1601 大 φ95×全長285 (約90c.c.) ￥550
8-0447-1602 小 φ85×全長285 (約70c.c.) ￥540

⑰ フォーラム
ナイロン ワイドターナー

〈BHO-02〉 8-0447-1701 ￥550
115×105 全長300 耐熱温度:200℃

⑱ フォーラム ナイロンターナー

〈BHO-04〉 8-0447-1801 ￥520
幅70×全長300 耐熱温度:200℃

⑲ フォーラム ナイロンビーター

〈BHO-03〉 8-0447-1901 ￥520
幅70×全長300 耐熱温度:200℃



⑳ ユーノ ナイロンレードル

〈BYC-04〉 8-0447-2001 ￥600
幅92×全長295 (約65c.c.)

㉑ ユーノ
ナイロン ハンディターナー

〈BYC-05〉 8-0447-2101 ￥600
幅70×全長293

㉒ ユーノ ナイロンパスタフォーク

〈BYC-03〉 8-0447-2201 ￥600
幅 49 ×全長 295



㉓ ユーノナイロンホイッパー

〈BYC-02〉 8-0447-2301 ￥600
全長:280 φ68

㉔ ユーノ ナイロンスパテラ

〈BYC-01〉 8-0447-2401 ￥600
幅67×全長302
㉑～㉔耐熱温度:230℃

㉕ たっぷり ざる

〈BTZ-02〉 ￥900

8-0447-2501 レッド
8-0447-2502 ブラック

170×全長365
材質:66ナイロン
耐熱温度:210℃



※レードル等の容量は目安です。



18-8 角バット
P.131



TKG18-8 ボール
P.243

ののじ

洗浄性・衛生面に優れた学校給食専用設計シリーズ

- 一体成型で溝やヘコミがないため洗いやすく衛生的。
- 握り幅が広く持ちやすい為、手が疲れにくい。



えり元スッキリ!

リベット止めをなくしたシンプルな一体構造。汚れが溜まる場所が無いので、スッキリ洗いいつも清潔です。



① ののじ 18-8 お玉 フック付

〈BOT-31〉

	C.C.	全長
8-0448-0101	80 LB-FS001	φ90×290 ￥1,700
8-0448-0102	100 LB-FS010	φ96×295 ￥1,900

② ののじ 18-8 お玉 フック無

〈BOT-35〉

	C.C.	全長
8-0448-0201	80 LB-NS001	φ90×290 ￥1,700
8-0448-0202	100 LB-NS010	φ96×295 ￥1,900

③ ののじ 18-8 歯付きお玉 フック付

〈BOT-29〉

	C.C.	全長
8-0448-0301	80 LB-FS020	φ90×290 ￥2,300
8-0448-0302	120 LB-FSH30	φ100×300 ￥2,800

④ ののじ 18-8 歯付きお玉 フック無

〈BOT-30〉

	C.C.	全長
8-0448-0401	80 LB-NS020	φ90×290 ￥2,300

⑤ ののじ 18-8 お玉 (円スライ型) 〈OYN-12〉

8-0448-0501 フック付 LB-FS011
8-0448-0502 フック無 LB-NS011

φ100×全長280 (約120c.c.)
● 底を深く縁を平らにした形で、注ぎ角度が少なくすむ優れもの。

⑥ ののじ 18-8 ヌードル杓子 〈OYN-14〉

8-0448-0601 フック付 LB-FS002
8-0448-0602 フック無 LB-NS002

φ90×全長280

⑦ ののじ 18-8 カレーレードル 〈OYN-15〉

8-0448-0701 フック付 LB-FS003
8-0448-0702 フック無 LB-NS003

104×75×全長280

2つの機能が人気の「ののじ歯付お玉」



お玉・カップ部のフチの上に歯をつけた
今までに無いののじオリジナルデザイン。
麺類はもちろん汁もたっぷりすくえます。

「残さずよそいたい!」という現場の声から
生まれた使い易さ。

価格を抑えたフラットハンドル (板ハンドル) !

持ちやすさの追求! エッグシェルハンドル!



⑧ ののじ 18-8 プチお玉
LB-NS051

〈BOT-34〉 8-0448-0801 ￥900
全長176 約20c.c.

⑨ ののじ 18-8 ミニお玉
LB-NS050

〈BOT-32〉 8-0448-0901 ￥1,000
全長225 約25c.c.
● 付け合わせの盛り付け用。
● 先端がフラットタイプで使いやすい。

⑩ ののじ 18-8 ミニ歯付きお玉
LB-NS052

〈BOT-33〉 8-0448-1001 ￥1,100
全長226 約25c.c.
● 先端がフラットタイプで使いやすい。



ののじ ユニバーサル オタモ

⑪ 18-8 小 LTM-S01

〈OYN-07〉 8-0448-1101 ￥1,500
87×全長300 (55c.c.)

⑫ ののじ 18-8穴明きオタモ 〈BOT-36〉

8-0448-1201 大 LTM-H02 幅150×全長380 ￥3,200
8-0448-1202 小 LTM-H01 幅105×全長315 ￥1,800
● 水切れが違う!

⑬ ののじ 18-8 バットサーバー
LBS-S010

〈BSC-52〉 8-0448-1301 ￥1,400
幅80×全長290 質量:130g

※⑪～⑬ ハンドルは板状です。

⑭ ののじ 18-8 穴明きスーパーオタモ
(シェルグリップ) 〈BOT-38〉

8-0448-1401 大 LTM-HU02 150×全長380 ￥5,200
8-0448-1402 小 LTM-HU01 105×全長315 ￥3,200

● アミ製品にはない丈夫さと衛生さで異物混入なしで安心。
食品工場に最適、もちろんレストランやご家庭でも。

⑮ ののじ 18-8 スーパーオタモ
(シェルグリップ) 〈BOT-39〉

8-0448-1501 大 LTM-SU02 150×全長380 ￥4,500
8-0448-1502 小 LTM-SU01 87×全長300 ￥2,500

● フライパン・お鍋・ボールなどのフチやスミまできれいに
すくい取れます。

シェルグリップ



ハンドル断面
断面が逆おにぎり型な
ので、傾けやすく便利。
盛り付けや注ぎ作業が
楽にできます。

軽く扱い易くて、握りやすいシェルグリップ ⑯～⑲ 耐熱温度:200℃



⑯ ののじ ナイロンオタモ・
モコモコ LTM-N01

〈BMK-38〉 8-0448-1601 ￥800
100×全長334

● 寝かせた形は食材を掬い易く、盛り付けが
スムーズです。



⑰ ののじ ナイロンアミオタモ・
モコモコ LTM-HN01

〈BMK-36〉 8-0448-1701 ￥800
135×全長367

● バサッとすくって簡単湯切り。



⑱ ののじ ナイロンペタモ・
モコモコ LTM-PN01

〈BMK-37〉 8-0448-1801 ￥800
120×全長350

● ワイドな面使いでたくさん取れ、先端の薄い淵
がサクッと食材の下に入り込み、楽々キャッチ!



⑲ ののじ ナイロンマゼモ・
モコモコ LTM-MN01

〈BMK-39〉 8-0448-1901 ￥800
99×全長350

● 6本の指が麺類をほぐし混ぜ合わせ、平らな
平面で取れる量が多く盛り付けやすいです。



セーフティリーフトング
P.465



18-0 計量スプーン
P.488



SA オリーブ シリーズ

① お玉 〈BOL-64〉

8-0449-0101 大 φ95×全長300 ¥570
8-0449-0102 中 φ86×全長295 ¥520
8-0449-0103 小 φ78×全長292 ¥510

② 穴明お玉

〈BOL-65〉 8-0449-0201 ¥540
φ85×全長295

③ ターナー

〈BOL-67〉 8-0449-0301 ¥510
73×94 全長329

④ バタービーター

〈BOL-66〉 8-0449-0401 ¥510
75×175 全長310

⑤ 中華返し

〈BOL-68〉 8-0449-0501 ¥510
102×80 全長311

⑥ ポテトマッシャー

〈BOL-71〉 8-0449-0601 ¥720
φ80 全長270

⑦ カス揚

〈BOL-70〉 8-0449-0701 ¥590
φ120×全長345

⑧ ナイロンお玉

〈BOL-72〉 8-0449-0801 ¥540
95×75×全長295

⑨ ナイロンターナー

〈BOL-74〉 8-0449-0901 ¥540
77×95 全長313

⑩ ナイロンビーター

〈BOL-73〉 8-0449-1001 ¥540
66×140 全長300

⑪ ナイロン ワイドターナー

〈BOL-95〉 8-0449-1101 ¥540
115×78 全長304

①～⑪
材質：ハンドル/天然木
金属部/18-0ステンレス鋼
樹脂部/66ナイロン(耐熱温度200℃)



⑫ マインコックお玉 〈BMI-01〉

8-0449-1201 大 φ94×全長300 (約110c.c.) ¥500
8-0449-1202 中 φ85×全長300 (約 80c.c.) ¥480
8-0449-1203 小 φ76×全長300 (約 50c.c.) ¥470

⑬ マインコック 穴明お玉

〈BMI-02〉 8-0449-1301 ¥500
φ85×全長300

⑭ マインコック 横口スプーン

〈BMI-15〉 8-0449-1401 ¥520
100×70×全長290 (約64c.c.)

⑮ マインコック うどんお玉

〈BMI-07〉 8-0449-1501 ¥500
φ85×全長300

⑯ マインコック穴明ターナー

〈BMI-03〉 8-0449-1601 ¥470
75×95 全長330

⑰ マインコック バター ビーター

〈BMI-05〉 8-0449-1701 ¥480
幅85×175 全長310

⑱ 18-0 マインコック 中華返し

〈BMI-04〉 8-0449-1801 ¥470
100×80×柄長240

⑲ マインコック スピード泡立

〈BMI-11〉 8-0449-1901 ¥500
70×全長260

⑳ 18-8マインコック ポテトマッシャー

〈BMI-09〉 8-0449-2001 ¥630
φ85×全長265

㉑ マインコック カス揚

〈BMI-06〉
全長 柄長
8-0449-2101 大 φ120×340 265 ¥580
8-0449-2102 小 φ100×340 262 ¥560

㉒ マインコック ソースレードル

〈BMI-14〉 8-0449-2201 ¥560
75×55×全長270 (約35c.c.)

㉓ 18-0 スイートコレクション ソースレードル

〈WSC-05〉 8-0449-2301 ¥530
75×55×全長240 (約36c.c.)



シーズ キッチンツール 抗菌

ハンドル：抗菌剤入ポリプロピレン(耐熱110℃) 金属部：ステンレス

㉔ ステンレスお玉 〈BSC-37〉

8-0449-2401 大 SEK-01 ¥450
φ84×全長290
8-0449-2402 小 SEK-02 ¥420
φ75×全長275

㉕ 穴明お玉 SEK-03

〈BSC-38〉 8-0449-2501 ¥480
φ84×全長285

㉖ ターナー SEK-04

〈BSC-39〉 8-0449-2601 ¥420
80×110×全長310

㉗ バタービーター SEK-05

〈BSC-40〉 8-0449-2701 ¥420
80×160×全長310

㉘ 泡立 SEK-06

〈BSC-41〉 8-0449-2801 ¥350
全長：290

㉙ カス揚げ 〈BSC-42〉

8-0449-2901 大 SEK-07 ¥430
φ120×全長315
8-0449-2902 小 SEK-08 ¥400
φ100×全長300

㉚ ポテトマッシャー SEK-09

〈BSC-43〉 8-0449-3001 ¥500
78×70×全長258

㉛ ミニあく取り SEK-10

〈BSC-44〉 8-0449-3101 ¥380
φ80×全長240

㉜ 豆お玉 SEK-11

〈BSC-45〉 8-0449-3201 ¥250
φ58×全長192

㉝ 穴明豆お玉 SEK-12

〈BSC-46〉 8-0449-3301 ¥250
φ58×全長192

㉞ ナイロンお玉 SEK-13

〈BSC-47〉 8-0449-3401 ¥300
φ80×全長285

㉟ ナイロンターナー SEK-14

〈BSC-48〉 8-0449-3501 ¥300
70×100×全長300

㊱ ナイロン バタービーター SEK-15

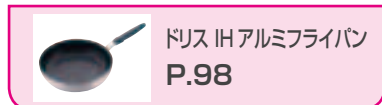
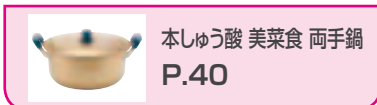
〈BSC-49〉 8-0449-3601 ¥300
90×170×全長310

㊲ ナイロン おこし返し SEK-16

〈BSC-50〉 8-0449-3701 ¥300
幅90×全長245

※㉔～㊲皿樹脂部：66ナイロン(耐熱温度180℃)
●フッ素加工の鍋やフライパンを傷つけません。

※レードル等の容量は目安です。



ナイロン キッチンツール ●オールナイロン製継ぎ目のない洗いやしう形状で衛生的にご使用できます。①～⑭材質:本体/グラスファイバー強化ナイロン(耐熱230℃)
先端:シリコンゴム(耐熱220℃) (⑩・⑭)



① ナイロンお玉 GF-01B 洗

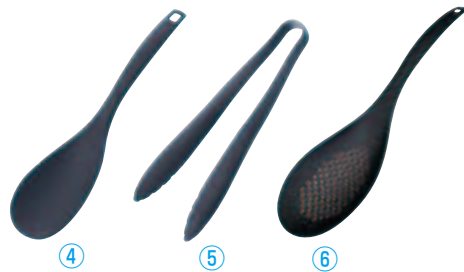
〈BNI-02〉 8-0450-0101 ¥600
90×全長300

② ナイロンターナー GF-02B 洗

〈BNI-03〉 8-0450-0201 ¥600
80×全長320

③ ナイロンビーター GF-03B 洗

〈BNI-04〉 8-0450-0301 ¥600
80×全長320



④ ナイロンスプーン GF-04B 洗

〈BNI-05〉 8-0450-0401 ¥600
75×全長300

⑤ ナイロントング GF-05B 洗

〈BNI-06〉 8-0450-0501 ¥600
全長:250

⑥ ナイロンザル型スプーン GF-06B 洗

〈BNI-07〉 8-0450-0601 ¥600
91×全長310

●ザル型なので湯切りに大変便利です。



⑦ ナイロンスパゲッティ tong GF-07B 洗

〈BNI-08〉 8-0450-0701 ¥600
全長:230

⑧ ナイロン菜箸 tong 洗

〈BNI-09〉 全長
8-0450-0801 L GF-08B 280 ¥600
8-0450-0802 S GF-09B 189 ¥400



⑨ ナイロンロングスプーン GF-10B 洗

〈BNI-10〉 8-0450-0901 ¥600
52×全長300

●スリムタイプで小さな食材もすくいやすいです。

⑩ ナイロン シリコンスプーン
スパチュラ GF-11B 洗

〈BNI-15〉 8-0450-1001 ¥750
60×全長290

●ソースやクリームをすくいながら混ぜられ
便利です。



⑪ ナイロンポテトマッシャー GF-12B 洗

〈BNI-11〉 8-0450-1101 ¥600
60×全長280

⑫ ナイロンミニお玉 GF-13B 洗

〈BNI-12〉 8-0450-1201 ¥500
65×全長227

●内側に5c.c.・15c.c.の目盛り付き。



⑬ ナイロンミニターナー GF-14B 洗

〈BNI-13〉 8-0450-1301 ¥500
60×全長230

⑭ ナイロン スコップストレーナー GF-15B 洗

〈BNI-16〉 8-0450-1401 ¥700
90×全長300

●深さ約5cmのスコップ部分で大きな具材も
しっかりすくえます。



⑮ ナイロン すくえるターナー GF-16B 洗

〈BNI-17〉 8-0450-1501 ¥700
110×全長360

●これ1本で餃子返しから炒め物の盛り
付けも出来ます。

⑯ ナイロンミニ横口レードル GF-17B 洗

〈BNI-18〉 8-0450-1601 ¥500
225×96×H58 48c.c.



⑰ ナイロン
スパチュラターナー (赤) GF-101B 洗

〈BNI-14〉 8-0450-1701 ¥900
75×全長315

●これ1本で、スパチュラ・ビーター・ター
ナーの役割。



ホームシェフシリーズ

⑱ ミニ ナイロン
アク取りお玉

〈BHM-04〉 ¥280
8-0450-1801 レッド
8-0450-1802 イエロー
8-0450-1803 ブラック
8-0450-1804 オレンジ
75×74×全長230

⑲ ナイロンお玉

〈BHM-05〉 ¥360
8-0450-1901 レッド
8-0450-1902 イエロー
8-0450-1903 ブラック
8-0450-1904 オレンジ
90×80×全長300

⑳ ナイロンターナー

〈BHM-06〉 ¥360
8-0450-2001 レッド
8-0450-2002 イエロー
8-0450-2003 ブラック
8-0450-2004 オレンジ
幅80×全長310

㉑ ナイロンしなる
ロングターナー

〈BHM-07〉 ¥360
8-0450-2101 レッド
8-0450-2102 イエロー
8-0450-2103 ブラック
8-0450-2104 オレンジ
幅65×全長315

㉒ ナイロンしなる
ワイドターナー

〈BHM-08〉 ¥360
8-0450-2201 レッド
8-0450-2202 イエロー
8-0450-2203 ブラック
8-0450-2204 オレンジ
幅125×全長250

●しなりますので玉子焼や
ホットケーキなど幅広く
御使用いただけます。

⑱～㉒ 材質:66ナイロン
耐熱温度:210℃



ミニキッチンシリーズ

㉓ ナイロンお玉

〈BMN-01〉 ¥200
8-0450-2301 赤
8-0450-2302 黄
8-0450-2303 黒
75×65×全長220 (約40c.c.)

㉔ ナイロン穴明きお玉

〈BMN-02〉 ¥200
8-0450-2401 赤
8-0450-2402 黄
8-0450-2403 黒
75×65×全長220

㉕ ナイロンターナー

〈BMN-04〉 ¥200
8-0450-2501 赤
8-0450-2502 黄
8-0450-2503 黒
幅62×全長240

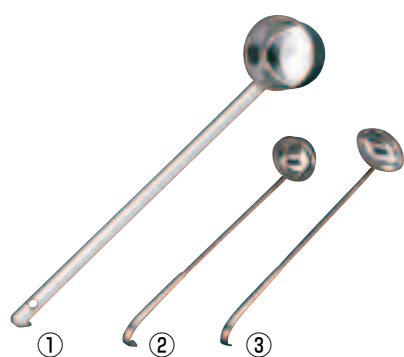
㉖ ナイロンビーター

〈BMN-05〉 ¥200
8-0450-2601 赤
8-0450-2602 黄
8-0450-2603 黒
60×全長245

㉗ ナイロン計量レードル

〈BMN-03〉 ¥200
8-0450-2701 赤
8-0450-2702 黄
8-0450-2703 黒
82×65×全長220 (容量40c.c.)
●大さじ、小さじ目盛り

㉓～㉗ 材質:ハンドル/ポリプロピレン
皿部/66ナイロン
耐熱温度/210℃

キッチンポット
P.20718-8 ローズ柄うどんてぼ
P.385

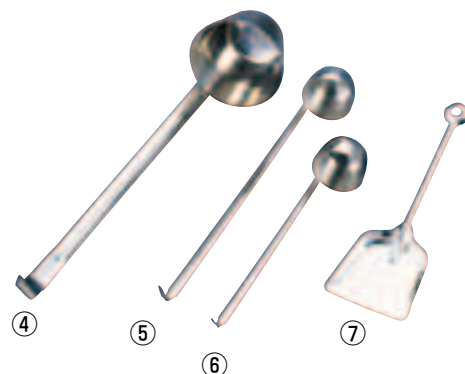
① 18-8 タレ レードル 〈ATL-11〉

	c.c.	直径	柄長	
8-0451-0101	90	φ60×39	338	¥1,800
8-0451-0102	144	φ69×45	338	¥1,900
8-0451-0103	180	φ74×50	338	¥2,000

② デバイヤー 18-10 ミニレードル 3135-04

〈BLC-89〉 8-0451-0201 ¥2,900
20c.c. φ42×柄長242

③ デバイヤー 18-10 ミニ両口レードル 3135-00

〈BLC-90〉 8-0451-0301 ¥2,900
20c.c. 35×48×柄長242

④ 18-8 2合杓子

〈BNG-01〉 8-0451-0401 ¥3,030
φ102×柄長340

⑤ 18-8 ロングドーコ杓子

〈BDC-03〉 8-0451-0501 ¥540
65c.c. φ56×330

⑥ 18-8 ドーコ杓子

〈BDC-01〉 8-0451-0601 ¥640
65c.c. φ54×220

⑦ 18-0 ツクダニ盛

〈BTK-07〉 8-0451-0701 ¥600
幅90×全長250⑧ 18-8 ワンピース
パスタフォーク〈BWV-07〉 8-0451-0801 ¥2,500
67×850 柄長:245⑨ 18-8 リリー ワンピース
パスタレードル〈BPS-03〉 8-0451-0901 ¥2,800
φ80×柄長230

●継ぎ目がないので、洗いやすく衛生的です。

⑩ RÖSLE レズレー 18-10
長柄スパゲッティスプーン
10087

〈BSP-20〉 8-0451-1001 ¥4,000

φ70×柄長230

⑪ RÖSLE レズレー 18-10
スパゲッティスプーン
10089〈BSP-21〉 8-0451-1101 ¥2,300
φ70×柄長175

⑫ 竹製 うどん杓子

〈BUD-03〉 8-0451-1201 全長:255 ¥1,100

⑬ 竹製 スパゲティ杓子

〈BSP-10〉 8-0451-1301 全長:310 ¥1,200

⑭ 竹製 うどんカキ (大)

〈BUD-02〉 8-0451-1401 ¥1,040
高さ120×全長280⑮ クイジプロ ファイバーグラス
スパゲティ・サーバ 71-12312〈BHA-07〉 8-0451-1501 ¥1,400
69×全長305 耐熱温度:235℃
●水抜き穴と丸いエッジで、あらゆる形と大きさの pasta を扱えます。

⑯ PP 麺&スパゲティーフォーク

〈BSP-08〉 8-0451-1601 全長:247 ¥120

⑰ ユーノ ナイロンパスタフォーク

〈BYC-03〉 8-0451-1701 ¥600

幅49×全長295
耐熱温度:230℃⑱ 18-8 シリコン長柄
スパゲティレードル 01/3W611〈BSP-79〉 8-0451-1801 ¥850
φ70×柄長255 耐熱温度:240℃

●お鍋等を傷つける心配がありません。

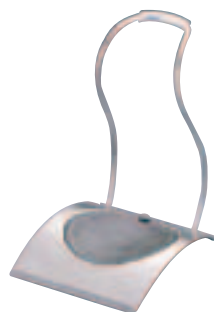
⑲ 18-0 レードル柄 うどんお玉

〈BOT-03〉 8-0451-1901 ¥820
90×25×柄長270⑳ 18-8 リリー
ワンピースうどんお玉〈BUD-04〉 8-0451-2001 ¥2,700
φ80×柄長230

㉑ 18-0 うどん杓子

〈BUD-01〉 8-0451-2101 ¥520
φ87×柄長202

㉒ マインコック うどんお玉

〈BMI-07〉 8-0451-2201 ¥500
φ85×全長300㉓ セラミック レードルスタンド
〈BLC-F4〉8-0451-2301 CH01-K13 シングル ¥858
108×115×H1808-0451-2302 CH01-K12 ダブル ¥1,315
220×115×H180トレイサイズ:φ108
材質:スタンド/スチール トレイ/セラミック㉔ 18-8 キッチン オタマスタンド
#0003-529B

〈BOT-51〉 8-0451-2401 ¥2,000

110×135×H180
材質:本体すべり止め
底マット/エラストマー樹脂
ワイヤーカバー/シリコン●底マットおよびワイヤーカバーに柔らかい素材を採用することで、お玉等を置く際に傷や金属音を防ぎます。
●収納および洗浄に便利な組立て式です。㉕ 18-8 卓上お玉立
FJ2060

〈QOT-38〉 8-0451-2501 ¥1,400

98×120×H165
●お皿の取り外しができ、簡単に洗えます。㉖ おたま&鍋ブタスタンド
No.2293 (2ヶ入)

〈BOT-52〉 8-0451-2601 ¥1,400

110×145×H132 受台サイズ:φ94
材質:本体/ABS樹脂 滑り止め/合成ゴム
●お玉と鍋ぶたをちょっと置くのに便利です。
滑り止め付なので安定性にも優れています。



TKG ブルーテンバーハンマーフライパン
P.93



TKG キャスト フライパン
P.99

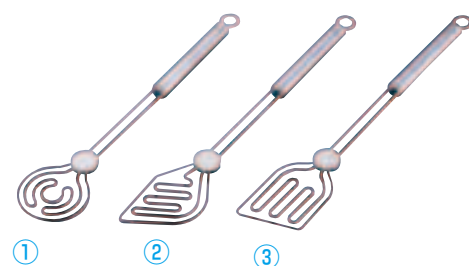


レズレーキッチングッズ

ノンスティックフライパンに最適!

