

「ののじお玉」シリーズ 学校給食用として開発した衛生的で使い易いお玉です。
 えり元スッキリ! 衛生的な一体型デザイン採用。



1 ののじ 18-8 お玉 80cc [BOTA-15] ◆G
 フック付 LB-FS001 13-0197-0101 ¥1,900
 フック無 LB-NS001 13-0197-0102 ¥1,900
 サイズ: φ90×柄230 重量:130g

3 ののじ 18-8 歯付きお玉 80cc [BOTA-13] ◆G
 フック付 LB-FS020 13-0197-0301 ¥2,400
 フック無 LB-NS020 13-0197-0302 ¥2,400
 サイズ: φ90×柄230 重量:115g

5 ののじ 18-8 プチお玉 20cc LB-NS051 [BOTA-25] G
 13-0197-0501 ¥1,200
 サイズ:130×62 重量:45g
 ●付け合わせの盛り付けにぴったりなサイズです。

8 ののじ 18-8 ヌードル杓子 [BRDL-18] ◇G
 フック付 LB-FS002 13-0197-0801 ¥2,200
 フック無 LB-NS002 13-0197-0802 ¥2,200
 サイズ: φ90×230 重量:120g
 ●麺やサラダに便利なギザ玉。

2 ののじ 18-8 お玉 100cc [BOTA-16] ◆G
 フック付 LB-FS010 13-0197-0201 ¥2,100
 フック無 LB-NS010 13-0197-0202 ¥2,100
 サイズ: φ91×柄230 重量:145g

4 ののじ 18-8 歯付きお玉 120cc
 LB-FSH30 [BOTA-14] G
 13-0197-0401 ¥2,900
 サイズ: φ100×柄230 重量:150g
 ●麺やスープだけではなく、お惣菜も取りやすい。

6 ののじ 18-8 ミニお玉 25cc LB-NS050 [BOTA-24] G
 13-0197-0601 ¥1,300
 サイズ:170×72 重量:61g
 ●先端がフラットですくいやすい。

9 ののじ 18-8 ソースレードル 70cc
 LB-FS003 [BRDL-17] G
 13-0197-0901 ¥2,000
 サイズ:105×70×柄230 重量:120g
 ●小さな食器にも注ぎやすい横口型。

7 ののじ 18-8 UDミニ歯付きお玉 25cc
 LB-NS02 [BOTA-17] G
 13-0197-0701 ¥1,300
 サイズ:170×71 重量:65g
 ●3本の歯で引っ掛けるので混ぜたり、すくったりしやすく、取り分けに便利。

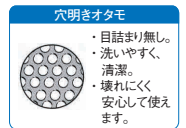
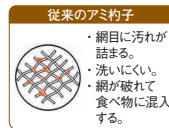
ののじ盛り付け具



容器に合わせて選べます。
 グッドデザイン賞受賞商品

業界初の一体構造パンチングメタル方式の「ののじ穴明きオタモ」。

一体構造なのに穴は中央部だけ、だから周辺部の目詰まりもありません。従来のパンチングメタル方式と異なり、カップ部も全て一体構造。周辺のレールもカールなどの別部品も使用していないので、イヤな目詰まりや、臭いがつく事も無く、スッキリ洗えて衛生的です。



10 ののじ 18-8 スーパー穴明きオタモ
 [BOTM-01] ◇G
 サイズ 全長
 大 LTM-HU02 147 373 13-0197-1001 ¥6,200
 小 LTM-HU01 102 310 13-0197-1002 ¥3,200
 重量:大/270g 小/170g
 パンチング穴径:3
 ●柄は手にフィットする中空立体グリップ。



11 ののじ 18-8 穴明きオタモ
 [BOTM-03] G
 サイズ 全長
 大 LTM-H02 147 373 13-0197-1101 ¥3,200
 小 LTM-H01 102 310 13-0197-1102 ¥1,800
 重量:大/220g 小/125g
 パンチング穴径:3



12 ののじ 18-8 スーパーオタモ
 [BOTM-02] G
 サイズ 全長
 大 LTM-SU02 φ147 373 13-0197-1201 ¥4,500
 小 LTM-SU01 φ 90 300 13-0197-1202 ¥2,500
 容量:大/400cc 小/55cc
 重量:大/310g 小/185g
 ●柄は手にフィットする中空立体グリップ。



13 ののじ 18-8 バットサーバー
 LBS-S010 [BTAN-34] G
 13-0197-1301 ¥1,800
 サイズ:85×290 重量:116g
 ●1本で切り込み、分ける、すくうの3つの作業ができます。

ののじ「マコソウヨウ・シリーズ」 軽くて扱い易く握りやすいシェルグリップ。



14 ののじ ペタモ・モコモコ
 LTM-PN01 [BOTM-04] G
 13-0197-1401 ¥800
 サイズ:120×全長350 重量:92g
 耐熱温度:200°C
 ●天板から吸い付く様にすくい上げれます。



15 ののじ オタモ・モコモコ
 LTM-N01 [BOTM-05] G
 13-0197-1501 ¥800
 サイズ:100×全長335 重量:80g
 耐熱温度:200°C
 ●柄とお玉部分が平行になっているので、「すくって→よそう」動作がスムーズに行えます。



16 ののじ アミオタモ・モコモコ
 LTM-HN01 [BOTM-06] G
 13-0197-1601 ¥800
 サイズ:135×全長365 重量:105g
 耐熱温度:200°C
 ●水切れの良い大穴で、少量の食材の茹で上げに最適です。



17 ののじ マゼモ・モコモコ
 LTM-MN01 [BOTM-07] G
 13-0197-1701 ¥800
 サイズ:100×全長350 重量:92g
 耐熱温度:200°C
 ●先端がフォーク状になっているので、ほくほくして混ぜてたくさんよそえます。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。

調理小物

010 トング

010 フルーツスプーン

011 トングターナー

012 ロート水マメ

013 脚金すり鉢

014 和食用小物専用

015 抜型加工用品

016 チーズバター

017 ハサミ

018 タイマー

019 温度計

020 濃度計