



1 ピタッと倒立ボトル [BDLB-08] ◆L

サイズ	容量	商品番号	価格
H250 50×43×H136 180ml		13-2004-0101	¥300
H500 63×53×H173 360ml		13-2004-0102	¥400

材質: 本体/ポリプロピレン パルプ/シリコン
 抽出口径: φ7.5mm
 ●逆止弁キャップなので、液だれしにくくなっています。
 ●下向きに立てることができるので、最後まで出しやすいです。



2 18-8 極厚 ダブル計量スプーン

[BKSP-17]		全長		価格
1-2.5スプーン	130	13-2004-0201		¥720
5-15スプーン	160	13-2004-0202		¥900
10-20スプーン	144	13-2004-0203		¥990



3 京利 鮫皮おろし [BORS-47] J

[BORS-47]		サイズ		価格
大	88×全長148	13-2004-0301		¥5,600
中	70×全長120	13-2004-0302		¥4,100
小	56×全長91	13-2004-0303		¥2,600

材質: 本体/ひのき おろし部/エイ皮



4 銅 卸金 ミニ [BORS-60] G

13-2004-0401	¥1,000
--------------	--------

サイズ: 60×105



5 竹製 松葉串(100本入) [ETKS-18]

13-2004-0501	¥1,050
--------------	--------

全長: 150

9 電気セイロ [BSIR-15] J

EM-185K	13-2004-0901	¥15,000
EM-215K	13-2004-0902	¥18,800



仕様

	EM-185K	EM-215K
電源	単相100V 50/60Hz	
定格消費電力	480W	600W
タイマー時間	最大60分	
外形寸法	221×240×H298(セイロセット含む)	254×273×H298(セイロセット含む)
重量	約1.5kg	約1.7kg
電源コード長	1.3m	1.2m
付属セイロ	18cm×2	21cm×2
安全装置	温度ヒューズ、サーモスタット	

●食材を入れてタイマーをセットするだけで、本格的な蒸し料理が楽しめます。火を使わずに電気なので火加減の心配もなく、ほったらかし調理が可能です。



6 籐ざる巻フライパン型 卸金

13-2004-0601	¥1,600
--------------	--------

サイズ: φ75×全長140



8 18-8 万能セイロ台輪 [ASIR-40] G

外径	内径	高さ	商品番号	価格
18cm	195	175	8	13-2004-0801 ¥1,440
20cm	215	195	10	13-2004-0802 ¥1,540
22cm	235	220	10	13-2004-0803 ¥1,700
25cm	235	220	10	13-2004-0804 ¥2,600
28cm	310	280	10	13-2004-0805 ¥3,700
35cm	350	330	10	13-2004-0806 ¥4,100

7 竹製 ミニハケ [HHKE-25]

13-2004-0701	¥480
--------------	------

全長: 120



10 毎ヘタ取り アイデアトリー C-356

13-2004-1001	¥500
--------------	------

全長: 83 重量: 15g
 材質: 18-0ステンレス

11 1号缶専用ハイスピードエアーパーチ缶切機

13-2004-1101	¥860,000
--------------	----------

サイズ: 260×390×H665 重量: 30kg
 ●スイッチ操作だけで1号缶を約1秒で開けることができます。
 ●ワンパンチ開缶方式なので、切粉の発生リスクが軽減。
 ●主要なパーツは全てステンレス仕様で錆にくく衛生的です。
 ●簡単・ラクラク作業で、安全設計のダブルスイッチ方式。



12 真空調理用温度計 サニタリーサーモVC TP-150VC-F(センサー3本セット) [BODB-88] M

13-2004-1201	¥70,000
--------------	---------

サイズ: 54×40×H172 温度検知センサー: K熱電対
 電源: 単4型アルカリ電池×2個(付属)
 最小単位: 0.1°C(-99.9~199.9°C) 左記以外1°C
 本体精度: ±(0.1%rdg+0.3°C)(at -99.9~199.9°C)
 ±(0.2%rdg+1.0°C)(at 200~1,300°C)
 使用環境温度: 0~50°C(本体部)
 付属品: センサー3種(TKP-1030/薄もの・野菜用、TKP-1060/中もの・ステーキ用、TKP-1090/厚もの・ローストビーフ用)、本体ビニールカバー、ムーステープ(1m)
 ●真空パック食材の中心温度を素早く、食材漏れを最小限に抑えて測定できます。



13 ヤマト フィッシュアナライザ DFA110

13-2004-1301	¥150,000
--------------	----------

サイズ: 79×36×H175/H189
 重量: 155g/180g(アタッチメント込)
 電源: 単3型乾電池×2本(付属)
 脂肪率表示: 1~70%(1%単位)
 付属品: 小電極アタッチメント
 ●20種類の魚の脂肪率を測定できます。
 ●トコ箱ごとに脂肪率の平均値をサンプリングすることが可能です。
 ●魚の鮮度を5段階(A,A+,B,C,D)で判定します。
 ●冷凍後、解凍した魚は解凍品と表示され、鮮魚と解凍品を見極めることができます。



14 DK-5205 クイックブレンダーDX

13-2004-1401	¥13,000
--------------	---------

サイズ: 60×60×H350 重量: 960g コード長さ: 1.7m
 材質: ハンドル/ポリプロピレン
 グライNDER・フタ・パウダープレート/AS樹脂
 ガード/アルミニウム合金
 ●食材が飛び散らからないように、回転速度が徐々にあがるスロースタート機能
 ●シャフト内部の回転軸を取り外せることにより、お手入れが簡単です
 ●コンパクト設計



15 デバイヤー レボリューション スライサー 2012.01 [ESLC-64] G

13-2004-1501	¥53,000
--------------	---------

サイズ: 500×185×180
 重量: 1,540g
 材質: 本体/ステンレス、ポリアミド、PP 刃/ステンレス、PP
 ●マルチカットはキューブ、ひし形、スライス、みじん切り、千切り、ワッフルカット、クリンクルカットが可能です。
 ●カットの厚みは極薄から10mm程度です。
 ●業務使用に耐える強靱な千切り用刃3種、両面使用可能なスライス用刃があります。
 ●ブッシャー付で安心してご使用いただけます。
 ※刃は手洗い推奨