金属ヘラなのにワイヤー製だから塗装面にキズがつきにくい。

特長 ドイツ伝統の使い易い角度に設計されていますので、作業も安全かつスピーディーに行なえます。
強度も抜群で、長年プロのシェフに愛用されています。
※①～⑤がレズレーです。



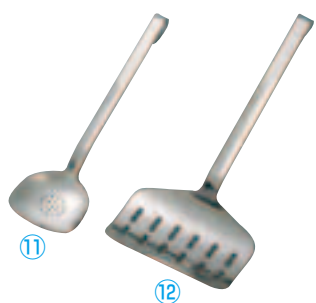
- ① 18-10 ノンスティックターナー (パイプ柄)
95670 <BLC-A6> 8-0452-0101 ¥4,000
60×65 柄長230
- ② 18-10 ノンスティックターナー (パイプ柄)
95671 <BLC-A7> 8-0452-0201 ¥4,000
55×85 柄長230
- ③ 18-10 ノンスティックターナー (パイプ柄)
95672 <BLC-A8> 8-0452-0301 ¥4,000
55×85 柄長230



- ④ 18-10 パンケーキターナー
10070 <BTC-43> 8-0452-0401 ¥4,000
75×105 柄長230
- ⑤ 18-10 穴明パンケーキターナー
10071 <BTC-44> 8-0452-0501 ¥4,000
75×105 柄長230
- ⑥ 18-10 長柄穴明パンケーキターナー
10228 (パイプ柄)
<BTC-45> 8-0452-0601 ¥8,000
75×105 柄長310



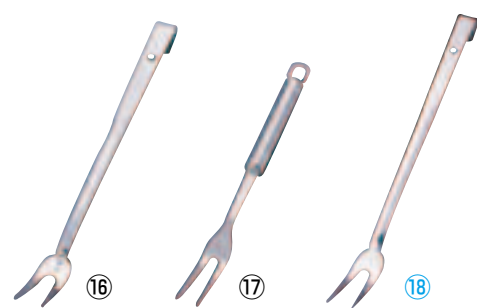
- ⑦ 18-10 フィッシュターナー
10075 <BTC-46> 8-0452-0701 ¥3,700
90×120 柄長230
- ⑧ 18-10 右用穴明ターナー
10090 <BTC-49> 8-0452-0801 ¥4,500
70×110 柄長230
- ⑨ 18-10 左用穴明ターナー
10091 <BTC-50> 8-0452-0901 ¥4,500
70×110 柄長230
- ⑩ 18-10 ポテトターナー
10095 <BTC-51> 8-0452-1001 ¥4,800
75×110 柄長235



- ⑪ 18-10 深型穴明ターナー 10112
<BTC-53> 8-0452-1101 ¥3,000
85×80 柄長225
- ⑫ 18-10 角巾広ターナー 10120
<BTC-54> 8-0452-1201 ¥7,000
160×115 柄長260



- ⑬ 18-10 ローストフォーク 10085
<BLC-74> 8-0452-1301 ¥4,000
32×100 柄長235
- ⑭ 18-10 長柄ターナーフォーク
(パイプ柄) 10244
<BTC-56> 8-0452-1401 ¥4,000
50×100 柄長310
- ⑮ 18-10 ターナーフォーク 10083
<BTC-55> 8-0452-1501 ¥4,500
50×100 柄長225



- ⑯ 18-0 コック フォーク
<BKT-08> 8-0452-1601 ¥850
全長:390 柄長295
- ⑰ 18-10 キッチンヘルパー ミートフォーク
S-113-12
<BKT-A2> 8-0452-1701 ¥1,040
全長:242 柄長125
- ⑱ エコクリーン 18-8 コックフォーク
(スポット溶接+ろう付け) **エコクリン**
<BEK-38> 8-0452-1801 ¥7,000
全長:390 柄長295
- 柄と本体の結合部分を従来の鋲止めではなく、スポット溶接+ろう付け加工によりすき間をなくし完全密着しています。
 - 雑菌類の付着、繁殖を防ぎゼロクリア加工で洗いやすく常に清潔に保つことができます。
- ※詳しい「エコクリーン」の説明は
P.2577(資料集1)をご覧ください。



- ⑲ セントローマン
ノンスリップグリップターナー <BTC-61>
- | | | 柄長 | | |
|-------------|---------|---------|-----|---------|
| 8-0452-1901 | 01706 大 | 152×150 | 650 | ¥36,000 |
| 8-0452-1902 | 01701 中 | 110×122 | 400 | ¥34,000 |
| 8-0452-1903 | 01700 小 | 110×122 | 250 | ¥31,000 |



- ⑳ サニプス ターナー <BTC-57>
- | | | 柄長 | | |
|-------------|-------------------|---------|-----|---------|
| 8-0452-2001 | 2P90 大 (ダブルグリップ) | 190×130 | 760 | ¥40,000 |
| 8-0452-2002 | 1P35 小 (シングルグリップ) | 190×130 | 230 | ¥37,000 |
- 使いやすさを考え柄の部分と先端部分の傾斜を30度にしました。また角が丸くなっているためソテー用フライパンでの炒めものが楽にできます。縁の裏が軽く巻上がっているため、ターナーを押し出すだけで鍋の中の料理を裏返すことができます。

剛鉄フライパン
P.97ドリス IH アルミフライパン
P.98

TKG

**① TKG キッチンツール
フィッシュターナー KT85725TA** **洗**

〈BKT-07〉 8-0453-0101 ￥2,000

85×165 全長295
ハンドル：ポリプロピレン
金属部：ステンレス**② ST ターナー 〈BTC-08〉**

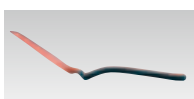
	柄長
8-0453-0201 特大	105×90 250 ￥730
8-0453-0202 大	90×75 250 ￥670

**③ 18-10 キッチンヘルパー
ターナー S-112-01**〈BTC-92〉 8-0453-0301 ￥1,900
78×92 柄長230**④ 18-8 リリー
ワンピースターナー**〈BTC-94〉 8-0453-0401 ￥2,650
80×110 柄長230**⑤ 18-8 食卓工房ターナー**〈BSK-65〉 8-0453-0501 ￥1,920
110×75 柄長210**⑥ ステンレス ターナー
DH-3012**

〈BTC-D6〉 8-0453-0601 ￥1,000

35×72 全長275
●しなやかな弾力を持つ、返し
やすいターナーです。**⑦ セントロマン ターナー
01710**〈BTC-95〉 8-0453-0701 ￥2,200
75×120 柄長210
材質：プラスチック製 耐熱温度：250℃**⑧ ST ケーキ ターナー**〈BKC-01〉 8-0453-0801 ￥1,060
165×70 柄長200**⑨ 18-8 ワンピース
穴明ターナー**〈BWV-02〉 8-0453-0901 ￥1,900
90×120 柄長250**⑩ 18-8 S型ターナー**

〈BTC-04〉 8-0453-1001 ￥3,500

⑪ 18-8 DXターナー〈BTC-93〉 8-0453-1101 ￥4,600
130×90 柄長300**⑫ ドリームファーム
チョップスパチュラ ステンレス
DFCU3819**〈BSP-C0〉 8-0453-1201 ￥1,700
85×120×全長300**⑬ チョップスパチュラ**〈BSP-A4〉 8-0453-1301 DFCU3710 ブラック
8-0453-1302 DFCU3727 レッド
85×120×全長305
材質：ナイロン樹脂(耐熱200℃)⑫・⑬特長
●柔らかいヘッド部は、食材とフライ
パンの間に入りやすいので簡単
に返せるようになります。
●ハンドルのカーブにより、ヘッド部
分がカウンターにつかず、汚れず
衛生的です。**⑭ フォーラム ナイロン ワイドターナー**〈BHO-02〉 8-0453-1401 ￥550
115×105 全長300 耐熱温度：200℃**⑮ フォーラム ナイロンターナー**〈BHO-04〉 8-0453-1501 ￥520
幅70×全長300 耐熱温度：200℃**⑯ ⑤ ナイロンターナー**〈BTC-06〉 8-0453-1601 ￥440
70×100 全長310 耐熱温度：200℃**⑰ ユーノ ナイロン ハンディターナー**〈BYC-05〉 8-0453-1701 ￥600
幅70×全長293 耐熱温度：230℃**⑱ WÜSTHOF ヴォストフ
ステンレスタナー 4433**〈BTC-15〉 8-0453-1801 ￥8,100
幅75×全長270**⑲ 18-0 バター ビーター**〈BBT-38〉 8-0453-1901 ￥910
幅83×174 全長300**⑳ マインコック バター ビーター**〈BMI-05〉 8-0453-2001 ￥480
幅85×175 全長310**㉑ フォーラム ナイロンビーター**〈BHO-03〉 8-0453-2101 ￥520
幅70×全長300 耐熱温度：200℃**㉒ マインコック
穴明ターナー**〈BMI-03〉 8-0453-2201 ￥470
75×95 全長330**㉓ 18-8 夕華 ターナー
〈BYU-01〉**8-0453-2301 中 ￥1,200
幅57×全長278
8-0453-2302 小 ￥1,000
幅48×全長212

●柄：PBT樹脂

**㉔ ステンレス柄
シリコンターナー**

〈BTC-E1〉 8-0453-2401 ￥1,500

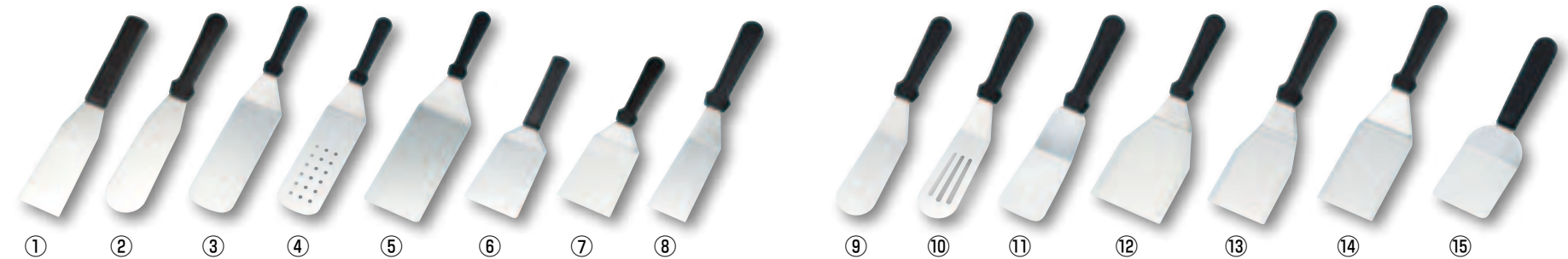
61×80 柄長200
耐熱温度：300℃
●コンパクトなキッチンの大きさに
合うサイズです。**㉕ エコクリーン 18-8 サービスフライ&ターナー**

〈BEK-14〉 8-0453-2501 ￥2,850

104×107 柄長290
●油や煮汁がしっかり切れます。
盛り付け、取り分けから炒め物や
揚げ物までOK。**㉖ IKD18-8 抗菌 フライ&ターナー**〈BTC-81〉 8-0453-2601 ￥1,800 **抗菌**
104×107 柄長290



TKG キッチンツールシリーズ 柄との間に隙間が無く、汚れが溜まらず衛生的です。①～⑮ハンドル：ポリプロピレン 金属部：ステンレス



TKG キッチンツール

- ① ターナー先角 KT85728TA 洗
〈BKT-O2〉 8-0454-0101 ¥2,100
53×147 全長274
- ② ターナー先丸 KT85729TA 洗
〈BKT-O3〉 8-0454-0201 ¥2,100
52×174 全長304
- ③ ターナー KT85683TA 洗
〈BKT-P2〉 8-0454-0301 ¥2,800
77×203 全長366
- ④ ターナー穴明 KT85681TA 洗
〈BKT-P0〉 8-0454-0401 ¥2,800
77×200 全長367
- ⑤ L型ターナー角 KT85688TA 洗
〈BKT-P3〉 8-0454-0501 ¥3,400
100×250 全長370

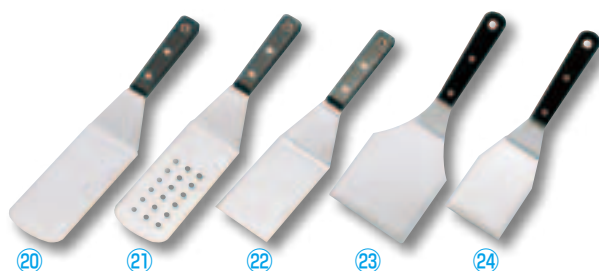
- ⑥ L型ターナー台形 KT85731XA 洗
〈BKT-P4〉 8-0454-0601 ¥2,800
89×120 全長267
- ⑦ スクレーパー台形 KT85731A 洗
〈BKT-P5〉 8-0454-0701 ¥2,800
89×120 全長277
- ⑧ スクエアターナー 〈BKT-P1〉 洗
- | インチ | 全長 |
|---------------|-----------------------------|
| 8-0454-0801 4 | KT85735A 54×110 268 ¥2,100 |
| 8-0454-0802 6 | KT85685TA 76×158 321 ¥2,700 |
| 8-0454-0803 8 | KT85682TA 77×200 360 ¥2,800 |

- ⑨ L型ターナー KT85730TA 洗
〈BKT-O4〉 8-0454-0901 ¥2,200
52×130 全長293
- ⑩ L型ターナー穴明 KT85730TAS 洗
〈BKT-O5〉 8-0454-1001 ¥2,200
52×130 全長293
- ⑪ L型ターナー KT01477A 洗
〈BKT-O6〉 8-0454-1101 ¥2,100
60×90 全長270

- ⑫ ヘビータナー5.5インチ KT85687A
〈BKT-P6〉 8-0454-1201 ¥2,800
103×142 全長290
- ⑬ ヘビータナー4インチ 1.8mm厚 KT85686A 洗
〈BKT-P7〉 8-0454-1301 ¥2,400
77×120 全長271
- ⑭ ヘビータナー4インチ 2.0mm厚 KT85732A 洗
〈BKT-P8〉 8-0454-1401 ¥2,500
78×130 全長294
- ⑮ ミニターナー KT83309 洗
〈BKT-Q1〉 8-0454-1501 ¥1,400
59×63 全長187



- ⑮ ST 万能ターナー 穴無
〈BBV-01〉 8-0454-1601 ¥1,800
75×185 全長370
- ⑯ ST 万能ターナー 穴明
〈BBV-02〉 8-0454-1701 ¥1,900
75×185 全長370
- ⑰ 18-0 木柄 ハンバーガーターナー 〈BHV-24〉
8-0454-1801 中 幅100×125 全長270 ¥1,360
8-0454-1802 小 幅 75×125 全長270 ¥1,300
- ⑱ 18-0 木柄 ミニターナー
〈BTC-17〉 8-0454-1901 幅58×全長195 ¥820



- ステンレス黒合板
- ⑰ ジャイアントターナー 穴無 GTU-01
〈BTC-72〉 8-0454-2001 幅75×全長370 ¥4,400
- ⑱ ジャイアントターナー 穴明 GTU-02
〈BTC-73〉 8-0454-2101 幅75×全長370 ¥4,450
- ⑲ ターナー GTU-03
〈BTC-74〉 8-0454-2201 幅75×全長335 ¥4,300
- ⑳ ワイドターナー GTU-04
〈BTC-75〉 8-0454-2301 幅110×全長305 ¥4,250
- ㉑ ハンバーガーターナー GTU-05
〈BTC-76〉 8-0454-2401 幅75×全長280 ¥3,700



- WÜSTHOF ヴォストフ ステンレスターナー
- ㉑ 4431 〈BTC-12〉 8-0454-2501 幅65×全長255 ¥8,300
- ㉒ 4434 〈BTC-14〉 8-0454-2601 幅50×全長275 ¥8,200
- ㉓ 4435 〈BTC-13〉 8-0454-2701 幅50×全長275 ¥7,500
- ㉔ 4436 〈BTC-16〉 8-0454-2801 幅75×全長365 ¥11,800
- ㉕ 4438 〈BTC-60〉 8-0454-2901 幅90×全長270 ¥11,000
- ㉖ ツヴィリング ハンバーガーターナー39711-000
〈BHV-34〉 8-0454-3001 ¥1,500
全長:242



- 18-0 ペガサス
- ㉑ ジャイアントターナー 穴無
〈BTC-10〉 8-0454-3101 幅75×全長370 ¥4,000
- ㉒ ジャイアントターナー 穴明
〈BTC-11〉 8-0454-3201 幅75×全長370 ¥4,400
- ㉓ ハンバーガーターナー
〈BHV-25〉 8-0454-3301 幅72×全長300 ¥2,900
- ㉔ ターナー
〈BTC-71〉 8-0454-3401 幅50×全長268 ¥1,900



- ㉑ 18-0 黒合板ターナー 巾広
〈BTC-09〉 8-0454-3501 ¥4,100
幅128×全長250
- ㉒ 18-8 木柄 オープンターナー
〈BOC-01〉 8-0454-3601 ¥5,600
150×180 全長370
- ㉓ 18-0 ピザターナー
〈BPZ-02〉 8-0454-3701 ¥2,200
195×150 柄長190
- ㉔ 18-8 丸型ピザターナー
〈BPZ-03〉 8-0454-3801 ¥5,500
φ180×全長370



- ㉑ 18-8 ステーキターナー
〈BTC-96〉
8-0454-3901 大 幅120×全長370 ¥3,380
8-0454-3902 中 幅110×全長360 ¥3,210
8-0454-3903 小 幅100×全長355 ¥3,090
- ㉒ 18-0 ハンバーガーターナー
〈BTC-97〉
8-0454-4001 大 幅140×全長360 ¥3,170
8-0454-4002 中 幅125×全長340 ¥3,050
8-0454-4003 小 幅110×全長315 ¥2,810

剛鉄フライパン
P.97ドリス IH アルミフライパン
P.98

Cuisipro.



クイジプロ

① フレキシブルターナー 71-12402

〈BTC-E5〉 8-0455-0101 ￥1,60090×全長290
材質：ナイロン（耐熱温度：200℃）

② パンケーキターナー 71-12422

〈BTC-E6〉 8-0455-0201 ￥1,600128×全長280
材質：ナイロン（耐熱温度：200℃）

③ フィッシュ・オムレツターナ 71-12420

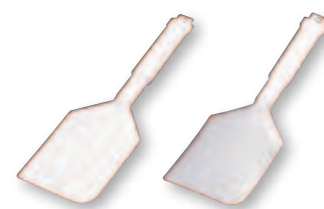
〈BTC-E7〉 8-0455-0301 ￥1,60085×全長330
材質：ナイロン（耐熱温度：200℃）④ マトファ 洗耐熱 バタービーター
112420（ポリアミド）

〈BBT-63〉 8-0455-0401 ￥2,400

幅88×155 全長305
●耐熱温度220℃
●ノンスティックフライパンに最適です。⑤ ゴーベル 洗

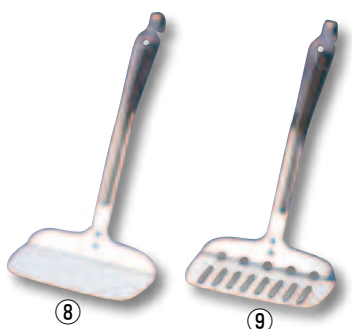
ナイロン スパチュラ 302510

〈WGC-52〉 8-0455-0501 ￥1,200

幅66×全長285
材質：ポリアミド 耐熱温度：80℃CARLISLE ⑦ カーライル
スクレーパー（S）〈ASK-43〉

8-0455-0701 40350 ハード ￥6,700

8-0455-0702 40351 ソフト ￥6,300

115×195 柄長：160
ハードヘラ部：ナイロン 耐熱温度：130℃
ソフトヘラ部：ポリエチレン 耐熱温度：65℃

⑧ 18-0巾広ターナー 穴無

〈BTC-83〉 8-0455-0801 ￥1,470

150×60 柄長225

⑨ 18-0巾広ターナー 穴明

〈BTC-82〉 8-0455-0901 ￥1,590

150×60 柄長225

- 煮魚の形をくずさずに鍋から取り出すのに便利です。
- オムレツをフライパンから取り出すのに便利です。
- その他いろいろな調理に御使用ください。

⑩ ホームシェフ キッチンヘラ

〈BKH-05〉 ￥370

洗

8-0455-1001 レッド

8-0455-1002 イエロー

8-0455-1003 ブラック

8-0455-1004 オレンジ

75×全長310
材質：66ナイロン
耐熱温度：210℃⑪ シリコン コンビスパチュラ L
30cm 〈BSP-87〉 ￥800

8-0455-1101 ブラウン

8-0455-1102 レッド

65×全長300
材質：本体/ナイロン66樹脂（耐熱200℃）
先端/シリコン樹脂（耐熱300℃）
●先端はシリコン樹脂で、コーティング
フライパンの内面保護に役立ちます。

⑫ ユーノ ナイロンスパテラ

〈BYC-01〉 8-0455-1201 ￥600

幅67×全長302
耐熱温度：230℃⑬ 焼そばターナー 抗菌

〈BTC-B1〉 8-0455-1301 ￥370

75×全長318
材質：ハンドル/ポリプロピレン 耐熱120℃
本体/66ナイロン 耐熱210℃
●炒める・盛るが簡単にできます。

⑭ TPX 炒めシャモジ

〈BSY-61〉 ￥1,000

洗

8-0455-1401 クリア CH-2070

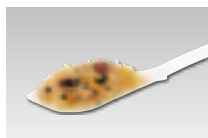
8-0455-1402 レッド CH-2071

8-0455-1403 スモーク CH-2072

64×全長283



「炒める」



「すくう」



「返す」

⑮ TPX 炒めシャモジ

ワイド〈BSY-60〉 ￥1,200

洗

8-0455-1501 クリア CH-2073

8-0455-1502 レッド CH-2074

8-0455-1503 スモーク CH-2075

92×全長316



「盛る」



「置く」

⑭⑮
材質：ポリメチルペンテン（耐熱温度：180℃）
●フライパンで使える、ダブルエンボス加工のくっつかないシャモジです。
●置いたときに先端が浮いて衛生的です。



