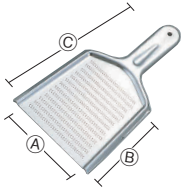


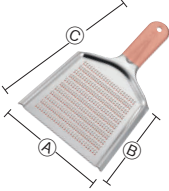
① 18-0 業務用卸金 [BORS-01]



A×B×C		
1号(両面)	170×160×300	13-0218-0101 ¥6,600
2号(両面)	165×140×280	13-0218-0102 ¥5,600
3号(両面)	130×140×240	13-0218-0103 ¥4,200
4号(両面)	130×125×225	13-0218-0104 ¥3,700
5号(片面)	105×115×215	13-0218-0105 ¥2,300
6号(片面)	105×100×200	13-0218-0106 ¥2,100

●頑丈ポディーで定評のある、プロ向け仕様。

③ 銅 業務用卸金(両面) [BORS-34]



A×B×C		
特2号	165×140×280	13-0218-0301 ¥11,400
特3号	130×140×240	13-0218-0302 ¥ 8,000
特4号	130×125×225	13-0218-0303 ¥ 7,300
特5号	105×115×215	13-0218-0304 ¥ 6,400

●鋭い目立てで繊維を壊さずにおろせるため、素材の風味を際立たせます。
●プレス一体成型により補強され丈夫にできています。

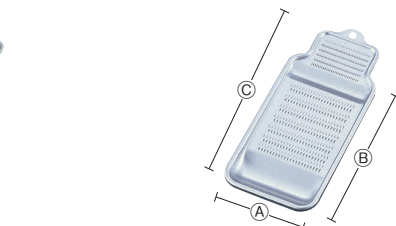
② 18-0 卸金 [BORS-31]

A×B×C		
大(両面)	126×140×255	13-0218-0201 ¥3,200
中(両面)	105×120×215	13-0218-0202 ¥2,800
小(片面)	97×105×180	13-0218-0203 ¥1,700
ミニ(片面)	60×60×100	13-0218-0204 ¥ 800

●洗いやすいシンプルなデザイン。

④ 銅 オロシ金(両面) [BORS-05]

A×B		C		
No. 5	90×105	210	13-0218-0401	¥ 5,950
No. 6	100×105	220	13-0218-0402	¥ 7,110
No. 7	110×115	230	13-0218-0403	¥ 8,320
No. 8	125×115	240	13-0218-0404	¥ 9,470
No.10	135×120	250	13-0218-0405	¥11,820
No.12	160×140	270	13-0218-0406	¥14,180
No.15	170×155	290	13-0218-0407	¥17,740
No.18	180×165	310	13-0218-0408	¥21,260
No.20	200×170	330	13-0218-0409	¥23,630



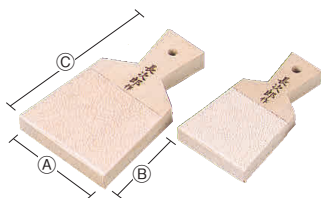
⑥ アルミ 理想おろし金

[BORS-25]		
A×B×C 板厚		
特大	127×190×292	0.8 13-0218-0601 ¥2,000
大	95×170×222	0.7 13-0218-0602 ¥ 770
小	95×177×なし	0.6 13-0218-0603 ¥ 500

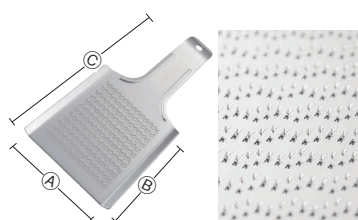
⑤ アルミ 板卸金(両目立)

[BORS-26]		
A×B×C 板厚		
特大	172×155×257	2.3 13-0218-0501 ¥2,460
大	123×151×240	1.2 13-0218-0502 ¥1,050
中	109×127×210	1.0 13-0218-0503 ¥ 780
小	93×109×178	0.6 13-0218-0504 ¥ 450

わさび、生姜、その他食材本来の味が引き出せ、栄養分がなくなりません。



なめらかに仕上げます。

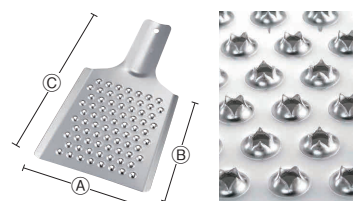


⑩ 18-0 わさびおろし サメ吉(片面)