NEW

⑯ マジック炒めスプーン 洗
ブラック CH-2105

〈BHL-41〉 8-0455-1601 ￥500

幅68×全長257
材質：ナイロン
耐熱温度：-20～180℃
●ごはんがくっつかないダブルエンボス加工。
●炒めて盛り付けができます。

NEW

⑰ マジック返しヘラ 洗
ブラック CH-2104

〈BHL-43〉 8-0455-1801 ￥500

幅83×全長246
材質：ナイロン
耐熱温度：-20～180℃
●ごはんがくっつかないダブルエンボス加工。
●パッと返しやすいヘラです。

NEW

⑱ マジック炒飯ターナー 洗
ブラック CH-2106

〈BHL-42〉 8-0455-1701 ￥600

幅64×全長305
材質：ナイロン
耐熱温度：-20～180℃
●ごはんがくっつかないダブルエンボス加工。
●柄が長いので熱くなく、炒めやすい先端形状です。



ベラルー オリーブウッドシリーズ



- ① ベラルー オリーブウッド
スパチュラ 66576BF
〈BSP-C4〉 8-0456-0101 ¥1,500
68×300
- ② ベラルー オリーブウッド
スパチュラ 66575BF
〈BSP-C3〉 8-0456-0201 ¥1,060
68×300
- ③ ベラルー オリーブウッド
ライススプーン 22670
〈BSY-56〉 8-0456-0301 ¥1,670
全長：215
幅：70



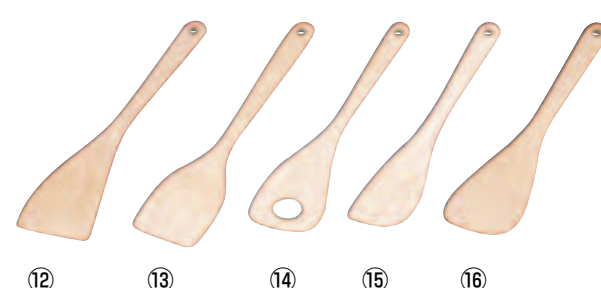
- ④ ベラルー オリーブウッド
スパチュラ
〈BSP-A3〉 8-0456-0401 穴無 66474 ¥1,400
8-0456-0402 穴明 66574 ¥1,500
60×300
材質：オリーブ木
●とても堅く丈夫です。



- 以為(おもえらく)ヘラブナ
⑤ 角 〈BHL-32〉 8-0456-0501 30 60×295 ¥1,200
8-0456-0502 35 70×355 ¥1,500
- ⑥ 丸 〈BHL-33〉 8-0456-0601 30 60×290 ¥1,200
8-0456-0602 35 70×350 ¥1,500
- ⑤⑥材質：国産ブナ材
●ヘラの中央部に出っ張りがあり、調理中
でも気軽に卓上に置いたり、フライパン
やボウルのふちに掛けることができます。



- 桧 調理へら
⑦ 丸 〈BHL-35〉 8-0456-0701 ¥950
65×295
- ⑧ 半丸 〈BHL-36〉 8-0456-0801 ¥950
65×315
- ⑨ 穴明 〈BHL-37〉 8-0456-0901 ¥1,000
70×330
- ⑩ ターナー幅広 〈BHL-38〉 8-0456-1001 ¥1,050
85×310
- ⑪ チャイニーズ 〈BHL-39〉 8-0456-1101 ¥1,050
80×310



- 木製 調理へら(ブナ材)
⑫ 斜め 05907 〈BHL-21〉 8-0456-1201 ¥1,100
70×325
- ⑬ 角 05901 〈BHL-22〉 8-0456-1301 ¥1,100
70×325
- ⑭ 穴明 05902 〈BHL-23〉 8-0456-1401 ¥1,100
70×315
- ⑮ 小 05903 〈BHL-24〉 8-0456-1501 ¥940
55×310
- ⑯ 木製 フライパンターナー 05900
(ブナ材) 〈BHL-25〉 8-0456-1601 ¥1,100
70×325



- ⑰ 竹製 ジャンボターナー
〈BTC-21〉 8-0456-1701 68×380 ¥1,300
- ⑱ 竹製 フライパンターナー
〈BHL-03〉 8-0456-1801 60×305 ¥380
- ⑲ 木製 調理ベラ穴付(ブナ材)
〈BTY-11〉 8-0456-1901 65×289 ¥360
- ⑳ 木製 調理ベラ(ブナ材)
〈BTY-12〉 8-0456-2001 65×289 ¥320



- ⑳ 炭化竹 チャーハンターナー
〈BTC-F1〉 8-0456-2101 ¥300
65×全長300
●ゆるやかな丸みで炒めて、すくって、
一本で何役もこなすターナーです。



- ㉑ アーライト フォーク ㏄
FK-1810
〈BHO-07〉 8-0456-2201 ¥1,300
255×53
●耐熱温度は170℃で、ハンドルは熱くならにくく作業性抜群です。
●金属のように硬くないのでシルバーストーンやテフロンコーティング
した鍋やフライパンでの調理にも最適です。
●表面は滑らかで汚れがつきにくく衛生的です。
●とても丈夫で長持ちします。





ボン・ボネール
P.67



ストウブ
P.74

セージ クックウェアシリーズ

紙を主原料とした衛生的で環境に優しいキッチンツール

材質:紙/フェノール樹脂
耐熱温度:約170℃

洗

- 表面は滑らかで、カビに強く食器洗浄機も使用可能。
- 金属へらとは違い、テフロンやシルバーストーンコーティングした鍋やフライパンの使用に最適です。



迷ったらコレ



① プロターナー SPST-1415

〈BSZ-10〉 8-0457-0101 ￥2,150
68×383

③ 穴明きターナー STT-1812

〈BSZ-12〉 8-0457-0301 ￥2,150
63×305

⑤ サラダセット

SSS-1412(2本組) 入数
〈BSZ-14〉 8-0457-0501 ￥4,300
68×305

② ソテツール SST-1812

〈BSZ-11〉 8-0457-0201 ￥2,150
63×305

④ 万能スプーン SAS-1412

〈BSZ-13〉 8-0457-0401 ￥2,150
68×350

ツヴィリング・キッチンガジェット&ツール

ツインキューズシリーズ

本体:ステンレス 柄部:ステンレスパイプ、ABS樹脂(耐熱温度130℃)



⑥ レードル 〈BGZ-02〉

8-0457-0601 大 39718-000 ￥2,400
φ90×柄長230 150c.c.
8-0457-0602 小 39783-000 ￥2,200
φ73×柄長210 50c.c.

⑦ ソースレードル 39734-000

〈BGZ-03〉 8-0457-0701 ￥1,800
φ52×柄長190 20c.c.

⑧ メジャーレードル 39756-000

〈BGZ-01〉 8-0457-0801 ￥2,100
φ77×柄長245 100c.c.
●目盛りが付いていて量が測れるお玉です。



⑮ 穴あきターナー 39757-000

〈BGZ-08〉 8-0457-1501 ￥2,000
90×85×全長295

⑯ ハンバーグターナー 39711-000

〈BHV-34〉 8-0457-1601 ￥1,500
全長:242



⑰ ストレーナー 39740-000

〈BGZ-17〉 8-0457-1701 ￥3,000
φ140×H65×全長285

⑱ 味噌こしセット 39749-000

〈BGZ-16〉 8-0457-1801 ￥3,200
φ90×柄長170 ●ステンレススプーン付



⑪ ナイロンレードル 39735-000

〈BGZ-04〉 8-0457-1101 ￥1,800
95×80×柄長235 100c.c.

⑫ ナイロンターナー 39736-000

〈BGZ-09〉 8-0457-1201 ￥1,800
75×100×全長315
●フッ素樹脂加工のフライパン、ホットプレートに傷つけません。



⑬ ナイロンビーター 39713-000

〈BGZ-11〉 8-0457-1301 ￥1,800
75×全長320

⑭ ナイロンホットプレートターナー 39732-000

〈BGZ-12〉 8-0457-1401 ￥1,800
90×全長245
●お好み焼き・玉子焼き・オムレツなどの形を整えたり、裏返したりするのに最適。

⑪～⑭ ツール部:66ナイロン(耐熱温度200℃)



⑲ スキンマー 〈BGZ-13〉

8-0457-1901 大 39746-000 ￥1,900
φ90×柄長210
8-0457-1902 小 39747-000 ￥1,800
φ75×柄長210

⑳ ティーストレーナー 39739-000

〈BGZ-18〉 8-0457-2001 ￥1,700
φ77×H35×全長220
●ダブルメッシュで、お茶をきめ細かくこすことができます。



18-8 角バット
P.131



TKG18-8 ボール
P.243



ツヴィリング・キッチンガジェット&ツール
ツインキューズシリーズ

本体: ステンレス 柄部: ステンレスパイプ、ABS樹脂 (耐熱温度130℃)

豊富なラインアップで幅広い料理が楽しめるツヴィリング・キッチンガジェット。プロの気品漂う美しいデザインと高いクオリティ、そして耐熱・耐水性に優れたハンドルが料理の技と味を引き出します。



① ポテトマッシャーL型 39759-000
〈BGZ-14〉 8-0458-0101 ¥2,200
80×70×全長245

② ミニマッシャー 39752-000
〈BGZ-15〉 8-0458-0201 ¥1,700
φ46×全長173
●小さな器の中でも食材を細かく潰せます。

③ ピーラー 39700-000
〈BHV-08〉 8-0458-0301 ¥1,300
全長: 186

④ ワイドピーラー 39758-000
〈BGZ-21〉 8-0458-0401 ¥2,200
93×全長200

⑤ フローティングピーラー 39750-000
〈BPC-44〉 8-0458-0501 ¥1,800
幅75×全長160

⑥ チーズグレーター 39708-000
〈BGZ-19〉 8-0458-0601 ¥1,500
57×120×全長245

⑦ チーズスライサー 39709-000
〈BGZ-20〉 8-0458-0701 ¥1,600
75×全長235

⑧ チーズナイフ 39730-000
〈BHV-30〉 8-0458-0801 ¥1,800
全長: 203 刃渡り: 85

⑨ グレープフルーツ ナイフ 39703-000
〈BHV-15〉 8-0458-0901 ¥1,300
全長: 210(95)
※ () 内の数字は、刃渡りのサイズです。

⑩ アップルコアラー 39705-000
〈BHV-07〉 8-0458-1001 ¥1,300
全長: 195

⑪ メロンボーラー 39704-000
〈BHV-33〉 8-0458-1101 ¥1,300
φ30×全長187



12



13



14



15



16

⑫ ピザカッター 39707-000
〈BHV-16〉 8-0458-1201 ¥1,800
φ59×全長184

⑬ ケーキサーバー 39731-000
〈BHV-31〉 8-0458-1301 ¥1,500
全長: 244 幅: 55

⑭ サンドイッチスプレッダー 39745-000
〈BHV-32〉 8-0458-1401 ¥1,500
全長: 222

⑮ ホイスク 39715-000
〈BHV-35〉 8-0458-1501 ¥1,500
全長: 256 φ55

⑯ コンビオープナー 39748-000
〈BGZ-24〉 8-0458-1601 全長: 165 ¥1,700
●缶切り付



ヘンケルス



18

19



21



22

NEW
⑰ ツインセレクトキッチンシェア 41470-000
〈BLY-23〉 8-0458-1701 ¥8,000
全長: 200
材質: 特殊ハイカーボステンレス鋼 (鍛造)
●刃先両側に細かいセレーション (波刃) をつけ、滑りやすい食材をしっかり掴みカットします。

⑱ 料理バサミ ツイン 43967-200 (ステンレス)
〈BLY-11〉 8-0458-1801 ¥7,000
全長: 200

⑲ 料理バサミ 43924-200 (ステンレス)
〈BLY-02〉 8-0458-1901 ¥10,000
全長: 200

⑳ 事務用バサミ 41900-131
〈BLY-20〉 8-0458-2001 ¥2,300
全長: 130

㉑ クールカットプラス 料理バサミ 13968-002
〈AHV-75〉 8-0458-2101 ¥2,500
全長: 200

㉒ クールカット 料理バサミ 13969-002
〈AHV-81〉 8-0458-2201 ¥1,500
全長: 205



柳宗理 18-8 両手鍋
P.65



パワーキャスト フライパン
P.101



パデルノPA+plus
シリーズ 洗

豊富なラインナップでさまざまなシーンに活躍します。
デザイン、機能性に優れ、あなたのキッチンを美しく演出します。
ポリアミドにファイバーグラスを配合し、強度と耐久性に優れています。

ノンスティックフライパンにキズが付きにくく、安心してご使用できます。
握りやすいグリップは手にしっかりフィットします。
材質:ナイロン・ファイバーグラス 耐熱温度:220℃



① 12920-01 レードルお玉
〈BPA-05〉 8-0459-0101 ￥2,040
φ90×全長320 100c.c.

② 12920-05 スキンマー
〈BPA-06〉 8-0459-0201 ￥1,930
φ115×全長355

③ 12920-10 ターナー
〈BPA-07〉 8-0459-0301 ￥1,930
95×110×全長355

④ 12920-11 穴明ターナー
〈BPA-08〉 8-0459-0401 ￥2,080
95×110×全長355

⑤ 12920-15 クッキングスプーン
〈BPA-09〉 8-0459-0501 ￥1,830
75×105×全長350 60c.c.

⑥ 12920-16 穴明クッキングスプーン
〈BPA-10〉 8-0459-0601 ￥1,790
75×105×全長350

⑦ 12921-01 穴明ターナー
〈BPA-01〉 8-0459-0701 ￥1,180
63×130×全長290

⑧ 12921-05 ビーター
〈BPA-02〉 8-0459-0801 ￥1,330
幅78×全長305

⑨ 12921-10 ターナー
〈BPA-03〉 8-0459-0901 ￥1,790
88×130×全長325

⑩ 12921-15
フィッシュ&チップス
〈BPA-04〉 8-0459-1001 ￥3,250
145×100×全長355
●すくいやすいように片側がフラットに
なっています。
●食材の形をくずさず鍋から取り出す
のに大変便利です。



⑪ レードル ショートハンドル 〈BPA-18〉
C.C. 全長
8-0459-1101 70(口付) 12969-06 φ 67×295 ￥1,430
8-0459-1102 250 12969-10 φ 105×350 ￥3,110

⑫ レードル 〈BPA-16〉
C.C. 全長
8-0459-1201 70(口付) 12970-06 φ 67×355 ￥1,680
8-0459-1202 120 12970-08 φ 85×405 ￥2,330
8-0459-1203 250 12970-10 φ 105×455 ￥3,500
8-0459-1204 360 12970-12 φ 125×505 ￥4,360

⑬ 穴明レードル 〈BPA-17〉
C.C. 全長
8-0459-1301 70(口付) 12967-06 φ 67×355 ￥1,790
8-0459-1302 250 12967-10 φ 105×455 ￥3,500

⑭ 12968-10 ピザレードル
〈BPA-22〉 8-0459-1401 ￥3,500
φ 105×H35×全長355 220c.c.
●底が平らになっておりますので、
かけたソースをのぼすことができます。

⑮ 12982-01 タテレードル
ショートハンドル
〈BPA-20〉 8-0459-1501 ￥2,080
75×105×全長300 90c.c.

⑯ 12982-38 タテレードル
〈BPA-19〉 8-0459-1601 ￥2,790
75×105×全長440 80c.c.

⑰ 12986-01 スプーンレードル
〈BPA-21〉 8-0459-1701 ￥2,080
77×110×全長330 110c.c.

⑱ スキンマー 〈BPA-23〉
cm 全長
8-0459-1801 10 12971-10 φ 100×400 ￥1,610
8-0459-1802 12 12971-12 φ 120×470 ￥3,250

⑲ ターナー 〈BPA-24〉
cm 全長
8-0459-1901 10 12972-10 100×100×475 ￥2,500
8-0459-1902 12 12972-12 115×115×495 ￥4,000

⑳ 穴明ターナー 〈BPA-25〉
cm 全長
8-0459-2001 10 12973-10 100×100×475 ￥2,470
8-0459-2002 12 12973-12 115×115×495 ￥3,860

⑪～⑳特長 ●一体成型で洗いやすく、衛生的です。
●かけやすい大きな引掛けです。



㉑ サラダトング 〈BPA-11〉
cm
8-0459-2101 32 12930-52 ￥2,040
8-0459-2102 25 12930-51 ￥1,430

㉒ 12930-63 ブレッドトング
〈BPA-12〉 8-0459-2201 ￥1,680
全長:230

㉓ 12930-69 サービストング
〈BPA-13〉 8-0459-2301 ￥2,220
全長:260

㉔ 12930-78 トーストング
〈BPA-15〉 8-0459-2401 ￥2,500
全長:280

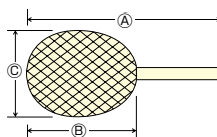
㉕ 12930-74 スパゲティトング
〈BPA-14〉 8-0459-2501 ￥1,900
全長:240
●包み込むような形状で、パスタを
しっかり掴むことができます。

㉖ シリコンホイッパー
12926-35
〈BPA-28〉 8-0459-2601 ￥10,330
φ82×全長350
●ファイバーグラスにシリコンコーティングしたウィ
スクで、陶磁器や金属の表面にキズが付きにく
いです。
●ボールやお鍋などの金属との嫌な擦れる音がし
ません。



㉗ ストレーナー 〈BPA-26〉
cm (A) (B) (C)
8-0459-2701 22 12942-22 440×220×185 ￥4,900
8-0459-2702 26 12942-26 475×260×210 ￥6,450

㉘ スープストレーナー 〈BPA-27〉
cm H 全長
8-0459-2801 7 12941-07 φ 70× 30×205 ￥1,820
8-0459-2802 10 12941-10 φ 100× 40×245 ￥2,160
8-0459-2803 12 12941-12 φ 120× 55×320 ￥2,310
8-0459-2804 14 12941-14 φ 140× 65×340 ￥3,170
8-0459-2805 16 12941-16 φ 160× 75×365 ￥3,510
8-0459-2806 18 12941-18 φ 180× 80×385 ￥4,110
8-0459-2807 20 12941-20 φ 200× 90×410 ￥4,380
8-0459-2808 23 12941-23 φ 230×100×550 ￥7,430
8-0459-2809 26 12941-26 φ 260×110×580 ￥8,190



Cuisipro. クイジプロ ファイバーグラス 洗 ①～⑦耐熱温度:235℃



クイジプロ ファイバーグラス 洗

① レードル 71-12324

〈BHA-06〉 8-0460-0101 ¥1,500

87×全長300

- 先端部のすべり止めにより、ポットの中に落ちずカウンターの上に置いて安定します。

② スプーン 71-12303

〈BHA-09〉 8-0460-0201 ¥1,400

63×全長298

- 浅いボウルと丸いエッジで、オープンの中で肉汁をかけるのに最適です。

③ 穴あきスプーン 71-12308

〈BHA-08〉 8-0460-0301 ¥1,400

65×全長298

- 間隔をおいた細長い穴で、効率良く水を抜きます。

④ スパゲティ・サーバ 71-12312

〈BHA-07〉 8-0460-0401 ¥1,400

69×全長305 耐熱温度:235℃

- 水抜き穴と丸いエッジで、あらゆる形と大きさの pasta を扱えます。

⑤ ターナー 71-12302

〈BHA-10〉 8-0460-0501 ¥1,400

74×全長286

⑥ 大型ターナー穴あき 71-12322

〈BHA-12〉 8-0460-0601 ¥1,500

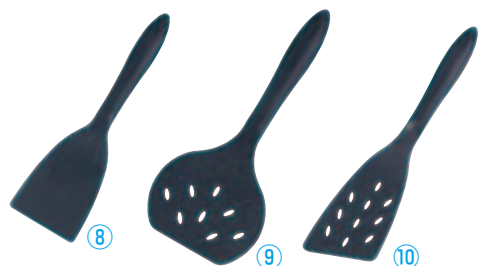
127×全長286

⑦ ポテト・マッシャー 71-12305

〈BPT-F9〉 8-0460-0701 ¥2,300

130×75×H203

ナイロン ターナー



クイジプロ

⑧ フレキシブルターナー 71-12402

〈BTC-E5〉 8-0460-0801 ¥1,600

90×全長290

⑨ パンケーキターナー 71-12422

〈BTC-E6〉 8-0460-0901 ¥1,600

128×全長280

⑩ フィッシュ・オムレツターナ 71-12420

〈BTC-E7〉 8-0460-1001 ¥1,600

85×全長330

⑧～⑩材質:ナイロン(耐熱温度:200℃)



⑪ クイジプロ シリコン スパチュラ 〈BSP-64〉 目

ヘラ部:65×88 全長:300

	カラー	セット	替えゴム
74-682700	クリアー	8-0460-1101	
74-682703	ブルー	8-0460-1102	
74-682704	グリーン	8-0460-1103	8-0460-1104
74-682705	レッド	8-0460-1105	8-0460-1106
74-682717	イエロー	8-0460-1107	8-0460-1108
		¥2,100	¥800

⑪⑫ヘラ部:シリコン 柄:18-8ステンレス

耐熱温度:400℃

- 人間工学的に持ちやすいハンドルと、ボールのカーブにもフォローする先端の形。
- ブラッシュステンレスのハンドルで、指紋がつきにくい。
- ヘラ部とハンドル部が脱着式なので、傷んだゴムのみでの交換が可能です。

⑫ クイジプロ シリコン スパチュラ 〈BSP-63〉 目

ヘラ部:48×88 全長:300

	カラー	セット	替えゴム
74-682600	クリアー	8-0460-1201	8-0460-1202
74-682601	ホワイト		8-0460-1203
74-682603	ブルー	8-0460-1204	8-0460-1205
74-682604	グリーン	8-0460-1206	8-0460-1207
74-682605	レッド	8-0460-1208	8-0460-1209
74-682617	イエロー	8-0460-1210	8-0460-1211
		¥1,800	¥600

⑬ クイジプロ ポテト・マッシャー 74-6756

〈BPT-C1〉 8-0460-1301 ¥3,800

130×76×H175

材質:18-8ステンレス

- 握りやすいハンドルで、ちからが入りやすくポテトを簡単につぶせます。



⑭ クイジプロ デラックスフードミル (うらごし器) 74-6479

〈BUL-34〉 8-0460-1401 ¥17,300

φ230(438)×H120(H245)

2・3・4mmの替刃3枚付

替刃寸法:φ140

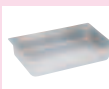
材質:本体・替刃/18-10ステンレス

- 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します。
- 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。





TKG キャスト フライパン
P.99



18-8 ガストロノームパン
P.111

Cuisipro

クイジプロ シリコントング 先端部がシリコンなのでテフロンフライパンを傷つけません。

材質：シリコン ステンレススチール 耐熱温度：260℃



① クイジプロ 18-0
万能 Tong (ストッパー付)
ミニ 74-7368
〈BTV-K1〉 8-0461-0101 ￥1,020
全長：215

② クイジプロ 18-0
シリコン万能 Tong
(ストッパー付) ミニ
〈BTV-K2〉 ￥1,520
8-0461-0201 74-708502 ブラック
8-0461-0202 74-708505 レッド
全長：215
耐熱温度：300℃



③ クイジプロ シリコン 万能 Tong
〈BBV-24〉
全長 12インチ (305) 9.5インチ (240)
74-7087 74-7086
(05) レッド 8-0461-0301 8-0461-0302
(02) ブラック 8-0461-0303 8-0461-0304
￥2,200 ￥2,000



④ クイジプロ シリコン
歯付 Tong 〈BTV-F3〉
インチ 全長
8-0461-0401 74-717705 9.5 240 ￥2,400
8-0461-0402 74-717805 12 305 ￥2,400
●先端部の片側にステンレス製の歯が付いているので滑りやすい食材もしっかりつかむことができます。



⑤ クイジプロ シリコン
フィッシュ Tong 74-717405
〈BTV-F1〉 8-0461-0501 ￥3,600
全長：330 幅：140
●幅広の先端部はシリコンとワイヤーのコンビネーションで魚を優しくはさめます。



⑥ クイジプロ シリコン
シチュートング 74-717505
〈BTV-F2〉 8-0461-0601 ￥3,600
全長：305
●先端部の片側がスプーン状になっているのでシチューなどから具をすくいやすくなっています。



ナイロン Tong
ナイロン製の先端で、
ノンスティックフライパン等を
傷めずご使用できます。



⑦ クイジプロ 18-0
ナイロン万能 Tong
(ストッパー付) 〈BBV-21〉
全長
8-0461-0701 57-589 16インチ 400 ￥2,100
8-0461-0702 57-588 12インチ 305 ￥1,700
8-0461-0703 57-587 9.5インチ 240 ￥1,400
耐熱温度：230℃ (ナイロン部)
※サイズはストッパー部分を除く

ステンレス Tong



⑧ クイジプロ ステンレス
メッシュ Tong 74-7188
〈BTV-F5〉 8-0461-0801 ￥2,400
全長：315 幅：40

⑧・⑨ ●つかむ所がメッシュ状になっているのでフライなどで油切れが良く、つかみやすくなっています。
●メッシュ部分は一体型なので破れ等が無く耐久性抜群で、異物混入の心配もありません。



⑨ クイジプロ ステンレス
メッシュ Tong ワイド 74-7189
〈BTV-F6〉 8-0461-0901 ￥3,000
全長：305 幅：80



Cuisipro クイジプロ シリコン ウィスク

材質: ステンレススチール、シリコン 耐熱温度: 400℃

- ステンレススチールのワイヤーをシリコンでラップしたウィスク、陶磁器や金属の表面にキズがつきにくく、泡立てを改善。
- ハンドルに水が入りにくい構造。
- ボールやお鍋などの金属とのいやな擦れる音がしません。

米国・英国・ドイツ
特許取得済



① クイジプロ シリコン バルーン・ウィスク 〈BUI-03〉

全長	レッド	フロスト	
254	74-695005 8-0462-0101	74-695011 8-0462-0102	¥2,700
305	74-695205 8-0462-0103	74-695211 8-0462-0104	¥3,200

② クイジプロ シリコン エッグ・ウィスク 〈BUI-04〉

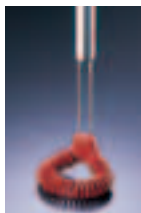
全長	レッド	ブルー	フロスト	
200	74-698805 8-0462-0201		74-698811 8-0462-0202	¥1,600
254	74-699005 8-0462-0203	74-699003 8-0462-0204	74-699011 8-0462-0205	¥1,800



⑥ クイジプロ シリコン フレキシブル・ウィスク 〈BUI-06〉

全長	レッド	イエロー
297	74-766505 8-0462-0601	74-766517 8-0462-0602

- シリコンの柔軟な構造で、サラダドレッシング・グレービーソースが容易に。
- お鍋やボールの隅々まで対応した泡立てです。
- 収納しやすいフラットタイプ。

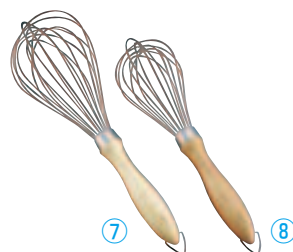


③ クイジプロ シリコン パドル・ウィスク 〈BUI-09〉

全長	ブルー	イエロー	フロスト	グレー	
260		74-767017 8-0462-0301		74-767009 8-0462-0302	¥2,700
305	74-767203 8-0462-0303	74-767217 8-0462-0304	74-767211 8-0462-0305	74-767209 8-0462-0306	¥2,900

④ クイジプロ シリコン ツイスト・ウィスク 〈BUI-08〉

全長	レッド	ブルー	イエロー	フロスト	グレー	
260	74-767105 8-0462-0401	74-767103 8-0462-0402	74-767117 8-0462-0403	74-767111 8-0462-0404	74-767109 8-0462-0405	¥2,700
305	74-767305 8-0462-0406	74-767303 8-0462-0407	74-767317 8-0462-0408	74-767311 8-0462-0409	74-767309 8-0462-0410	¥2,900



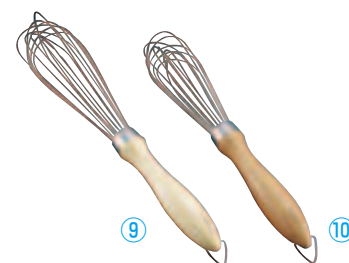
⑦ クイジプロ バンブーハンドル バルーンウィスク ナチュラル 〈BUI-12〉

インチ	全長	
10	254	¥1,700
12	305	¥1,900

⑧ クイジプロ バンブーハンドル バルーンウィスク キャメル 〈BUI-13〉

インチ	全長	
10	254	¥1,700
12	305	¥1,900

⑦～⑩材質: ワイヤー/ステンレス
ハンドル/竹集成材



⑨ クイジプロ バンブーハンドル エッグウィスク ナチュラル 〈BUI-10〉

インチ	全長	
10	254	¥1,700
12	305	¥1,900

⑩ クイジプロ バンブーハンドル エッグウィスク キャメル 〈BUI-11〉

インチ	全長	
10	254	¥1,700
12	305	¥1,900



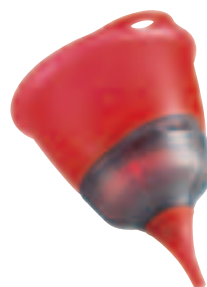
⑪ クイジプロ リキッド・メジャーカップ 〈BMZ-29〉

c.c.	外径	高さ	最小目盛ml	
500	84×125	50		¥2,100
1,000	105×125	50		¥2,900

材質: 本体/SAN

グリップ部/ポリカーボネイト
レッドマーカー部/ABS樹脂
ハンドル部/TPRゴム製

- 注ぐ量を決めてマーカーをセットすれば、上から簡単に読み取ることができます。
- クリップは取り外しが可能で、マーカーをお好みのレベルにセットでき、文字は大きく、握りやすいハンドル形状。
- クリップを取り外して電子レンジにご使用できます。



⑫ クイジプロ スリーインワン ファンネル 74-7152 〈BFA-01〉

上径	下径	高さ	
150	60	110	¥1,400
100	13	70	
39	9	57	

セット時寸法: φ150×H180

材質: 耐熱プラスチック(耐熱100℃)

- バラして使えるファンネルセットです。組み合わせれば様々な用途にお使いいただけます。



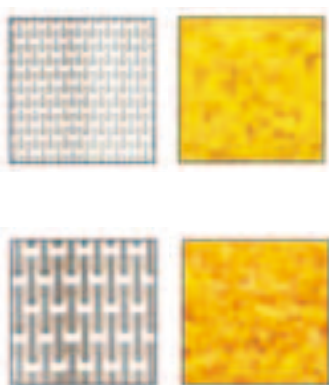


18-0 業務用卸金
P.499



マイクロブレイン
P.548

Cuisipro. クイジプロ グレーター・ラスプ



① クイジプロ ファイン・ラスプ(細目) 74-7161

〈BGL-20〉[図 8-0463-0101](#) **¥2,200**

●ハードチーズ、レモン、オレンジなどのおろしに最適です。

② クイジプロ コース・ラスプ(荒目)74-7162

〈BGL-21〉[図 8-0463-0201](#) **¥2,200**

●CHEDDARチーズやソフトチーズ、野菜に最適です。

③ クイジプロ パルメザン・ラスプ 74-7163

〈BGL-22〉[図 8-0463-0301](#) **¥2,200**

●パルメザン、チョコレートのおろしに最適です。

④ クイジプロ 2ウェイ・ラスプ 74-7164

〈BGL-23〉[図 8-0463-0401](#) **¥2,200**

●ソフトチーズ、野菜、チョコレートのおろしに最適です。

⑤ クイジプロ シェーバー・ラスプ 74-7165

〈BGL-24〉[図 8-0463-0501](#) **¥2,200**

●ガーリックやチョコレート、パルメザンに最適です。

①～⑤

296×44×H17

材質:18-8ステンレス、サーマルプラスチックラバー、PCTG樹脂



⑥ クイジプロ デラックス・デュアル・グレーター 74-6886

〈BGL-25〉[図 8-0463-0601](#) **¥2,200**

365×42×H8

材質:18-8ステンレス、ポリプロピレン、ポリエチレン、サーマルプラスチックラバー

●ハンドガード付



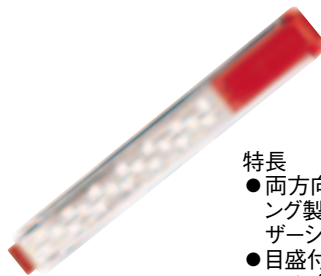
⑦ クイジプロ スリー・イン・ワン ポケットグレーター 74-7194

〈BGL-19〉[図 8-0463-0701](#) **¥1,600**

23×165～270×H23

材質:本体/18-8ステンレス、ポリプロピレンカバー/PCTG樹脂

●使う時はワンプッシュでグレーターがパッと飛び出し、コンパクトタイプなので持ち運びにも便利です。
●3種類の刃でさまざまなおろし方ができます。



特長

●両方向フォトエッチング製法によるレーザーシャープな刃
●目盛付の保護カバーは、簡単な容器にもなります。



⑧ クイジプロ アジャスタブル チーズスライサー 74-7078

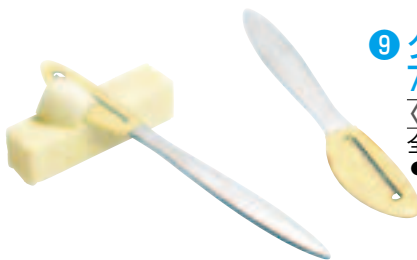
〈BTC-E4〉[図 8-0463-0801](#) **¥2,400**

91×全長230 刃幅:61

材質:刃部/ステンレス

ハンドル部/ナイロン

●ツマミを回転させるだけでお好みの厚さにチーズをスライスできます。
●最大5mm厚までスライスでき、ローラーはチーズがつかないようにスムーズに動きます。

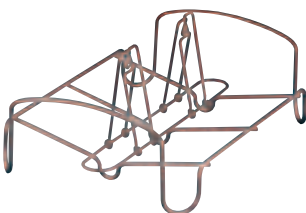


⑨ クイジプロ バター・スライサー 74-7075

〈BBT-68〉[図 8-0463-0901](#) **¥2,200**

全長:240 材質:シリコンゴム、ステンレス

●バターを削って、そのままトースト等に塗れます。



⑩ クイジプロ ステンレス デュアルロースター 74-6791

〈BLC-I7〉[図 8-0463-1001](#) **¥4,400**

350×260×H120

●中央のアームを水平にすることで、ローストパンでの使用ができます。
●アームを立てて、チキンのお腹の空洞部分に入ると、チキンを立てた状態で調理が可能です。
●水平ロースターと縦ロースターの2重ロースター。



⑪ クイジプロ ロースティング・ラック 74-6780

〈BLC-H9〉[図 8-0463-1101](#) **¥3,800**

324×375×H184

材質:本体/高炭素鋼ワイヤー

ピン/シリコン樹脂 耐熱温度:230℃

●ローストチキンなどを手を汚さずそのまま持ち運びができます。
●取り外しのできるピンで、ラックが外れますのでお皿の上に簡単にのせる事ができます。



ロースティングラックをセッティングしてオープンへ



出来上がりを持ち上げてお皿へ。

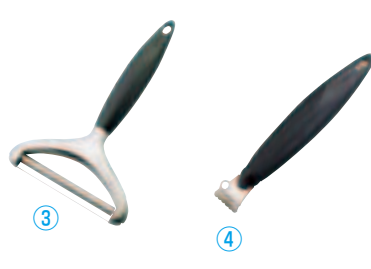


ピンは取り外せます。お皿の上で形を崩さずのせられます。



Cuisipro クイジプロ

ハンドルが握りやすく、すばやく快適に作業ができます。
材質: 柄部分/亜鉛合金 刃物部/18-8ステンレススチール



クイジプロ 洗

- ① Y型ピーラー 74-7064
〈BPC-31〉 8-0464-0101 ¥3,000
全長: 188
- ② タテ型ピーラー 74-7065
〈BPC-33〉 8-0464-0201 ¥3,000
全長: 218

- ③ チーズ・ワイヤー
スライサー 74-7071
〈BTC-C9〉 8-0464-0301 ¥3,900
119 × 全長 205
- ④ ゼスター 74-7066
〈BZS-01〉 8-0464-0401 ¥1,700
全長: 168

- ⑤ ピザカッター 74-7067
〈WPZ-54〉 8-0464-0501 ¥3,000
φ102 × 全長 195
● カッター部には、ノンスティック加工が
施してあります。



- ⑥ クイジプロ アップルコアラー
74-7150
〈BAT-02〉 8-0464-0601 ¥1,500
全長: 180
材質: 18-8ステンレス、ポリプロピレン
● 取り出したリンゴの芯はレバーを押す
と簡単に捨てる事ができます。



- ⑦ クイジプロ ガーリック・プレス
74-7111
〈BGC-14〉 8-0464-0701 ¥3,600
全長: 165
● 底面にはすべり止めが付いていますので、
カウンターの上でも楽にご使用できます。
● アルミ製 (ノンスティック加工)



- ⑧ クイジプロ
カン・オープナー 74-7070
2~5号缶対応
〈BKV-48〉 8-0464-0801 ¥5,000
88 × 全長 196
材質: 刃物部/ステンレス
ヘッド部/亜鉛合金
ハンドル部/ナイロン
● 蓋のフチ側面を切るタイプの缶きりです。
蓋も缶も切り口が滑らかで危険なギザギ
ザが残りません。
● 便利なプルタブ起し付。



- ⑨ クイジプロ
ジャー・オープナー 74-7110
〈BOC-10〉 8-0464-0901 ¥2,600
全長: 235
適応サイズ: φ29~102mm
● キャップを簡単に開けることができます。



- ⑩ クイジプロ
手動アイスクリームメーカー
83-7450W
〈FAI-J2〉 8-0464-1001 ¥17,200
280 × 274 × H205
容量: 0.9ℓ
● 電気も氷も使用せず、簡単にアイスクリーム
やシャーベットが作れます。
● アイスクリームを作る前に材料をあらかじめ冷
蔵庫で冷やしておく時間が短縮できます。
※ ブレード等のプラスチックの部材はフリーザー
には入れないでください。

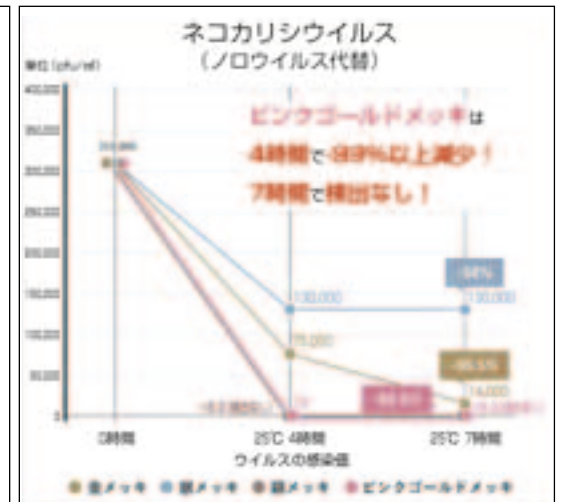
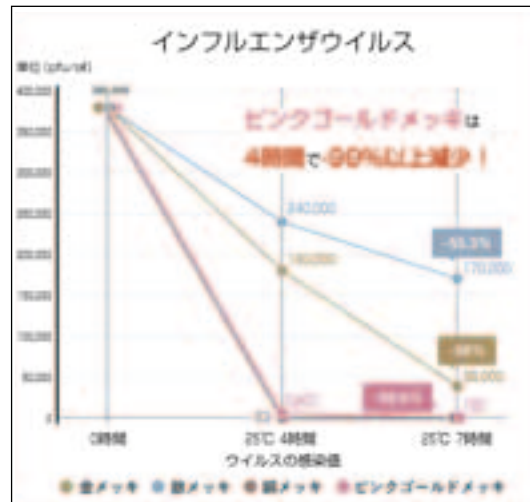
使い方

- ① シリンダーをフリーザーで7時間
から一晩冷やします。
- ② 冷やしたシリンダーとブレードを
本体にセットし、お好きな材料を
入れます。
- ③ すばやくハンドルを取り付け3~4
回ゆっくりまわします。
- ④ 2~3分そのままにした後、再び
3~4回まわします。
- ⑤ ハンドルが固くなるまで④を繰り返
します。(約15~20分間)



- ⑪ クイジプロ アイスクリーム
サンドイッチメーカー
83-743615 ピンク
〈BAI-01〉 8-0464-1101 ¥3,300
106 × 103 × H75
材質: ポリプロピレン、ナイロン、ABS樹脂、
サマープラスチックラバー
● 抜型と押し型のセットです。アイスクッ
キーやアイスサンドが簡単に作れます。



TKG ブルーテンバーハンマーファイニッシュ
P.9318-8 角バット
P.131TKG セーフティ tong シリーズ
ピンクゴールドメッキの抗菌・抗ウィルス効果!!迷ったら
コレセーフティ tong のステンレス素材の上に
ピンクゴールドメッキ(金75%・銅25%)をコーティング。
金の強い抗酸化力と銅の優れた抗菌・抗ウィルス力が、
変色防止効果と抗菌・抗ウィルス効果を生み出します。

- ① TKG PGセーフティ
リーフトング 〈BTV-M5〉
- 8-0465-0101 全長: 180 ¥2,100
8-0465-0102 全長: 200 ¥2,600
8-0465-0103 全長: 240 ¥3,150
8-0465-0104 全長: 280 ¥3,800

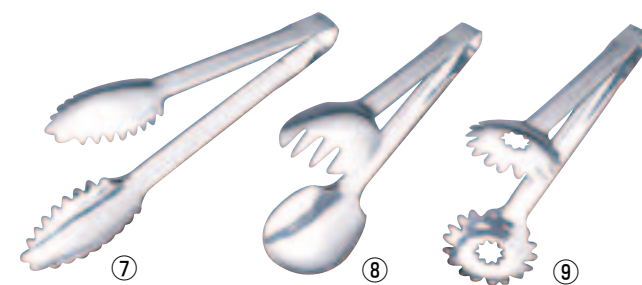
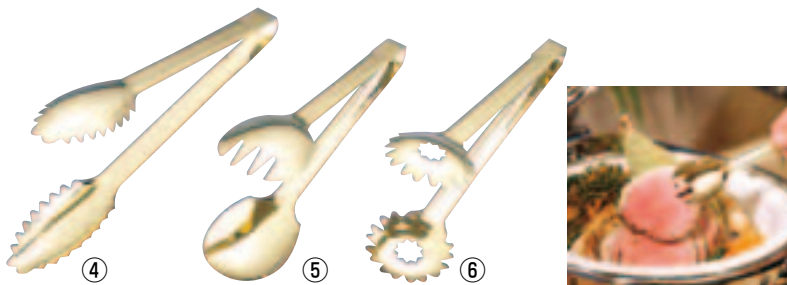
- ③ TKG PGセーフティ
チェリートング 〈BTV-M7〉
- 8-0465-0301 全長: 200 ¥2,850
8-0465-0302 全長: 240 ¥3,350

- ② TKG PGセーフティ
サラダ tong 〈BTV-M6〉
- 8-0465-0201 全長: 200 ¥2,750
8-0465-0202 全長: 240 ¥3,300

しなやかに軽くて子供、女性でも楽々!! 安全重視の一体成型 Made in TSUBAME 認定商品



Made in TSUBAME



- ④ TKG ゴールドセーフティ
リーフトング 〈BTV-E5〉
- 8-0465-0401 全長: 180 ¥1,350
8-0465-0402 全長: 200 ¥1,600
8-0465-0403 全長: 240 ¥2,000
8-0465-0404 全長: 280 ¥2,300

- ⑥ TKG ゴールドセーフティ
チェリートング 〈BTV-E6〉
- 8-0465-0601 全長: 200 ¥1,700
8-0465-0602 全長: 240 ¥2,100
- ④~⑥
材質: 18-0ステンレス金メッキ加工

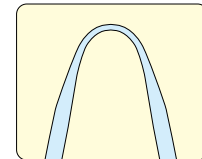
- ⑦ TKG 18-0セーフティ
リーフトング 〈BTV-E2〉
- 8-0465-0701 全長: 180 ¥520
8-0465-0702 全長: 200 ¥550
8-0465-0703 全長: 240 ¥650
8-0465-0704 全長: 280 ¥750

- ⑨ TKG 18-0セーフティ
チェリートング 〈BTV-E3〉
- 8-0465-0901 全長: 200 ¥700
8-0465-0902 全長: 240 ¥770

- ⑤ TKG ゴールドセーフティ
サラダ tong 〈BTV-E7〉
- 8-0465-0501 全長: 200 ¥1,700
8-0465-0502 全長: 240 ¥2,100

- ⑧ TKG 18-0セーフティ
サラダ tong 〈BTV-E4〉
- 8-0465-0801 全長: 200 ¥650
8-0465-0802 全長: 240 ¥750

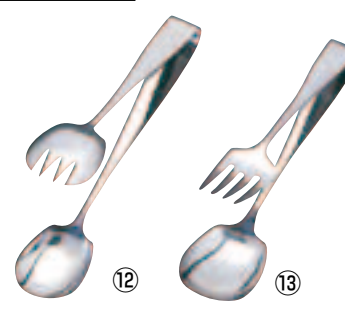
セーフティ tong シリーズ特長



- 板厚を特殊加工で薄くする事により、しなやかに軽くにぎれます。
- ワンピース構造で洗やすく衛生的。
- 握力の弱いお子様でも軽くにぎれるので、学校給食での取り分け作業におすすめです。

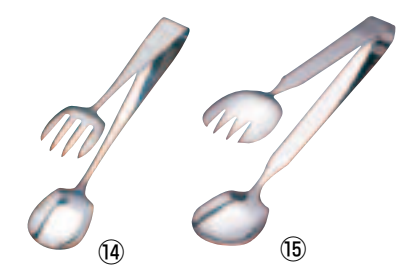
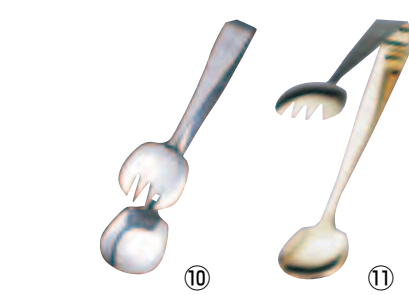
- ⑩ DO-EN (ドー・エン)
18-0 サラダ サービス tong 〈BSC-33〉
- 8-0465-1001 大 全長: 245 ¥1,200
8-0465-1002 小 全長: 195 ¥860

- ⑪ DO-EN (ドー・エン)
18-0 サラダ サービス tong
(金メッキ付) 〈BSC-51〉
- 8-0465-1101 大 全長: 245 ¥2,700
8-0465-1102 小 全長: 195 ¥1,800