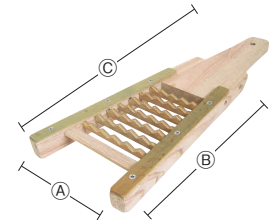
[BORS-32]		
A×B×C		
大	130×140×255	13-0218-1001 ¥4,600
中	123×120×235	13-0218-1002 ¥3,800
小	97×105×180	13-0218-1003 ¥2,300
ミニ大	75×75×120	13-0218-1004 ¥1,700
ミニ小	60×60×100	13-0218-1005 ¥1,200

●無数の小さな刃をサメ肌風にギザギザに配列する事によって、淡いクリーム状に卸せ、わさび本来の味を引き出します。
※大・中サイズはビート(補強)入り。

きめの粗い大根おろし



ガリガリ削る鬼おろし器



⑦ 18-0 鬼おろし(片面) [BORS-33]

A×B×C		
特大	167×160×280	13-0218-0701 ¥3,000
大	126×140×255	13-0218-0702 ¥2,200
中	123×120×235	13-0218-0703 ¥1,700
小	97×105×180	13-0218-0704 ¥1,300

●特大・大は大きな刃の4枚刃、中・小は業界初の3枚刃によりスムーズにザクザクおろせます。

⑧ 竹木製 鬼おろし(平) 大

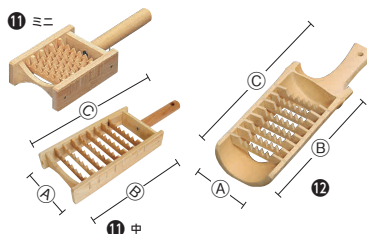
[BORS-19]		
13-0218-0801 ¥2,200		
サイズ:A130/B240/C335		

●存在感のある大根おろしが作れます。

⑨ サメ皮オロシ [BORS-11]

A×B×C		
超特大	113×159×273	13-0218-0901 ¥21,000
特大	111×123×237	13-0218-0902 ¥18,000
大	82×82×138	13-0218-0903 ¥ 4,900
中	62×68×112	13-0218-0904 ¥ 3,200
小	51×53×83	13-0218-0905 ¥ 1,800

材質:本体/天然木 おろし部/鮫皮



⑪ 竹製 鬼おろし 白

[BORS-20]		
A×B×C		
中	90×175×270	13-0218-1101 ¥1,900
ミニ	70×90×175	13-0218-1102 ¥1,500

ウレタン塗装

⑫ 竹製 大根おろし カット

[BORS-21]		
13-0218-1201 ¥1,900		
サイズ:A80/B180/C290		

⑬ べんりはけ 竹製 [BORS-14]

13-0218-1301 ¥280	
全長:135	

⑭ わさび専用 便利ハケ ミニ

[HHKE-19]	
13-0218-1401 ¥750	
サイズ:幅25×全長95×毛長21	
材質:毛/パキン ハンドル/天然木	
●細かくすりおろした生わさびをすくい取るのに便利です。	
●パキンハケは適度な弾力があり、耐久性にも優れています。	



⑮ セラミック おろし器 小 [BORS-08]

13-0218-1501 ¥1,500	
サイズ:φ 94×H20	
材質:本体/陶磁器 底面/シリコン加工	
●シリコンのすべり止め付で、片手で簡単におろせます。皿とおろし器が一体式なので風味が損なわれず、後片付けも簡単です。	

⑯ CD-18 セラミックおろし器 (ブラシ付) [BORS-58]

13-0218-1601 ¥2,100	
サイズ:160×30×160 重量:350g	
材質:本体/陶磁器	
すべり止め部/シリコンゴム	
食材かき出し用ブラシ/ポリプロピレン	

⑰ CY-10 セラミック薬味おろし器

[BORS-59]		
13-0218-1701 ¥1,200		
サイズ:93×21×93 重量:110g		
材質:本体/陶磁器		
すべり止め部/シリコンゴム		

⑱ おろしがね・すり鉢用スクレイパー IK2101 [BSPT-38]

13-0218-1801 ¥1,350	
サイズ:140×42×H12	
材質:柄/セラミック 熊手部/ステンレス	
●卸金にからまった繊維、すり鉢の溝に残った食材の目詰まりをキレイに取ります。	
●熊手部がステンレスの為、折れにくく、安全です。	

※上記の価格には消費税は含まれておりません。