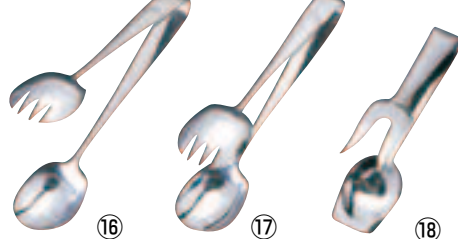
- ⑫ Ω 18-0 サラダ
サービス tong 〈BSC-25〉
- 8-0465-1201 大 全長: 240 ¥1,700
8-0465-1202 小 全長: 190 ¥1,000
- バネが利いているので掴みやすく、離しやすい tong です。

- ⑬ Ω 18-0 ホテル型
サービス tong 〈BSC-09〉
- 8-0465-1301 大 全長: 232 ¥2,520
8-0465-1302 小 全長: 220 ¥2,000



- ⑭ Ω 18-0 新型サラダ
サービス tong
〈BTV-28〉 8-0465-1401 ¥2,320
全長: 245

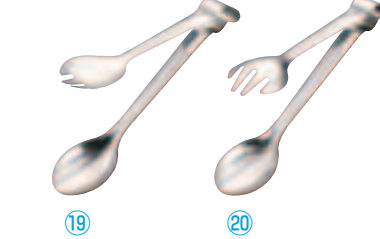
- ⑮ 18-0 Nライン
サラダ サービス tong
〈BSC-58〉
- 8-0465-1501 大 全長: 260 ¥1,300
8-0465-1502 小 全長: 210 ¥1,000
- 幅広でフラットなハンドルラインでつかみやすい。



- Ω サービス tong
- ⑯ Ω 18-0 リゾン型 〈BSC-24〉
- 8-0465-1601 大 全長: 230 ¥4,300
8-0465-1602 小 全長: 190 ¥3,900

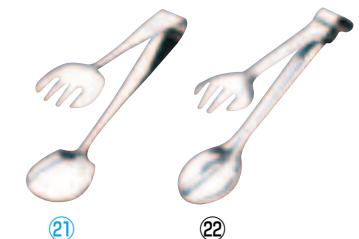
- ⑰ Ω 18-0 ピガール型 〈BSC-23〉
- 8-0465-1701 大 全長: 230 ¥3,700
8-0465-1702 小 全長: 190 ¥2,800

- ⑱ T 18-0 サラダ tong
〈BSL-09〉 8-0465-1801 ¥820
全長: 200



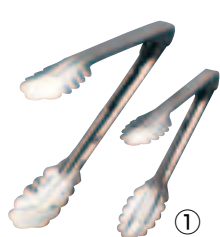
- ⑲ エコクリーン 18-8 ホテル型
サービス tong 〈BEK-09〉
- 8-0465-1901 大 全長: 230 ¥3,200
8-0465-1902 小 全長: 183 ¥2,650

- ⑳ エコクリーン 18-8 サービス tong
〈BEK-10〉
- 8-0465-2001 大 全長: 230 ¥2,800
8-0465-2002 小 全長: 183 ¥2,350



- ㉑ エコクリーン 18-8 ロール式厚口
サービス tong 〈BEK-42〉
- 8-0465-2101 大 全長: 217 ¥3,900
8-0465-2102 小 全長: 194 ¥3,450

- ㉒ IKD18-8
抗菌 サービス tong
- 8-0465-2201 大 全長: 230 ¥1,750
8-0465-2202 小 全長: 183 ¥1,450



1 18-0 万能トング
(BBV-03)

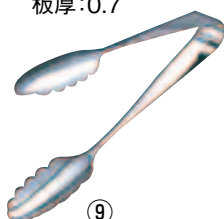
	全長	
8-0466-0101 大	400	¥320
8-0466-0102 中	300	¥260
8-0466-0103 小	240	¥190
8-0466-0104 ミニ	180	¥240

① 交換部品 板バネ

8-0466-0105 大中小用	¥40
8-0466-0106 ミニ用	¥50

2 18-0 厚口 万能トング
(BBV-04) 8-0466-0201 ¥340

全長:240
板厚:0.7



9 18-0 リーフトング
(BHC-02)

8-0466-0901 大	全長:245	¥1,840
8-0466-0902 小	全長:200	¥1,000

10 ステンレス リーフマルチトング
(BTV-L8) 8-0466-1001 ¥1,000

全長:240

- どちら向きに置いても先端がテーブルに触れない衛生的な構造。
- やわらかくバネ性があり、お子様、女性にやさしいソフトタッチ仕様。



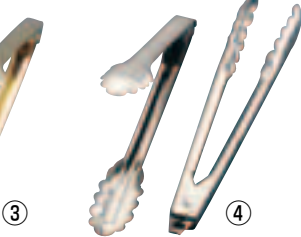
3 18-0 万能トング (金メッキ付) (BBV-18)

	全長	
8-0466-0301 大	400	¥2,600
8-0466-0302 中	300	¥2,000
8-0466-0303 小	240	¥1,500
8-0466-0304 ミニ	180	¥780

4 18-0 エドランド 万能トング (BBV-08)

	全長	
8-0466-0401 大	400	¥5,000
8-0466-0402 中	300	¥4,000
8-0466-0403 小	235	¥3,600

● ストッパー付

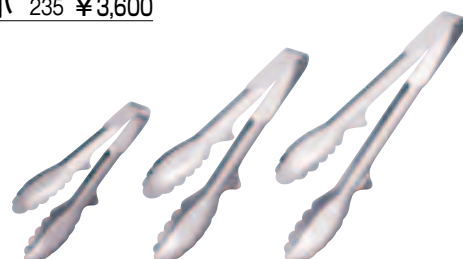


5 エコクリーン 18-0 万能トング
(BEK-08)

8-0466-0501 大	全長:400	¥2,700
8-0466-0502 中	全長:300	¥2,300
8-0466-0503 小	全長:230	¥1,950
8-0466-0504 ミニ	全長:178	¥1,800

6 IKD18-8 抗菌 万能トング (BKU-09)

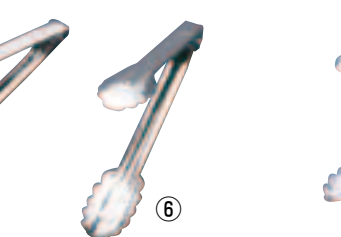
8-0466-0601 大	全長:400	¥1,600
8-0466-0602 中	全長:300	¥1,300
8-0466-0603 小	全長:230	¥1,000
8-0466-0604 ミニ	全長:178	¥800



11 ステンレス スーパートング
(BSC-77)

	cm	
8-0466-1101	18	¥380
8-0466-1102	24	¥570
8-0466-1103	28	¥640

- テーブルや調理台に置いた時に先端が触れないので衛生的です。
- ステンレスはSUS304と同等の新素材ステンレス(SUS821L1)を採用し、高強度、高耐食性に優れています。



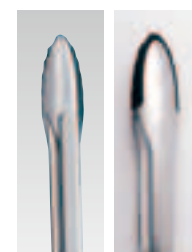
7 18-0 ストッパー付 万能トング
4384 (BTV-38)

	全長	
8-0466-0701 大	405	¥1,210
8-0466-0702 中	300	¥920
8-0466-0703 小	235	¥880

8 18-0 リングストッパー付 万能トング
4516 (BTV-43)

	全長	
8-0466-0801 大	405	¥670
8-0466-0802 中	305	¥590
8-0466-0803 小	235	¥500

片手で楽々ロック



12・13
下に向けて握れば開き、
上に向けて握れば閉じて
ロックできる優れたもの。

12 ロズレー レズレー
ロッキングトング (BTV-D8)

	全長	
8-0466-1201 12915 S	23cm	¥3,900
8-0466-1202 12916 M	30cm	¥4,500
8-0466-1203 12917 L	40cm	¥6,000

13 ロズレー レズレー
ロッキングトング
シリコンガード NEW
(BTV-M1)

	全長	
8-0466-1301 12985 S	23cm	¥4,200
8-0466-1302 12987 L	30cm	¥4,700

シリコン耐熱温度: 260℃



14 エコクリーン 18-8 ロール式厚口1pc
万能トング (BEK-43)

8-0466-1401	¥3,850
-------------	--------

全長:242

15 18-8 ウェルド 万能トング
(BTV-62)

	全長	
8-0466-1501 大	400	¥2,500
8-0466-1502 中	300	¥2,200
8-0466-1503 小	230	¥2,000



16 クイジプロ 18-0 ナイロン 万能トング
(ストッパー付) (BBV-21)

	全長	
8-0466-1601 57-589 16インチ	400	¥2,100
8-0466-1602 57-588 12インチ	305	¥1,700
8-0466-1603 57-587 9.5インチ	240	¥1,400

耐熱温度: 230℃ (ナイロン部)

※サイズはストッパー部分を除く



17 クイジプロ シリコン 万能トング
(BBV-24)

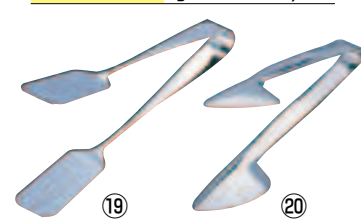
全長	12インチ (305)	9.5インチ (240)
	74-7087	74-7086
(05) レッド	8-0466-1701	8-0466-1702
(02) ブラック	8-0466-1703	8-0466-1704
	¥2,200	¥2,000



18 クイジプロ 18-0 シリコン 万能トング
(ストッパー付) ミニ (BTV-K2)

8-0466-1801 74-708502	ブラック
8-0466-1802 74-708505	レッド

全長: 215 耐熱温度: 300℃



19 18-0 フラット サービストング
(BTV-31)

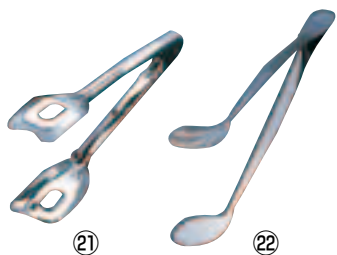
8-0466-1901	¥1,900
-------------	--------

全長: 238

20 18-0 フランストング (BHL-11)

8-0466-2001	¥750
-------------	------

全長: 200



21 18-0 ニューバネトング
(BTV-03)

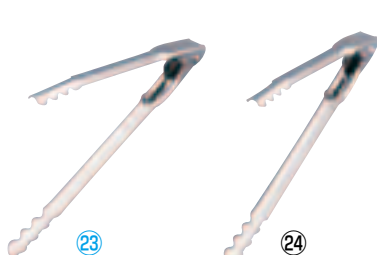
8-0466-2101	¥600
-------------	------

全長: 225

22 18-0 貝型 料理トング (BLY-01)

8-0466-2201	¥1,000
-------------	--------

全長: 285



23 エコクリーン 18-0 ニュー万能トング
(BKU-18)

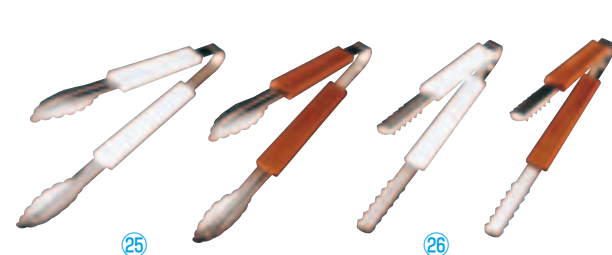
8-0466-2301	¥2,000
-------------	--------

全長: 230

24 IKD 18-8 抗菌 ニュー万能トング (BKU-10)

8-0466-2401	¥1,150
-------------	--------

全長: 230



25 18-0 マルチトング
(BTV-I4)

8-0466-2501	ホワイト
8-0466-2502	ブラウン

全長: 240

- 25・26 材質: 樹脂部/PP 金属部/ステンレス
- インサート成型ですき間に食材が残りません。

26 18-0 マルチトング
スリム (BTV-I5)

8-0466-2601	ホワイト
8-0466-2602	ブラウン

全長: 215



18-8 ガストロノームパン
P.111



ムラノ 18-8 スーブレードル
P.439

ソフトな先端だからコーティングしたパンやドーナツもくずさずつかめる！

7KG

迷ったらコレ

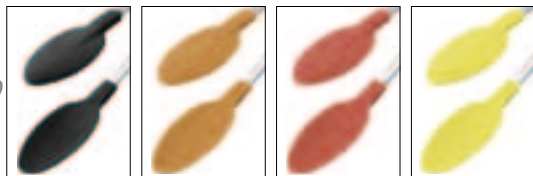


① TKG やわらかキャッチ Tong

〈BTV-I8〉 ¥1,300

8-0467-0101 ホワイト	8-0467-0104 レッド
8-0467-0102 ブラック	8-0467-0105 イエロー
8-0467-0103 オレンジ	

全長:250 幅:37
材質:エラストマー樹脂(耐熱110℃)、
ステンレススチール

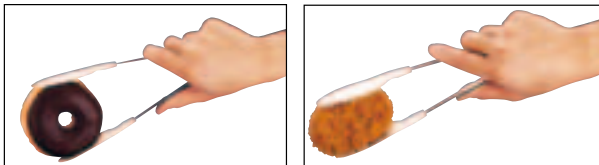


ブラック

オレンジ

レッド

イエロー



- 先端には柔軟性があり滑りにくい素材のエラストマー樹脂を使用していますので、食品を優しく包むようにつかめます。
- スプーンのような形状でツメや凹凸がないので食品に食い込みにくくなっています。コーティングしたパンやドーナツ、くずれやすいコロッケなどもソフトにつかめます。
- 持ち手の部分は軽くなやかなにぎり心地で、力加減の難しい方でも思い通りに使用できます。



② 66 ナイロントング 〈BTV-K8〉 洗

	18cm	24cm
ブラック	8-0467-0201	8-0467-0205
ブルー	8-0467-0202	8-0467-0206
イエロー	8-0467-0203	8-0467-0207
オレンジ	8-0467-0204	8-0467-0208
	¥650	¥950

材質:樹脂部/66ナイロン(耐熱180℃)
金属部/ステンレス

- テーブルや調理台に置いた時に先端が触れないので衛生的です。
- ステンレス部はSUS304と同等の新素材ステンレス(SUS821L1)を採用し、高強度、高耐食を実現。
- 樹脂部はインサート成形により抜けにくい構造。



抗菌耐熱シリーズ ③～⑧ 材質:樹脂部/66ナイロン(抗菌・ガラス繊維入) 金属部/ステンレス 耐熱温度:270℃



③ 抗菌 耐熱カラフル Tong 〔抗菌〕 洗

〈BTV-76〉 ¥1,300

8-0467-0301 レッド	8-0467-0306 アイスブルー
8-0467-0302 ブルー	8-0467-0307 ピンク
8-0467-0303 イエロー	8-0467-0308 ミント
8-0467-0304 グリーン	8-0467-0309 ブラウン
8-0467-0305 ブラック	8-0467-0310 ホワイト

全長:250

- フライパンや器類を傷つけないナイロン樹脂製。フラットなハンドルは洗いやすく衛生的。



④ 抗菌 耐熱カラートング 大 〔抗菌〕 洗

〈BTV-C7〉 ¥1,500

8-0467-0401 ブラック	8-0467-0403 イエロー
8-0467-0402 レッド	8-0467-0404 オレンジ

全長:300

⑤ 抗菌 耐熱カラートング 小 〔抗菌〕 洗

〈BTV-D3〉 ¥1,000

8-0467-0501 ブラック	8-0467-0503 イエロー
8-0467-0502 レッド	

全長:200

⑥ 抗菌 耐熱カラートング ミニ 〔抗菌〕 洗

〈BTV-L0〉 ¥800

8-0467-0601 ブラック	8-0467-0603 イエロー
8-0467-0602 レッド	

全長:180



⑦ Nライン 抗菌耐熱カラートング GF 〔抗菌〕 洗

〈BTV-82〉 ¥1,100

8-0467-0701 レッド	8-0467-0704 グリーン
8-0467-0702 ブルー	8-0467-0705 ブラック
8-0467-0703 イエロー	

全長:245

- 幅広くフラットなハンドルラインと先端先細形状で小さな食材等もつかみやすい。

⑧ N抗菌耐熱カラートングスリム 小 〔抗菌〕 洗

〈BTV-D4〉 ¥800

8-0467-0801 ブラック	8-0467-0803 イエロー
8-0467-0802 レッド	8-0467-0804 オレンジ

全長:175

タフネス&豊富なカラーバリエーション Tong 登場!!



⑨ DO-EN (ドー・エン) 18-0 レインボートング 大

〈BTV-35〉 ¥1,300

8-0467-0901 アイボリー
8-0467-0902 イエロー
8-0467-0903 グリーン
8-0467-0904 ブラウン

全長:410

ハンドル部コーティング材質:P.V.C製(ポリ・ビニル・クロライド)
耐熱温度:約60～80℃ 板厚:0.7



⑩ 18-8 PPハンドル カラー万能 Tong 〔抗菌〕 洗

〈BTV-36〉

	大 全長:305	小 全長:255
ホワイト	8-0467-1001	8-0467-1009
ピンク	8-0467-1002	8-0467-1010
ブルー	8-0467-1003	8-0467-1011
イエロー	8-0467-1004	8-0467-1012
グリーン	8-0467-1005	8-0467-1013
レッド	8-0467-1006	8-0467-1014
オレンジ	8-0467-1007	8-0467-1015
パープル	8-0467-1008	8-0467-1016
	¥1,150	¥1,050

(耐熱120℃)



⑪ 18-8 PPハンドル カラー給食 Tong 〔抗菌〕 洗

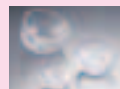
〈BTV-37〉 ¥1,000

8-0467-1101 ホワイト
8-0467-1102 ピンク
8-0467-1103 ブルー
8-0467-1104 イエロー
8-0467-1105 グリーン

全長:255 (耐熱120℃)

⑩⑪ハンドル部共に抗菌です。

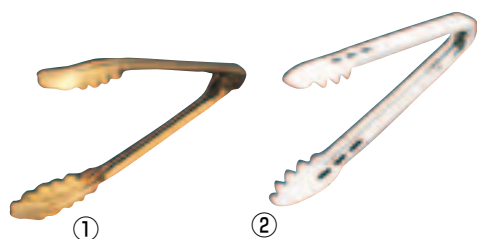




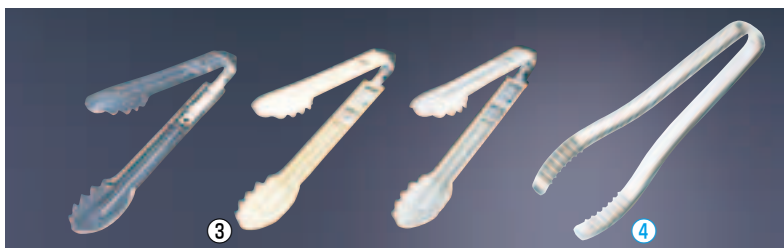
JB アングルサラダボール
P.1671



カムウェアレードル
P.1674



- ① ゴールドトング (アルマイト)
〈BTV-21〉 8-0468-0101 ¥700
全長:240
- ② 抗菌 万能トング **抗菌**
〈BKU-11〉 8-0468-0201 ¥380
全長:255
●ABS樹脂抗菌剤入 (耐熱70℃)



- ③ ポリカトング No.632 **洗**
〈BTV-48〉 ¥540
8-0468-0301 クリアー
8-0468-0302 アイボリー
8-0468-0303 グレー
全長:245
材質:ポリカーボネイト (耐熱120℃)
- ④ ガイオ トング
〈PGI-03〉 8-0468-0401 ¥1,200
全長:230
材質:ポリカーボネイト (耐熱温度120℃)



- ⑤ マトファ 耐熱カラートング **FR**
〈BTV-C4〉 ¥3,630
8-0468-0501 112435 グレー
8-0468-0502 112437 ホワイト
8-0468-0503 112438 ブラック
8-0468-0504 112439 レッド
全長:240 耐熱温度:220℃
材質:耐熱硬化プラスチック
●樹脂製でフッ素加工のフライパン等を傷つけにくくなっています。



- カーライル ポリカーボネイト 万能トング
- ⑥ #4109 クリアー 〈BBV-14〉 8-0468-0601 ¥780
全長:230 (耐熱100℃)
- ⑦ #4709 〈BBV-05〉
8-0468-0701 ベージュ ¥780
8-0468-0702 ホワイト ¥780 全長:230 (耐熱87℃)



- カーライル ポリカーボネイト サラダトング
- ⑧ #4006 クリアー 〈BSL-52〉 8-0468-0801 ¥500
全長:164 (耐熱100℃)
- ⑨ #4009 クリアー 〈BSL-23〉 8-0468-0901 ¥800
全長:230 (耐熱100℃)
- ⑩ #4609 ベージュ 〈BSL-05〉 8-0468-1001 ¥780
全長:230 (耐熱87℃)



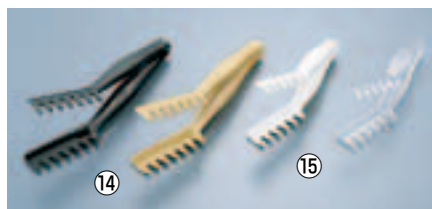
- ⑪ ジョルニ ナイロントング 〈BTV-I3〉 **目**
- | | ブラック | オレンジ | グリーン | 全長 | |
|---|-------------|-------------|-------------|-----|------|
| S | 8-0468-1101 | | 8-0468-1102 | 272 | ¥500 |
| L | 8-0468-1103 | 8-0468-1104 | 8-0468-1105 | 352 | ¥600 |
- 耐熱温度:200℃
●ノンスティックフライパン等を傷めずご使用いただけます。
●閉じたまましまえるストッパー付。



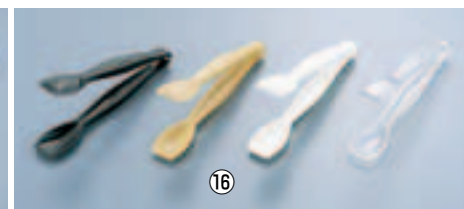
- ⑫ キャンブロ ポリカーボネイト カムウェアトング 〈BTV-04〉 (耐熱65℃)
- | | クリアー | ベージュ | ホワイト | 全長 (mm) | |
|------|-------------|-------------|-------------|---------|--------|
| TG6 | 8-0468-1201 | 8-0468-1202 | 8-0468-1203 | 152 | ¥ 650 |
| TG9 | 8-0468-1204 | 8-0468-1205 | 8-0468-1206 | 229 | ¥1,000 |
| TG12 | 8-0468-1207 | 8-0468-1208 | 8-0468-1209 | 305 | ¥1,500 |



- ⑬ キャンブロ ポリカーボネイト スキャロップトング 〈BTV-09〉 (耐熱65℃)
- | | ベージュ | ブラウン | クリアー | ホワイト | 全長 (mm) | |
|-------|-------------|-------------|-------------|-------------|---------|--------|
| 6TGS | 8-0468-1301 | | 8-0468-1302 | 8-0468-1303 | 150 | ¥ 650 |
| 9TGS | 8-0468-1304 | 8-0468-1305 | 8-0468-1306 | 8-0468-1307 | 229 | ¥1,000 |
| 12TGS | 8-0468-1308 | | 8-0468-1309 | 8-0468-1310 | 305 | ¥1,500 |



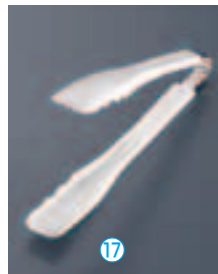
- キャンブロ アングルトング
- ⑭ TGA11 〈BTV-A6〉 ¥1,200
8-0468-1401 ブラック
8-0468-1402 ベージュ
8-0468-1403 ホワイト
8-0468-1404 クリアー
全長:275 (耐熱65℃)



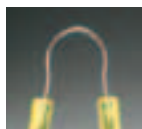
- ⑯ キャンブロ イージーグリップトング
TGG9 〈BTV-A7〉 ¥1,100
8-0468-1601 ブラック
8-0468-1602 ベージュ
8-0468-1603 ホワイト
8-0468-1604 クリアー
全長:240 (耐熱65℃)
ポリカーボネイト製

- ⑮ TGA8 〈BTV-A5〉 ¥1,000
8-0468-1501 ブラック
8-0468-1502 ベージュ
8-0468-1503 ホワイト
8-0468-1504 クリアー
全長:210 (耐熱65℃)
ポリカーボネイト製

●バネ耐久テスト機で負荷をかけてテストした結果、新しく採用したバネ (サークルバネ) が従来の型のバネを圧倒した耐久力があります。



- ⑰ プラトング GL-1-VP
アイボリー (ポリプロピレン製)
〈BTV-49〉 8-0468-1701 ¥440 **抗菌**
全長:210 (耐熱120℃)



サークルバネ
(⑱~⑳)

- ⑱ サークルプラトング
GL-200 〈BTV-85〉 8-0468-1801 アイボリー **抗菌**
8-0468-1802 オレンジ
全長:210 (耐熱120℃)
材質:ステンレス、ポリプロピレン
●耐久性があるサークルバネを採用。
●バネインサートの一体成型ですので、スキ間がないのでパンくずが残りません。



- ⑲ サークルプラトング
GL-100 〈BTV-84〉 8-0468-1901 アイボリー **抗菌**
8-0468-1902 オレンジ
8-0468-1903 イエロー
8-0468-1904 ブラウン
全長:210 (耐熱120℃)
材質:ステンレス、ポリプロピレン



- ⑳ サークルスケルトング GL-201
〈BTV-86〉 8-0468-2001 オレンジ **抗菌**
8-0468-2002 ピンク
8-0468-2003 イエロー
8-0468-2004 ブルー
8-0468-2005 グリーン
8-0468-2006 クリアー
全長:210 (耐熱80℃)
材質:ステンレス、アクリル樹脂
※殺菌灯付セルフ台や、高熱洗浄及びアルコール系の洗浄・洗剤はお避けください。



ステンレスホテルパン
P.113

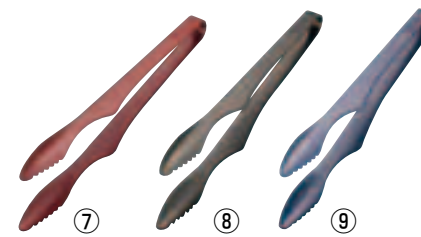
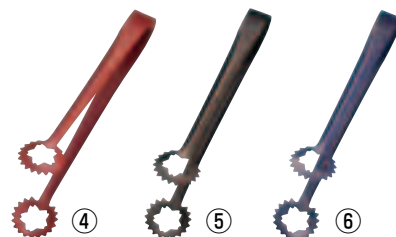
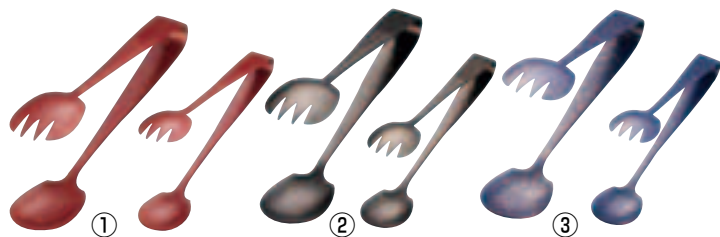
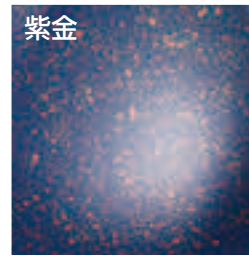
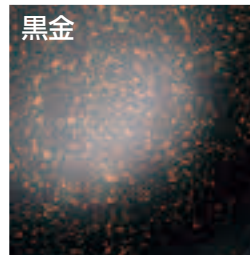
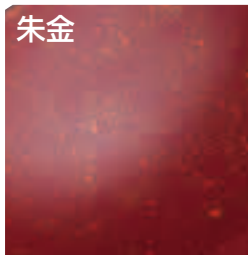


ステンレス チェーフینگ
P.1533

和シリーズ洗

洗 アクリル樹脂塗装

和の伝統を感じる、趣のある色使いを纏った今までにない和風トング。
料理を取り分ける仕草ひとつひとつが、洗練された上品な印象へ変わります。



SA 18-0 和 サラダサービストング

① 朱金 〈BSC-70〉		③ 紫金 〈BSC-72〉	
全長		全長	
8-0469-0101	大 240 ￥1,800	8-0469-0301	大 240 ￥1,800
8-0469-0102	小 190 ￥1,500	8-0469-0302	小 190 ￥1,500

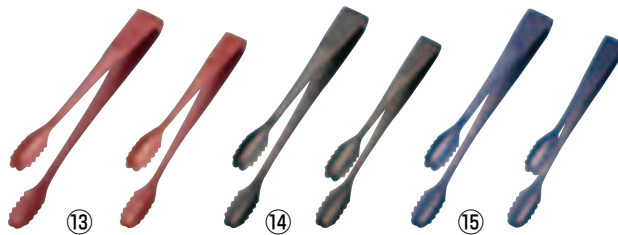
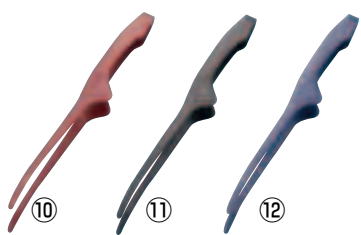
② 黒金 〈BSC-71〉	
全長	
8-0469-0201	大 240 ￥1,800
8-0469-0202	小 190 ￥1,500

SA 18-0 和 天ぷらトング

④ 朱金	
〈ATV-69〉 8-0469-0401 ￥1,100	
⑤ 黒金	
〈ATV-70〉 8-0469-0501 ￥1,100	
⑥ 紫金	
〈ATV-71〉 8-0469-0601 ￥1,100	
④～⑥全長:240	

TKG 18-0 和 惣菜トング

⑦ 朱金	
〈BTV-J2〉 8-0469-0701 ￥1,500	
⑧ 黒金	
〈BTV-J3〉 8-0469-0801 ￥1,500	
⑨ 紫金	
〈BTV-J4〉 8-0469-0901 ￥1,500	
⑦～⑨全長:240	



18-0 和 クレーバートング エコノミータイプ

⑩ 朱金	
〈BTV-J5〉 8-0469-1001 ￥1,500	
⑪ 黒金	
〈BTV-J6〉 8-0469-1101 ￥1,500	
⑫ 紫金	
〈BTV-J7〉 8-0469-1201 ￥1,500	
⑩～⑫全長:240	

18-0 和 ホールドトング

⑬ 朱金 〈BTV-J8〉	
全長	
8-0469-1301	大 182 ￥1,200
8-0469-1302	小 162 ￥1,100
⑭ 黒金 〈BTV-J9〉	
全長	
8-0469-1401	大 182 ￥1,200
8-0469-1402	小 162 ￥1,100

⑮ 紫金 〈BTV-K0〉	
全長	
8-0469-1501	大 182 ￥1,200
8-0469-1502	小 162 ￥1,100

SA 18-8 和 ラージサーバースプーン

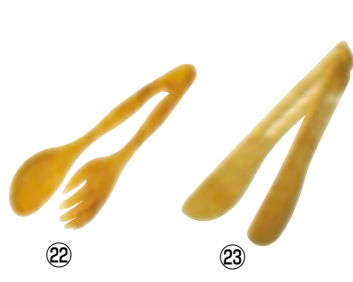
⑯ 朱金 〈LSC-20〉 ￥1,800	
8-0469-1601	穴無 73×242
8-0469-1602	穴明 73×242
⑰ 黒金 〈LSC-21〉 ￥1,800	
8-0469-1701	穴無 73×242
8-0469-1702	穴明 73×242
⑱ 紫金 〈LSC-22〉 ￥1,800	
8-0469-1801	穴無 73×242
8-0469-1802	穴明 73×242



バネ部: ステンレス

⑲ 木製 アームトング	
〈BTV-H9〉 8-0469-1901 ブラウン	
8-0469-1902 ナチュラル	
全長:300	
⑳ 木製 アームトング S	
〈BTV-I0〉 8-0469-2001 ブラウン	
8-0469-2002 ナチュラル	
全長:245	

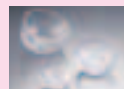
㉑ 炭化竹 サーバートング	
〈BSC-68〉 8-0469-2101 ￥550	
全長:210	



㉒ 炭化竹 サラダサーバー	
〈BSL-38〉 8-0469-2201 ￥600	
全長:210	
㉓ 炭化竹 ミニトング	
〈BMN-06〉 8-0469-2301 ￥500	
全長:185	

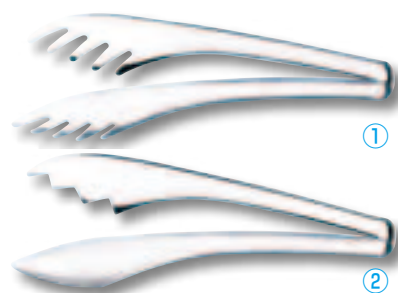


㉔ 竹製 トング 〈BTV-08〉	
8-0469-2401	大 全長:395 ￥1,100
8-0469-2402	小 全長:300 ￥900
㉕ 炭化竹 箸トング	
〈BTV-C9〉 8-0469-2501 ￥280	
全長:300	
材質:竹(ウレタン塗装)	



abert サーバーコレクションシリーズ

従来のサーバートングの実用性だけでなくイタリアデザインにこだわりホテルレストランや
ビュッフェでのシーンやケータリングサービスなど幅広く活用できるラインナップを揃えました。



①

②

① アベルト スパゲティ Tong
〈BAB-07〉 8-0470-0101 ¥1,800
全長:250

② アベルト ロース Tong L
〈BAB-08〉 8-0470-0201 ¥1,800
全長:250



③

④

③ アベルト ドルチェ Tong L
〈BAB-09〉 8-0470-0301 ¥1,800
全長:250

④ アベルト ピッコロ サービス Tong
〈BAB-10〉 8-0470-0401 ¥1,800
全長:200



⑤

⑥

⑤ アベルト ユニバーサル Tong
〈BAB-11〉 8-0470-0501 ¥2,000
全長:235

⑥ アベルト ドルチェ Tong S
〈BAB-12〉 8-0470-0601 ¥1,600
全長:189



⑦ アベルト ロース Tong M
〈BAB-13〉 8-0470-0701 ¥1,800
全長:210

①～⑦材質:18-10ステンレス

スマート Tong ミニ

- 手のひらに収まるコンパクトサイズ。
- アーチ状の持ちやすいハンドル形状で、手を汚さずらく調理できるので、何度も手を洗う手間が省けます。



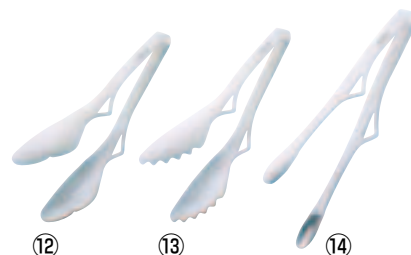
⑧ ⑨ ⑩ ⑪

18-0 スマート Tong ミニ

- ⑧ 蝶(チョウ)
〈BTV-G7〉 8-0470-0801 ¥1,200
全長:155
- ⑨ 翠(スイ)
〈BTV-G8〉 8-0470-0901 ¥1,200
全長:155
- ⑩ 蝶(チョウ)ブラック
〈BTV-G9〉 8-0470-1001 ¥1,800
全長:155
●フッ素コーティング
- ⑪ 翠(スイ)ブラック
〈BTV-H0〉 8-0470-1101 ¥1,800
全長:155
●フッ素コーティング

スマート Tong

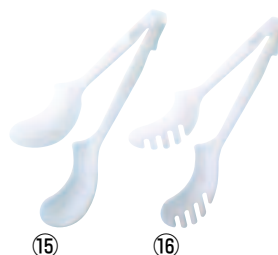
- 卓上に置いても先端が触れず、アーチ状で持ちやすいハンドルの万能 Tong です。



⑫ ⑬ ⑭

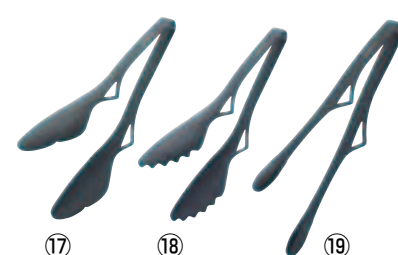
18-0 スマート Tong

- ⑫ 蝶(チョウ)
〈BTV-H1〉 8-0470-1201 ¥2,300
全長:245
- ⑬ 翠(スイ)
〈BTV-H2〉 8-0470-1301 ¥2,300
全長:250
- ⑭ 菜(サイ)
〈BTV-H3〉 8-0470-1401 ¥2,300
全長:250
- ⑮ 双(ソウ)
〈BTV-H4〉 8-0470-1501 ¥2,300
全長:240
- ⑯ 結(ユイ)
〈BTV-H5〉 8-0470-1601 ¥2,300
全長:240



⑮ ⑯

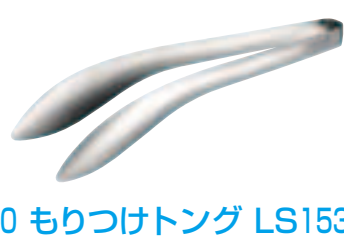
- ⑰ 蝶(チョウ)ブラック
〈BTV-H6〉 8-0470-1701 ¥3,000
全長:245
●フッ素コーティング
- ⑱ 翠(スイ)ブラック
〈BTV-H7〉 8-0470-1801 ¥3,000
全長:245
●フッ素コーティング
- ⑲ 菜(サイ) ブラック
〈BTV-H8〉 8-0470-1901 ¥3,000
全長:250
●フッ素コーティング



⑰ ⑱



⑳ 柳宗理 18-8 Tong
〈BTV-C6〉 8-0470-2001 穴なし ¥1,800
8-0470-2002 穴あき ¥2,000
全長:220



㉑ 18-0 もりつけ Tong LS1535
〈BTV-K4〉 8-0470-2101 ¥2,000
全長:250
●先端が細く、パスタやサラダをきれいに盛りつけることができます。
●ひっくり返すと先端が浮くので、汚さずに置くことができます。



㉒ 18-0 ごはんのおとも Tong LS1536
〈BTV-K5〉 8-0470-2201 ¥1,200
全長:135
●小鉢やビンからも取りやすく、梅干しやらっきょうなどの「ごはんのおとも」にちょうどいい小さめサイズです。
●ひっくり返すと、テーブルを汚さず置けます。



㉓ 18-0 ゆびさき Tong LS1505
〈JOY-57〉 8-0470-2301 ¥1,300
全長:147
●細かい作業がしやすい手の指先がわりになる Tong です。



㉔ 18-0 とりわけ Tong クリップ
〈BTL-49〉 8-0470-2401 ¥1,200
65×100
●お豆腐も崩さずに握めます。



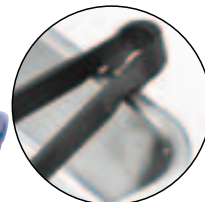
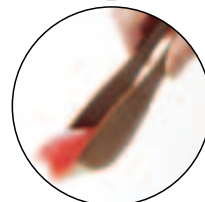
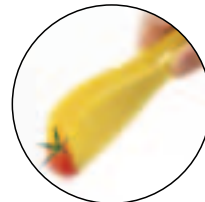
ステンレスホテルパン
P.113ステンレス チーズフィング
P.1533

TKG

食材がこびりつきにくい手品のような、マジック Tong !!

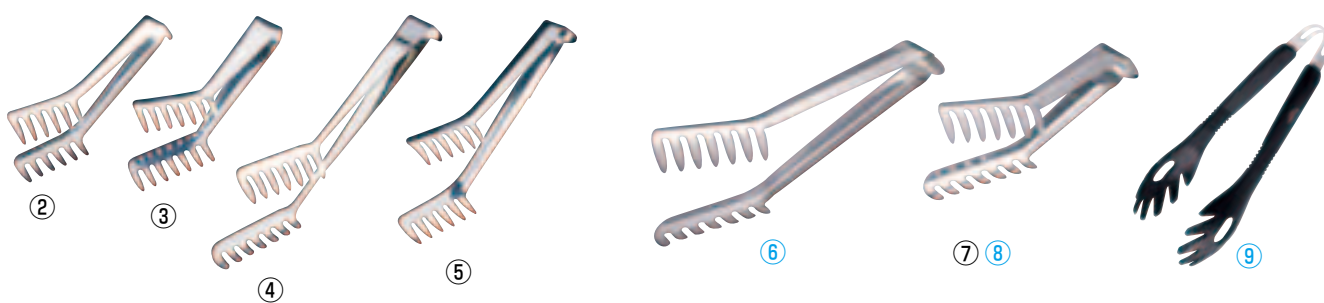
- 豊富なカラー(11色)とサイズで、あらゆるシーンにご使用できます。
 - 食器洗浄機対応で、使い勝手が良く、女性やお子様も使い易い軽量の Tong。
 - ダブルエンボス加工付。
- 材質:ポリプロピレン(耐熱140℃)

迷ったらコレ

●お皿のフチに
かけられる引掛付●食材がこびりつきにくい
ダブルエンボス加工付

① TKG マジックサービング Tong (ダブルエンボス仕様) 〈BMS-14〉 洗

	レッド	ブルー	イエロー	グリーン	ブラック	ピンク	グレー	ブラウン	モスグリーン	オレンジ	バイオレット	
16cm	8-0471-0101	8-0471-0102	8-0471-0103	8-0471-0104	8-0471-0105	8-0471-0106	8-0471-0107	8-0471-0108	8-0471-0109	8-0471-0110	8-0471-0111	¥450
20cm	8-0471-0112	8-0471-0113	8-0471-0114	8-0471-0115	8-0471-0116	8-0471-0117	8-0471-0118	8-0471-0119	8-0471-0120	8-0471-0121	8-0471-0122	¥500
24cm	8-0471-0123	8-0471-0124	8-0471-0125	8-0471-0126	8-0471-0127	8-0471-0128	8-0471-0129	8-0471-0130	8-0471-0131	8-0471-0132	8-0471-0133	¥550



② Ω 18-8 スパゲティ Tong

〈BSP-11〉 8-0471-0201 全長:180 ¥ 850

③ ㊦ 18-0 スパゲティ Tong

〈BSP-12〉 8-0471-0301 全長:192 ¥ 800

④ Ω 18-8 厚口 ロング スパゲティ Tong

〈BSP-36〉 8-0471-0401 全長:295 ¥4,300

⑤ Ω 18-8 スパゲティ Tong 大

〈BSP-65〉 8-0471-0501 全長:245 ¥ 700

⑥ エコクリーン 18-8 厚口 ロング

スパゲティ Tong

〈BEK-07〉 8-0471-0601 ¥4,300
全長:264⑦ IKD18-8抗菌
スパゲティ Tong〈BKU-12〉 8-0471-0701 ¥1,600
全長:196

⑧ エコクリーン 18-8 スパゲティ Tong

〈BEK-46〉 8-0471-0801 ¥2,700
全長:196

⑨ スパゲティ Tong MA-40

〈BSP-A1〉 8-0471-0901 ¥880
全長:200
材質:ナイロン66、
ステンレス鋼
(耐熱180℃)

⑩ シリコン パスタ Tong BK 洗

〈BSL-56〉

8-0471-1001 23cm ¥1,200

8-0471-1002 30cm ¥1,300

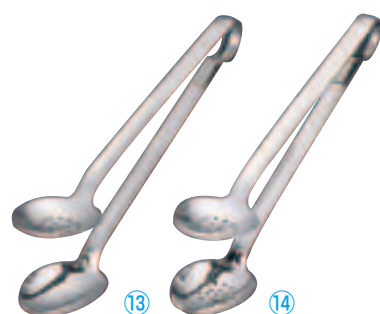
材質:シリコンゴム(耐熱230℃)、ステンレス
●シリコン特有の柔らかさでパスタを一度にしっかり
つかむことができます。

レズレー 18-10

⑪ スパゲティ Tong 12920

〈BSP-60〉 8-0471-1101 ¥4,800
全長:314

⑫ スパゲティ Tong 12922

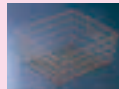
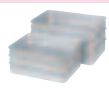
〈BSP-61〉 8-0471-1201 ¥5,700
全長:288

レズレー

⑬ 18-10片穴明
サービ Tong 12380〈BTV-16〉 8-0471-1301 ¥6,000
全長:350⑭ 18-10両穴明
サービ Tong 12382〈BTV-17〉 8-0471-1401 ¥6,000
全長:350

レズレー

⑮ 18-10
サラダサービ Tong 12388〈BTV-20〉 8-0471-1501 ¥6,000
全長:350⑯ 18-10
ユニバーサル Tong 12924 大〈BYN-01〉 8-0471-1601 ¥5,000
全長:297



ののじ ののじ

ユニバーサル tong シリーズ

先端のブレがなくお料理をしっかりつかめ、
焼き魚などもくずさず返せます。
指をはさまない安全丸形デザインです。

POINT



刃の先まで滑らかに磨きあげているから、料理を傷めず、洗う時も安全です。



バネや止め具を使用しない一体構造。スキマや溝がないので、洗いやすく衛生的です。



「ぐー」の握りでつかみやすい幅広グリップ。ソフトな握り心地で子供の力でも無理なく使えます。



①

① 18-8 レリッシュ tong LTG-S06

〈OYN-10〉 8-0472-0101 ¥1,000
全長:147



②

② 18-8 パーソナルミニ tong LTG-S05

〈OYN-09〉 8-0472-0201 ¥1,200
全長:170



③

③ 18-8 UDスクール tong (クロスミニ tong) LTG-S03

〈BTV-E0〉 8-0472-0301 ¥1,200
全長:193



④

④ 18-8 UDパスタミニ tong LTG-S04

〈BTV-E1〉 8-0472-0401 ¥1,200
全長:193



⑤

⑤ 18-8 チューリップ tong LTG-S21

〈BTV-75〉 8-0472-0501 ¥1,500
全長:220



⑥

⑥ 18-8 スマイル tong LTG-S20

〈BTV-70〉 8-0472-0601 ¥1,500
全長:220



⑦

⑦ 18-8 パン tong 〈BTV-59〉

8-0472-0701 大 PTG-S02 全長:270 ¥2,000
8-0472-0702 中 PTG-S01 全長:220 ¥1,500



⑧ 18-8 ホール tong LTG-S30

〈BTV-80〉 8-0472-0801 ¥2,500
全長:220



⑨ 18-8 パーソナル tong LTG-S01

〈OYN-05〉 8-0472-0901 ¥3,000
全長:250



⑩ 18-8 パスタ tong LTG-S02

〈OYN-06〉 8-0472-1001 ¥3,500
全長:255



⑪

⑪ 18-8 箸 tong HTG-S01

〈BTV-78〉 8-0472-1101 ¥2,500

全長:192
●箸を持つ感覚で小さな食材にも使える新しい箸 tong。



⑫

⑫ 18-8 サラダ tong STG-S01

〈BTV-79〉 8-0472-1201 ¥2,500

全長:215

ののじ

ののじ ユニバーサル tong サテン仕上 シリーズ ⑬～⑰ ●指紋や水垢が目立たないサテン仕上げです。



⑬

⑭

⑬ 18-8 レリッシュ tong サテン仕上 LTG-S06SA

〈BTV-L3〉 8-0472-1301 ¥1,000
全長:147



⑮

⑯

⑮ 18-8 スクール tong サテン仕上 LTG-S03SA

〈BTV-L5〉 8-0472-1501 ¥1,200
全長:193



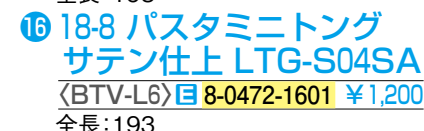
⑰ 18-8 ホール tong サテン仕上 LTG-S30SA

〈BTV-L7〉 8-0472-1701 ¥2,500
全長:220



⑭ 18-8 パーソナルミニ tong サテン仕上 LTG-S05SA

〈BTV-L4〉 8-0472-1401 ¥1,200
全長:170



⑯ 18-8 パスタミニ tong サテン仕上 LTG-S04SA

〈BTV-L6〉 8-0472-1601 ¥1,200
全長:193

■ tong に関する年齢対応

	幼児	小学生 低学年	小学生 中学年	小学生 高学年	中学生 以上
トンゴ・レリッシュ	○	○	○	○	○
トンゴ・パーソナルミニ	○	○	○	○	○
スクール tong		○	○	○	○
パスタミニ tong		○	○	○	○
チューリップ tong		○	○	○	○
スマイル tong		○	○	○	○
パン tong・ホ		○	○	○	○
ホール tong		○	○	○	○
パーソナル tong		○	○	○	○
パスタ tong		○	○	○	○
パスタ tong・箸		○	○	○	○



⑱

⑲

⑳

⑱ UK18-8 サーバートング (L)

〈BSC-13〉 8-0472-1801 ¥6,900
全長:260

⑲ UK18-8 サーバートング (S)

〈BSC-14〉 8-0472-1901 ¥5,900
全長:225

㉑ フレッシュサーバー

〈BHL-05〉 8-0472-2001 ¥470

全長:280

AS樹脂製

●ワンタッチで取り外し可能で洗いやすくて衛生的。

TKG



迷ったら
コレ



① TKG 18-0焼肉トング

〈BTV-F7〉

	cm	
8-0473-0101	28	¥1,200
8-0473-0102	24	¥1,100

② TKG 18-0 焼肉トング 15cm

〈BTV-I2〉 8-0473-0201 ¥810

●ミニタイプなので、卓上用の飛騨コンロや陶板鍋でのご使用に最適です。

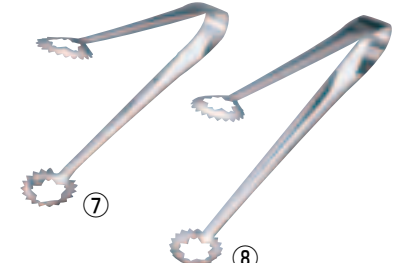


●テーブルに置いた時にトングの先がテーブルに触れず、衛生的です。



●つかみやすい形状で、焼肉などに最適です。

関連商品 薬味トング→P.1944



③ 18-0 仙武堂 焼肉トング 足付〈BTV-M2〉

	全長	
8-0473-0301	大 260	¥1,000
8-0473-0302	中 195	¥800

●先端がつかない足付で衛生的です。

④ 18-8 仙武堂 焼肉トング 〈JOY-11〉

	全長	
8-0473-0401	大 300	¥1,160
8-0473-0402	中 243	¥620
8-0473-0403	小 150	¥330

●重なお肉や小さい食材もつかみ易い。

⑤ 18-8 仙武堂 サラダトング

〈BTV-M3〉 8-0473-0501 ¥860

全長:200
●先端が広がっており、サラダが取りやすい形状になっています。

⑥ 18-0 クレーバー レボプフエトング

〈BTV-G4〉 8-0473-0601 ¥1,500

全長:218
●先端はやさしくつかみやすい丸みを帯びた形状になっており、そのまま置いても卓上につかず衛生的です。

⑦ Ω 18-0 天ぷらトング

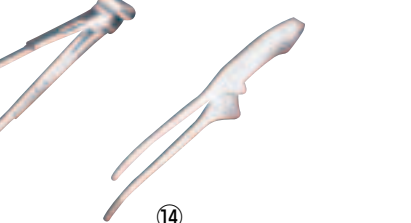
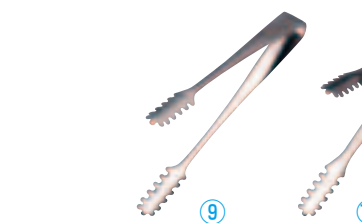
〈ATV-11〉 8-0473-0701 ¥740

全長:230

⑧ 18-0 天ぷら焼肉トング

〈BTV-69〉 8-0473-0801 ¥500

全長:305



⑨ エコクリーン 18-8 **エコ** ロール式厚口マルチ サービストング

〈BEK-44〉 8-0473-0901 ¥3,450

全長:198
ロール式厚口タイプ
●厚い板厚を特殊加工で薄くすることによりバネ性を出し、にぎった感覚がソフトです。
●お手入れが簡単なワンピース構造。

※詳しい「エコクリーン」の説明は P.2577(資料集1)をご覧ください。

⑩ エコクリーン 18-8 **エコ** マルチサービストング

〈BEK-12〉 8-0473-1001 ¥2,150

全長:195

⑪ IKD18-8抗菌 マルチサービストング **抗菌**

〈BTV-42〉 8-0473-1101 ¥1,100

全長:195
材質:18-8ステンレス鋼 (銅含有)
●シンプル形状で長めの棒型トングです。限りなくゆるやかなカーブが材料を傷つけず、ノコギリ形状の深い溝で食材をしっかりキャッチします。

⑫ エコクリーン 18-8 **エコ** サービス箸トング

〈BEK-47〉 8-0473-1201 大 全長:300 ¥3,000

8-0473-1202 小 全長:255 ¥3,000

●滑り落ちないひっかけり付

⑬ IKD18-8抗菌 サービス箸トング **抗菌**

〈BTV-41〉 8-0473-1301 大 全長:300 ¥1,900

8-0473-1302 小 全長:255 ¥1,900

材質:18-8ステンレス鋼 (銅含有)

⑭ 18-0 クレーバートング エコノミータイプ

〈BTV-F8〉 8-0473-1401 ¥850

全長:240
●先端部が薄い為、ハムなど重なっている食材も簡単に取りはがしできます。
●どの角度に置いても先端部がテーブルに触れず、衛生的です。



⑮ ステンレス菜箸トング

〈BSI-23〉 8-0473-1501 ¥350

全長:275
材質:二相ステンレス鋼
●SUS304と同等の新素材ステンレス(SUS821L1)を採用し高強度、高耐食を実現。

⑯ ステンレス便利トング 18cm

〈BBV-32〉 8-0473-1601 ¥260

材質:二相ステンレス鋼
●丸い物もつかみやすく、盛り付けなどに便利です。

⑰ あげものトング LS1544

〈BTV-K9〉 8-0473-1701 ¥2,000

全長:230
●大きな穴が開いているので、油切れもよく、つかみやすい形状です。
●食材にふれる面積が少ないので、くっつきにくく、取り分けに便利です。
●ひっくり返すと先端が浮くので、テーブルに触れず衛生的です。



⑱ UK 18-8 フライトング

〈AFL-02〉 8-0473-1801 ¥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の事が出来ます。





ガシッ!と掴めるから焼き物をひっくり返すのに便利



① 抗菌 耐熱カラートンググリル

〈BTV-C8〉 ¥1,550

8-0474-0101 ブラック

8-0474-0102 レッド

8-0474-0103 オレンジ

全長:325 耐熱温度:270℃

材質:樹脂部/66ナイロン(抗菌・ガラス繊維入)

金属部/ステンレス

●フライパンや器類を傷つけないナイロン樹脂製。

フラットなハンドルは洗いやすく衛生的。



ウエストマーク サービス tong

② No. 2110 (アルミダイカスト)

〈BSC-10〉 8-0474-0201 ¥2,900

全長:275

③ No.2100 (ナイロン樹脂)

〈BSC-34〉 8-0474-0301 ¥2,620

全長:290

●耐熱温度220℃

④ マトファ 耐熱 サービス tong 112425 (ポリアミド)

〈BSC-54〉 8-0474-0401 ¥3,800

全長:292

●耐熱温度220℃

●ノンスティックフライパンに最適です。

⑤ ウエストマーク リバーシブルターナー1520

〈BUE-50〉 8-0474-0501 ¥3,000

67×155 全長:302

材質:ステンレス・ハンドル部

/プラスチック

●片面をリバーズすることにより、ターナー

tongと2通りのご使用が選べます。

●便利なストッパー付

Dreamfarm



⑥ ドリームファーム BBQ クリック tong

〈BTV-G2〉 ¥3,100

8-0474-0601 DFCL1518 ブラック

8-0474-0602 DFCL1525 レッド

全長:395

材質:ステンレススチール

●ロックするときにロックを解除するときも片手でボタンをひと押しするだけです。

●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。

●tongの先に刃が付いているので、ソーセージの皮に切り込みを入れることができます。



⑦ ドリームファーム クリック tong 〈BTV-F4〉

インチ			サイズ	
9	DFCL09	17 ブラック 8-0474-0701	24 レッド 8-0474-0702	255 ¥1,800
12	DFCL12	11 ブラック 8-0474-0703	28 レッド 8-0474-0704	320 ¥2,200

材質:シリコン(耐熱260℃)、ステンレススチール

●ロックするときもロックを解除するときも片手でボタンをひと押しするだけです。

●ハンドルのカーブにより、シリコン部分がカウンターに付かず、汚れず衛生的です。



⑧ Ω 18-0 S型ステーキ tong

〈BST-02〉 8-0474-0801 ¥2,000

全長:460

⑨ ステンレス アミも
つかめる tong BB-15

〈BTV-J1〉 8-0474-0901 ¥1,000

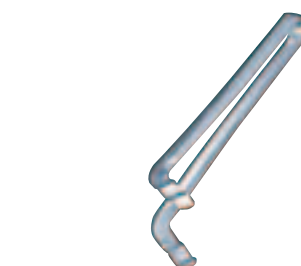
60×33×375

質量:約200g

材質:本体/ステンレス

ハンドル部/天然木(ブナ)

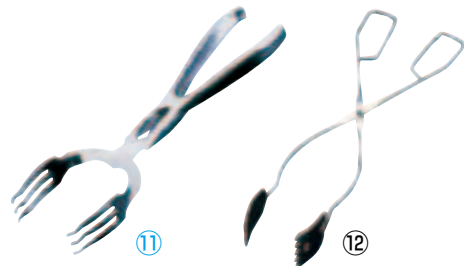
●網を簡単に持ち上げる事ができます。



⑩ RÖSLE レズレー 18-10グリル tong 12374

〈BGL-02〉 8-0474-1001 ¥3,500

全長:355



⑪ WÜSTHOF ヴォストフ 18-10 バーベキュー tong 5950

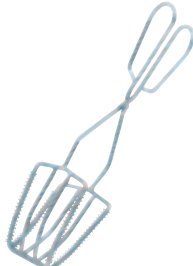
〈BBC-01〉 8-0474-1101 ¥5,700

全長:320

⑫ 18-0ミート tong 41135

〈BTV-44〉 8-0474-1201 ¥2,100

全長:285



⑬ TSステンレス チャシュー tong

〈BTV-53〉 8-0474-1301 ¥3,400

75×80×300

●チャーシューの形をくずさずつかむ事が出来ます。



⑭ 盛り付け名人 すくっパッ A-48

〈BSK-93〉 8-0474-1401 ¥1,000

166×145 柄長155

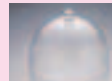
材質:鉄線(フッ素コート)

●グリルで焼いた魚を崩さずキレイに盛り付けできます。



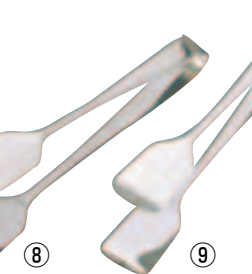
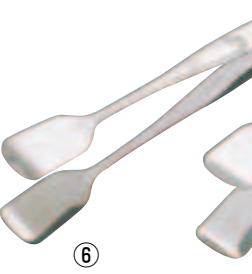
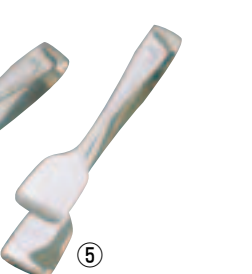
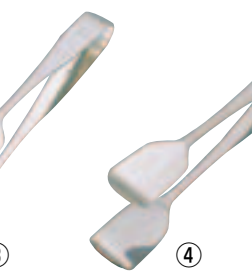
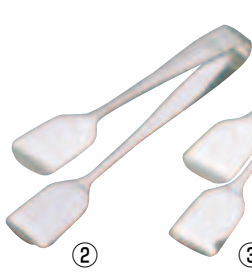
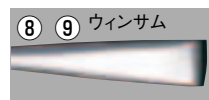
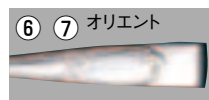
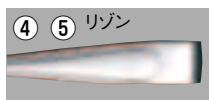
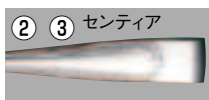
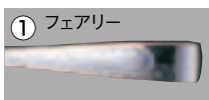


18-0 ケーキバット
P.138



MLV ドームカバー
P.790

Ω ブレッド tong ①～⑦ 全長:208



① Ω 洋白フェアリー
〈OHE-01〉 8-0475-0101 ¥4,500

② Ω 18-12 センティア
〈OSV-01〉 8-0475-0201 ¥3,900

③ Ω 18-12 センティア (銀仕様)
〈OSV-02〉 8-0475-0301 ¥4,800 (受) 3~5日

④ Ω 18-12 リゾン
〈OLZ-01〉 8-0475-0401 ¥3,600

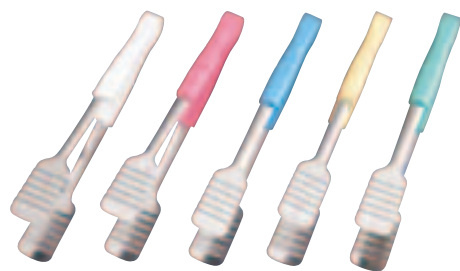
⑤ Ω 18-12 リゾン (銀仕様)
〈OLZ-02〉 8-0475-0501 ¥4,500 (受) 3~5日

⑥ Ω 18-12 オリエント
〈OOL-01〉 8-0475-0601 ¥3,700

⑦ Ω 18-12 オリエント (銀仕様)
〈OOL-02〉 8-0475-0701 ¥4,600 (受) 3~5日

⑧ Ω 18-12 ウィンサム (無地)
〈OUI-01〉 8-0475-0801 ¥3,700
全長:207

⑨ Ω 18-12 ウィンサム (銀仕様・無地)
〈OUI-02〉 8-0475-0901 ¥4,600
全長:207



⑩ 18-8 抗菌 PPハンドル
カラーケーキ tong (抗菌) 洗
〈WTV-61〉 ¥1,050

8-0475-1001 ホワイト	8-0475-1004 イエロー
8-0475-1002 ピンク	8-0475-1005 グリーン
8-0475-1003 ブルー	全長:255(耐熱120℃)



⑪ 18-0 ケーキ tong 〈BKC-03〉

	全長
8-0475-1101 (並) 大	190 ¥560
8-0475-1102 (並) 中	145 ¥440
8-0475-1103 (並) 小	115 ¥360
8-0475-1104 厚口 大	180 ¥640
8-0475-1105 厚口 中	140 ¥550
8-0475-1106 厚口 小	120 ¥520

⑫ 18-0 ケーキ tong 〈BKC-02〉

8-0475-1201 (並) 特大	全長:215 ¥ 640
8-0475-1202 厚口 特大	全長:205 ¥1,100

⑬ TH 18-8 ケーキ tong
〈BKC-04〉 8-0475-1301 ¥1,320
全長:180

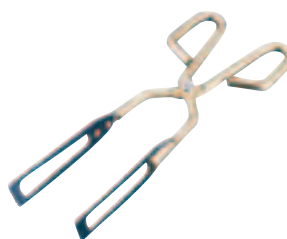
⑭ エコクリーン 18-8 サービス ケーキ tong
〈BEK-11〉 8-0475-1401 ¥2,500
全長:193



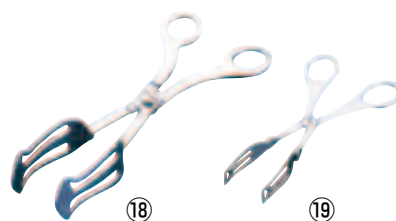
⑮ 18-0 クレーパー
レボスweets tong
〈BTV-G5〉 8-0475-1501 ¥1,400
全長:207
●先端は一般的なケーキプレートの高さに合わせてあるので、そのまま置いても卓上につかず衛生的です。



⑯ 18-8 ケーキ tong SK-016
〈BKC-25〉 8-0475-1601 ¥4,000
全長:220



⑰ ケーキ用 tong 39161
〈WTV-62〉 8-0475-1701 ¥2,120
全長:250
刃:ステンレス
ハンドル:アルミ金メッキ



⑱ マトファ ケーキ tong 652008 (クロームメッキ)
〈WKC-87〉 8-0475-1801 ¥5,600
全長:210

⑲ マトファ チョコレート tong 652007
〈WTY-25〉 8-0475-1901 ¥18,500
全長:145



⑳ 18-0 Nライン パン tong
〈BTV-81〉 8-0475-2001 ¥940
全長:230
●幅広でフラットなハンドルラインでつかみやすい。



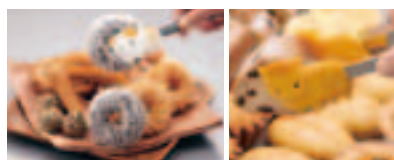
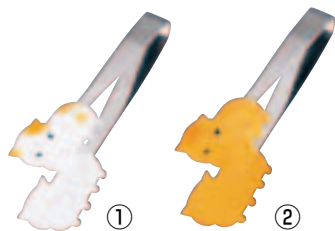
㉑ エコクリーン 18-8 サンドウィッチ tong
〈BEK-13〉 8-0475-2101 ¥4,950
全長:250

㉒ 18-8 サンドウィッチ tong
〈BTV-26〉 8-0475-2201 ¥3,320
全長:250



袋に入れやすく、取り分けにも便利。

にゃんこ Tong シリーズ
かわいい猫がそのまま Tong に!



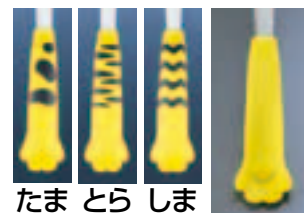
18-0 ブサかわにゃんこ Tong

- ① 白たま <BTV-L9> **抗菌** **洗** ② 黄とら <BTV-M0> **抗菌** **洗**
8-0476-0101 ¥1,600 8-0476-0201 ¥1,600

①②全長:180

かわいい猫の手がしっかり料理をきゅっち!

①~⑥ 材質:樹脂部/66ナイロン(抗菌・ガラス繊維入)
金属部/ステンレス 耐熱温度:220℃



たま とら しま

卓上 Tong きゅっちだにゃん **抗菌** **洗** ¥1,000 全長:180

	白	桃	黄	黒
③ たま <BTV-D5>	8-0476-0301	8-0476-0302	8-0476-0303	8-0476-0304
④ とら <BTV-D6>	8-0476-0401	8-0476-0402	8-0476-0403	8-0476-0404
⑤ しま <BTV-D7>	8-0476-0501	8-0476-0502	8-0476-0503	8-0476-0504

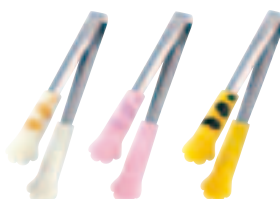


⑥ でかにゃんこ Tong
たま <BTV-I9> ¥1,400 **抗菌** **洗**

8-0476-0601 白
8-0476-0602 桃
8-0476-0603 黄
8-0476-0604 黒

50×240

●調理にも使いやすい!万能 Tong



⑦ ちびにゃんこ Tong
たま <BTV-J0> ¥700

8-0476-0701 白
8-0476-0702 桃
8-0476-0703 黄

20×120

耐熱温度:180℃

材質:樹脂部/66ナイロン
金属部/ステンレス

●かわいい薬味 Tong

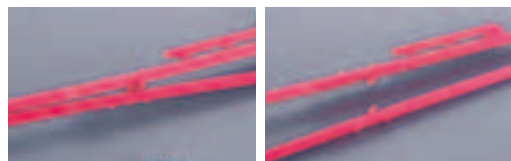


⑧ ABS おやつ Tong <OOY-01> ¥380

8-0476-0801 オレンジ 8-0476-0804 アクアブルー
8-0476-0802 ラズベリー 8-0476-0805 ライムグリーン
8-0476-0803 パープル

全長:205 材質:ABS樹脂 耐熱温度:80℃

- 指を汚さずにスナック菓子が食べられます。
- 使用しないときは、先を閉じてロックする事が可能です。
- フックが付いているので、食べかけの菓子袋を閉じて一緒に保管することができます。



⑨ PP ポテ Tong <OPT-08> **目** ¥380

8-0476-0901 ブラック 8-0476-0904 ブルー
8-0476-0902 イエロー 8-0476-0905 パープル
8-0476-0903 グリーン 8-0476-0906 ピンク

全長:186 材質:ポリプロピレン

耐熱温度:90℃

- 指を汚さずにポテチップスが食べられます。
- 握っても、箸のようにもって使いやすい形状で先がギザギザで、しっかりつかめます。
- 置いたとき、先端がテーブルにつかない形状です。
- 海苔、漬物、梅干しにも使用できます。



⑩ すくい Tong <BTV-E8> ¥1,300 **洗**

8-0476-1001 ブラック
8-0476-1002 クリア

全長:245

材質:耐熱メタクリル樹脂(耐熱100℃)

- つかむ/すくうを手早く行える!新発想の Tong です。



⑪ なっとうの友 納豆スティック

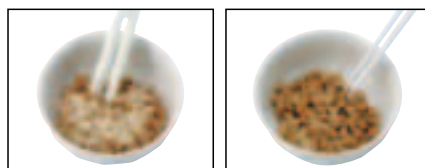
<BNT-17> **目** 8-0476-1101 ¥180

22×170

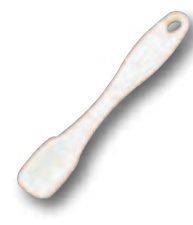
材質:ポリプロピレン

耐熱温度:140℃

- 2本の棒と表面の突起で空気をとりこみながら素早く納豆を混ぜ合わせます。



同じ回数混ぜてもこんなに差がでる。



⑫ 納豆ネーバー (ポリプロピレン)

<BNT-09> 8-0476-1201 ¥300

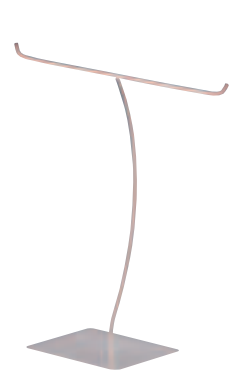
25×167 耐熱温度:120℃

- 空気をたっぷり含める形状になっていますので、楽に混ぜれて、楽に盛れます。



セーフティリーフトング
P.465ステンレス チェーフィング
P.1533

大量の tong に対応出来るワイドタイプの tong スタンド

① TKG 18-8 ワインド
tong スタンド

〈BTV-K6〉 8-0477-0101 ￥3,700

340×H350

ベースサイズ: 150×120

tong 数目安: 約10本

② TKG 18-8 ワインド ベーカリー
セルフスタンド(ダブルタイプ)

〈BTV-K7〉 8-0477-0201 ￥7,500

438×200×H445

ベースサイズ: 310×140

tong 数目安: 約20本

①② ● 高めの設計で、パネなしタイプの tong にもご使用いただけます。
※ベースをバット類の下にセットしてご使用ください。

惣菜コーナー、パンドリー等の様々な場面でお使いいただけます。



③ Ω アクリル tong スタンド

〈PTV-04〉 8-0477-0301 ￥15,500

270×150×H350

※写真の tong は別売です。



④



⑤



④ 18-8 丸型 tong スタンド

〈BTV-34〉 8-0477-0401 ￥2,800

φ 148×H305

⑤ 18-8 金仕上げ 丸型 tong スタンド

〈BTV-52〉 8-0477-0501 ￥8,600

φ 148×H305



⑥



⑦



⑧ 18-8 tong スタンド 1型

〈BTV-16〉 8-0477-0801 ￥3,600

212×220×H210～360

● 高さ調節が可能な tong スタンドです。
※写真の tong は別売です。

ミニ tong スタンド

⑥ GL-41

〈BTV-61〉 8-0477-0601 ￥4,400

φ 150×H220 (最長370)

ベースサイズ: 135×135

● ゴールドメッキ

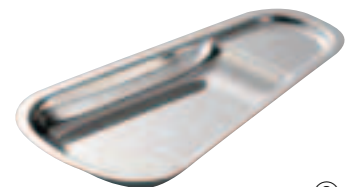
⑦ GL-42

〈BTV-60〉 8-0477-0701 ￥2,300

φ 150×H220 (最長370)

ベースサイズ: 135×135

● クロームメッキ



⑨ ⑩

⑨ IKD 18-8 抗菌 サービストング用トレイ

〈BSC-74〉 8-0477-0901 ￥7,300

276×143×H25

⑩ エコクリーン 18-8 サービストング用トレイ

〈BSC-75〉 8-0477-1001 ￥8,100

276×143×H25

⑪ UK 18-8
B 測 tong レスト

〈OSC-22〉 8-0477-1101 ￥7,900

275×145×H25

※ 菊 測 もあります。

⑫ UK 18-8
無地 tong レスト

〈OSC-21〉 8-0477-1201 ￥5,700

275×145×H25

⑬ SW18-8
サービストングレスト

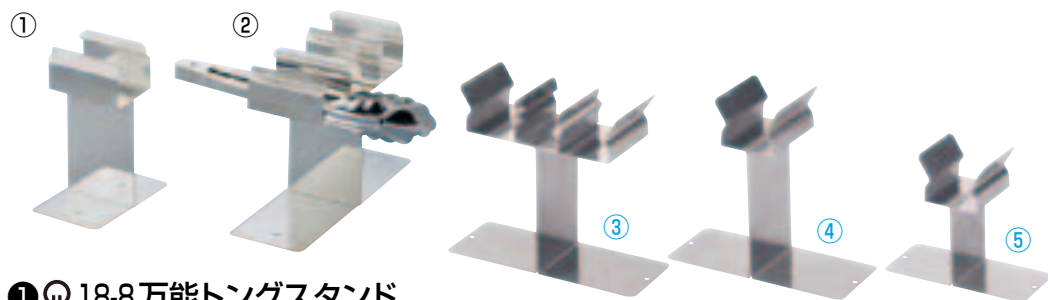
〈OSC-08〉

8-0477-1301 菊 測 ￥8,100

8-0477-1302 B 測 ￥8,100

8-0477-1303 測 無 ￥5,800

276×143×H25



① Ω 18-8 万能 Tong スタンド
シングル

〈BTV-12〉 8-0478-0101 ¥1,500
118×69×H140

② Ω 18-8 万能 Tong スタンド
ダブル

〈BTV-13〉 8-0478-0201 ¥2,300
212×69×H140
※写真の万能 Tong は別売です。

エコクリーン 18-8 Tong キャッチャー

③ トリプル 〈BEK-48〉 8-0478-0301 ¥4,150

160×60×H135

④ 大 〈BEK-49〉 8-0478-0401 ¥3,100

148×60×H135

⑤ 小 〈BEK-50〉 8-0478-0501 ¥2,900

117×50×H99

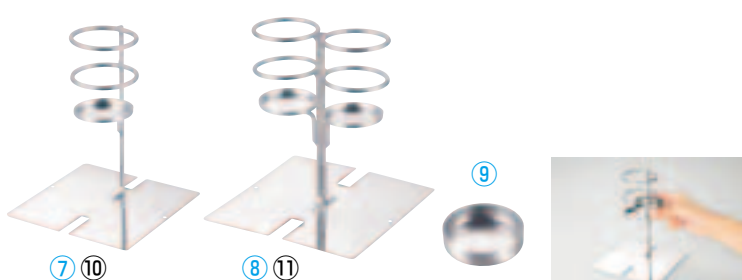
⑥ メラミン製 Tong スタンド

〈BML-21〉 ¥1,900

8-0478-0601 ブラック

8-0478-0602 ホワイト

φ117×H135



エコクリーン 18-8 スーパー Tong 箸ホルダー

⑦ シングル 〈BEK-51〉 8-0478-0701 ¥4,800

150×150×H187

⑧ ダブル 〈BEK-52〉 8-0478-0801 ¥6,100

180×180×H187

⑨ 受皿 〈BEK-53〉 8-0478-0901 ¥1,300

φ60×H15 ●シングル、ダブル兼用です。

IKD 18-8 抗菌スーパー Tong ・箸ホルダー

⑩ シングル 〈BKU-14〉 8-0478-1001 ¥3,950

150×150×H187

⑪ ダブル 〈BKU-15〉 8-0478-1101 ¥5,650

180×180×H187



エコクリーン 18-8 シンプル Tong ホルダー

⑫ シングル 〈BEK-54〉 8-0478-1201 ¥5,150

120×140×H230

⑬ ダブル 〈BEK-55〉 8-0478-1301 ¥7,200

120×140×H230

IKD 18-8 抗菌 シンプル Tong ホルダー

⑭ シングル 〈BTV-65〉 8-0478-1401 ¥4,500

120×140×H230

⑮ ダブル 〈BTV-66〉 8-0478-1501 ¥6,900

120×140×H230



エコクリーン
18-8 Tong レスト

⑯ 山型 〈BEK-05〉

8-0478-1601 120 120×140×H116 ¥4,200

8-0478-1602 150 120×140×H146 ¥4,200

●トレーの深さに合わせて高さが選べます。

⑰ L型 〈BEK-06〉 8-0478-1701 ¥4,200

120×140×H140

●ベースをバット類の下にセットして Tong の滑り落ちを防ぎます。



IKD 18-8 抗菌 Tong レスト

⑱ 山型

〈BTV-63〉 8-0478-1801 ¥3,300

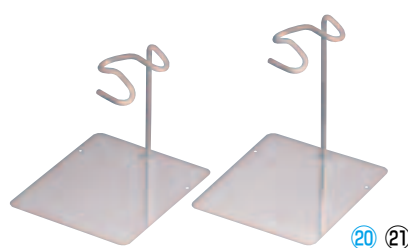
120×140×H146

⑲ L型

〈BTV-64〉 8-0478-1901 ¥3,300

120×140×H140

●ベースをバット類の下にセットして Tong の滑り落ちを防ぎます。



⑳ エコクリーン 18-8 サーブスプーン・
Tong レスト 波型

〈BEK-58〉 8-0478-2001 120 120×140×H116 ¥4,200

8-0478-2002 150 120×140×H146 ¥4,200

㉑ IKD 18-8 抗菌 サーブスプーン・
Tong レスト 波型

〈BTV-K3〉 8-0478-2101 120 120×140×H116 ¥3,300

8-0478-2102 150 120×140×H146 ¥3,300

※写真の Tong、スプーンは別売です。

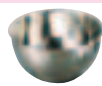
㉒ エコクリーン 18-8 Tong レスト カギ型

〈BEK-56〉 8-0478-2201 120 120×140×H116 ¥4,200

8-0478-2202 150 120×140×H146 ¥4,200

●トレーの深さに合わせて高さが選べます。

※詳しい「エコクリーン」の説明は
P.2577(資料集1)をご覧ください。



18-8ハンドミキサーボール
P.246



ハイ・アテコ
P.1002

ハンドルの中には水は入りません！

熱風保管（120℃まで）・煮沸消毒（10分まで）漂白剤・紫外線殺菌もOK！



●接合部から水が入りません。



●握りやすいハンドル！
●長時間使用しても、疲れません。

① TKG 抗菌カラーハンドル泡立〈BAW-32〉抗菌

cm	ピンク	ブルー	グリーン	イエロー	全長	頭直径	
25	8-0479-0101	8-0479-0102	8-0479-0103	8-0479-0104	250	70	¥2,300
30	8-0479-0105	8-0479-0106	8-0479-0107	8-0479-0108	300	80	¥2,500
35	8-0479-0109	8-0479-0110	8-0479-0111	8-0479-0112	350	82	¥3,100
40	8-0479-0113	8-0479-0114	8-0479-0115	8-0479-0116	400	105	¥3,300
45	8-0479-0117	8-0479-0118	8-0479-0119	8-0479-0120	450	105	¥4,000
50	8-0479-0121	8-0479-0122	8-0479-0123	8-0479-0124	500	115	¥4,400

材質：線材部/18-8ステンレス
ハンドル/抗菌材入ポリプロピレン(耐熱温度120℃)
ナイロン樹脂(耐熱温度180℃)

- ハンドルには抗菌剤配合。接合部から水が入ることのないので大変衛生的です。
- 食品別に色分け管理ができるので、アレルギー対策やゾーン管理に最適です。
- 熱風保管(120℃まで)、煮沸消毒(10分以内)も可能。漂白剤の使用や紫外線殺菌もOKです。



●線材の根元が洗えます。



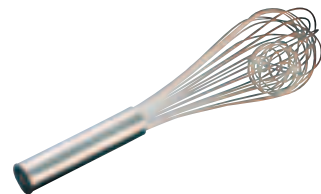
●煮沸しても柄の中に水が入りません。

③ 抗菌泡立Ⅱ(ツ)ライン〈BAW-31〉抗菌

	イエロー	ピンク	ブルー	ブラック	全長	φ	線数	
AG25-8	8-0479-0301	8-0479-0302	8-0479-0303	8-0479-0304	250	65	8	¥3,000
AG30-7	8-0479-0305	8-0479-0306	8-0479-0307	8-0479-0308	300	80	7	¥3,100
AG30-8	8-0479-0309	8-0479-0310	8-0479-0311	8-0479-0312	300	80	8	¥3,300
AG35-7	8-0479-0313	8-0479-0314	8-0479-0315	8-0479-0316	350	85	7	¥3,500
AG35-8	8-0479-0317	8-0479-0318	8-0479-0319	8-0479-0320	350	85	8	¥3,700
AG40-7	8-0479-0321	8-0479-0322	8-0479-0323	8-0479-0324	400	95	7	¥4,800
AG45-7	8-0479-0325	8-0479-0326	8-0479-0327	8-0479-0328	450	110	7	¥5,600
AG50-7	8-0479-0329	8-0479-0330	8-0479-0331	8-0479-0332	500	110	7	¥6,100
AG60-7	8-0479-0333	8-0479-0334	8-0479-0335	8-0479-0336	600	110	7	¥7,500

材質：線材/18-8ステンレス
柄部/ポリプロピレン(耐熱120℃・抗菌剤配合)

- 線材の根元が洗えます。
- 煮沸しても柄の中に水が入りません。



⑥ エコクリーン 18-8 泡立 エコクリーン〈BEK-31〉抗菌

	インチ	全長	
8-0479-0601	10	φ70×250	¥3,100
8-0479-0602	12	φ75×300	¥3,500
8-0479-0603	14	φ80×350	¥3,700
8-0479-0604	16	φ80×400	¥4,000
8-0479-0605	18	φ90×450	¥4,200

⑦ 18-8 ダブルアクション ホイッパー 〈BHI-08〉

	cm		
8-0479-0701	25	φ67	¥2,600
8-0479-0702	30	φ75	¥2,700

耐熱180℃ 独自の特殊構造で水が入りにくい！

軽くて耐久性にも優れたプロに理想の泡立てです！



●接合部から水が入りにくい特殊構造。



●#18～#30まではリング付です。

② Ωスーパー泡立〈BAW-01〉洗

	#	全長	φ		#	全長	φ	
8-0479-0201	7	210	60	¥1,350	8-0479-0209	15	450	108 ¥3,000
8-0479-0202	8	240	70	¥1,400	8-0479-0210	16	480	113 ¥3,400
8-0479-0203	9	270	73	¥1,550	8-0479-0211	17	510	115 ¥3,700
8-0479-0204	10	300	78	¥1,750	8-0479-0212	18	540	120 ¥4,400
8-0479-0205	11	330	83	¥1,950	8-0479-0213	19	570	120 ¥4,700
8-0479-0206	12	360	95	¥2,200	8-0479-0214	20	600	120 ¥5,000
8-0479-0207	13	390	100	¥2,400	8-0479-0215	25	750	120 ¥7,100
8-0479-0208	14	420	103	¥2,800	8-0479-0216	30	900	120 ¥8,500

※#18～#30まではリング付です。

特長

独自の特殊樹脂を注入のため、柄の中に水はいりにくく衛生的です。円盤状のヘッド部は、ひっかかりがあるためホイップしても、手がすべる心配がありません。特殊加工技術により、柄と線材が固定され、さらに抜けにくい構造になっています。

樹脂部材質：66ナイロン 耐熱180℃

POINT



④ ブラック泡立〈BAW-03〉

	#	全長	φ	
8-0479-0401	8	240	70	¥1,520
8-0479-0402	9	270	73	¥1,650
8-0479-0403	10	300	80	¥1,950
8-0479-0404	11	330	85	¥2,100
8-0479-0405	12	360	94	¥2,400
8-0479-0406	13	390	104	¥2,550

⑤ シルバー泡立〈BAW-02〉

	#	全長	φ	
8-0479-0501	7	210	63	¥1,550
8-0479-0502	8	240	68	¥1,680
8-0479-0503	9	270	71	¥1,780
8-0479-0504	10	300	80	¥2,150
8-0479-0505	11	330	85	¥2,330
8-0479-0506	12	360	94	¥2,650
8-0479-0507	13	390	104	¥2,850
8-0479-0508	14	420	108	¥3,300
8-0479-0509	15	450	112	¥3,550
8-0479-0510	16	480	120	¥3,800
8-0479-0511	17	510	120	¥4,100
8-0479-0512	18	540	125	¥4,560
8-0479-0513	19	570	125	¥4,950
8-0479-0514	20	600	130	¥5,300
8-0479-0515	25	750	130	¥8,000
8-0479-0516	30	900	130	¥9,500

※#18～#30まではリング付です。

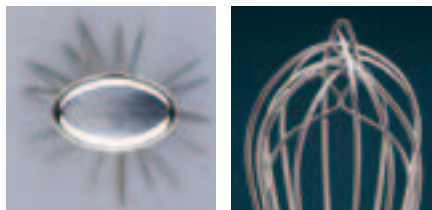
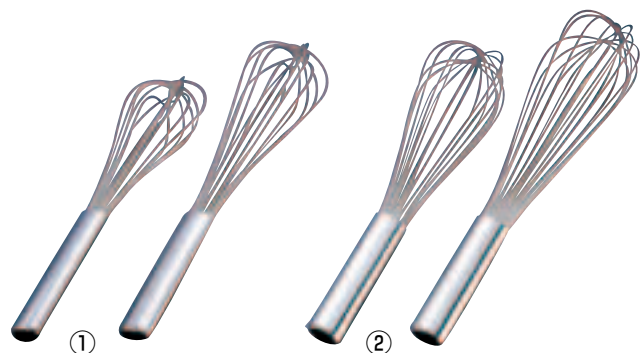


⑧ 18-8 泡立ボール セラマイルド 〈BAW-17〉 8-0479-0801 ¥1,250

- φ48
材質：セラミック
- 泡立ボールを泡立の中に入れることにより、泡立の時間が短縮され、極め細かい泡を立てることができます。
- ②のスーパー泡立#9～#12に最適です。



オーバルハンドルで疲れない！手の大きい人も、手の小さい人も握りやすい小判型のハンドルは、長時間使っていても疲れず楽々泡立てる事ができます。



ハンドル部

太線タイプ

■太線タイプ

線がしっかりしていますので、力を入れて練る時にとても便利です。

■細線タイプ

線が細くバネが効いているので、メレンゲや液状の材料の攪拌に効果を発揮します。



③ 共柄泡立〈BAW-04〉

	cm	φ			cm	φ	
8-0480-0301	21	55	¥ 900	8-0480-0306	36	90	¥ 1,600
8-0480-0302	24	60	¥ 950	8-0480-0307	40	95	¥ 1,750
8-0480-0303	27	75	¥ 1,000	8-0480-0308	42	100	¥ 1,900
8-0480-0304	30	80	¥ 1,050	8-0480-0309	45	105	¥ 2,050
8-0480-0305	33	85	¥ 1,400	8-0480-0310	50	115	¥ 2,800

18-8オーバルフレンチホイッパー

① 太線〈BHI-06〉

		cm	ワイヤー部(mm)	泡立径	
8-0480-0101	42327A	20	約120	55×50	¥1,260
8-0480-0102	42327B	25	約150	60×55	¥1,320
8-0480-0103	42327C	30	約170	65×60	¥1,600
8-0480-0104	42327D	35	約220	75×70	¥1,740
8-0480-0105	42327E	40	約270	80×75	¥1,870
8-0480-0106	42327F	45	約320	75×70	¥2,140
8-0480-0107	42327G	50	約370	80×75	¥2,400
8-0480-0108	42327H	55	約420	85×80	¥2,560
8-0480-0109	42327I	60	約460	85×80	¥2,670

●線材径:φ2mm 8本線

② 細線〈BHI-07〉

		cm	ワイヤー部(mm)	泡立径	
8-0480-0201	42326A	20	約120	φ55	¥1,230
8-0480-0202	42326B	25	約150	65×60	¥1,300
8-0480-0203	42326C	30	約170	70×65	¥1,450
8-0480-0204	42326D	35	約220	80×75	¥1,600
8-0480-0205	42326E	40	約270	90×85	¥1,740
8-0480-0206	42326F	45	約320	95×90	¥2,000

●線材径:φ1.4mm 11本線



④ 18-8 耐熱防水泡立〈BAW-25〉

	#	全長	φ		#	全長	φ		
8-0480-0401	6	180	62	¥1,520	8-0480-0410	15	450	112	¥ 3,440
8-0480-0402	7	210	62	¥1,520	8-0480-0411	16	480	112	¥ 3,700
8-0480-0403	8	240	72	¥1,630	8-0480-0412	17	510	120	¥ 3,980
8-0480-0404	9	270	77	¥1,720	8-0480-0413	18	540	130	¥ 4,430
8-0480-0405	10	300	82	¥2,100	8-0480-0414	19	570	130	¥ 4,780
8-0480-0406	11	330	90	¥2,260	8-0480-0415	20	600	132	¥ 5,150
8-0480-0407	12	360	95	¥2,580	8-0480-0416	25	750	132	¥ 7,720
8-0480-0408	13	390	100	¥2,750	8-0480-0417	30	900	134	¥ 9,150
8-0480-0409	14	420	107	¥3,200	8-0480-0418	40	1,200	134	¥13,300

※ #18～#40までは18-8リング付です。

●コンロの火で、エンドキャップが軟化脱落したり線結束部が変形して泡立線がゆるんだりする心配がありません。

●食中毒予防の煮沸消毒OK!



⑦ 18-8 卵白用泡立〈BAW-15〉

No.	全長	
8-0480-0701	40 400 φ105	¥4,400
8-0480-0702	45 450 φ125	¥4,900

⑧ 18-8 泡立器〈WAW-02〉

	全長	
8-0480-0801	PP-508 270 φ70	¥1,400
8-0480-0802	PP-509 310 φ73	¥1,500
8-0480-0803	PP-510 340 φ78	¥1,600

⑨ ツヴィリング
ホイスク 39715-000

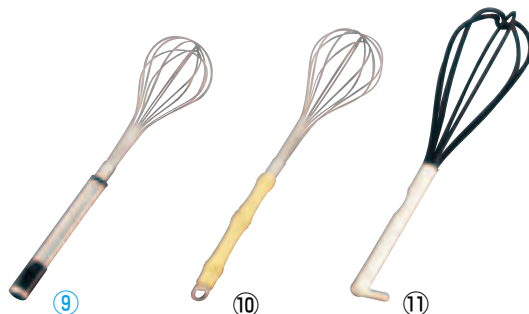
〈BHV-35〉 8-0480-0901 ¥1,500
全長:256 φ55

⑩ 18-8 タ華泡立

〈BAW-20〉 8-0480-1001 ¥580
全長:270 φ57

⑪ ユーノナイロンホイッパー

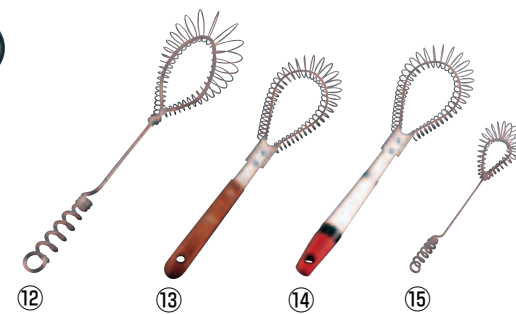
〈BYC-02〉 8-0480-1101 ¥600
全長:280 φ68 耐熱温度:230℃



⑤ ステンレスキャップ
シルバー泡立〈BAW-29〉

	#	全長	φ	
8-0480-0501	7	210	63	¥2,000
8-0480-0502	8	240	68	¥2,100
8-0480-0503	9	270	71	¥2,200
8-0480-0504	10	300	80	¥2,600
8-0480-0505	11	330	85	¥2,700
8-0480-0506	12	360	94	¥3,050
8-0480-0507	13	390	104	¥3,200

●ステンレス製キャップの採用で、つたい火でキャップが溶け落ちません。



⑫ ステンレス 共柄スピード泡立

〈BSP-13〉 8-0480-1201 ¥1,000
70×全長290

⑬ 強化木 スピード泡立

〈BSP-15〉 8-0480-1301 ¥720
65×全長240

⑭ マインコック スピード泡立

〈BMI-11〉 8-0480-1401 ¥500
70×全長260

⑥ デバイヤー18-10 ホイッパー

	全長	φ	
8-0480-0601	2604-20 225	50	¥ 6,500
8-0480-0602	2604-25 265	60	¥ 7,300
8-0480-0603	2604-30 325	75	¥ 8,600
8-0480-0604	2604-35 375	85	¥ 9,000
8-0480-0605	2604-40 440	95	¥10,500
8-0480-0606	2604-45 475	105	¥11,500
8-0480-0607	2604-50 535	115	¥15,000



⑮ ステンレス ココアビーター

〈OKK-14〉 8-0480-1501 ¥550
40×全長170

⑯ ステン共柄 スモール泡立

〈OSM-01〉 8-0480-1601 ¥260
全長:210

⑰ ステン共柄ミニ泡立

〈OMN-02〉
8-0480-1701 大 全長:178 ¥160
8-0480-1702 小 全長:130 ¥140