

調理小物

大型吸盤でガッチリ固定



全く新しい食感の大根おろし



010 100℃

010 フライパン

011 トンボ

012 ロート水マス

013 マッシャー

014 お漬物小物

015 抜き玉子切

016 チーズバター

017 ハサミ

018 タイマ

019 温度計

020 濃度計

1 ジャンボおろし [BORS-12] G

13-0219-0101 ¥4,200  
 サイズ:160×380×H95  
 ●大きなおろし板(160×230mm)が、快適おろしを実現!  
 ●レバー操作で着脱自在の大型吸盤(100mm)がおろし板をガッチリと固定し、安定した作業を助けます。  
 ●おろし面が大きいので、手加減が自由自在でなんでもおろせる万能おろし器。(大根、人参、山芋、生姜etc)  
 ●ポリカーボネイト製の頑丈なおろし器です。

2 ザクザク! ステンレスおにおろし LS1530 [BORS-56] E 洗

13-0219-0201 ¥3,500  
 サイズ:A108/B203/C280 重量:220g  
 耐熱温度:100℃  
 材質:本体/ポリプロピレン  
 ハンドル・滑り止め/熱可塑性エラストマー刃/18-0ステンレス  
 ●史上初の折れない、カビないステンレス鬼刃を採用。  
 水分が出ず栄養たっぷりでシャキシャキした食感に仕上がります。  
 ●ポウルにかけてもおろしやすい設計。  
 ※刃の先端がとがっているため、刃に直接触れないでください。

3 ののじ 大根すりすり LDS-02 [BORS-22] G

13-0219-0301 ¥1,800  
 サイズ:A108/B190/C293  
 材質:刃/SUS430 本体/ABS樹脂  
 耐熱温度:本体/80℃ 柄/90℃  
 ●わた雪のようにきめ細かくすりおろすことができます。  
 ●裏表2通りの刃で軽い力で、素早くすりおろすことができます。

4 ののじ サラダおろし LDS-01 [BORS-54] △ G

13-0219-0401 ¥1,800  
 サイズ:108×293  
 耐熱80℃  
 材質:本体/ABS樹脂 刃/430ステンレス  
 ●軽い力ですり卸すだけで、面倒な細切りが簡単に出来ます。  
 ●裏表で使い分けが出来る2WAYブレード(表面:荒目 裏面:細目)。

5 理想おろし C型 [BORS-51] G

13-0219-0501 ¥1,000  
 サイズ:A95/B135/C210×H35  
 材質:刃/18-0ステンレス 受皿/ポリプロピレン  
 耐熱温度:100℃  
 ●おろし金の丸穴全体に施した細かい目立で、食材を滑らかにすりおろします。

6 クイーン卸器 [BORS-53] E

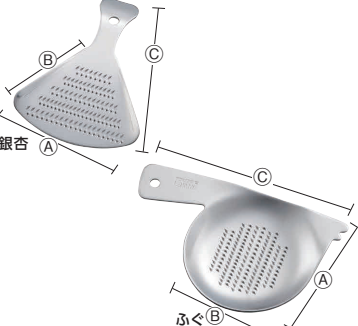
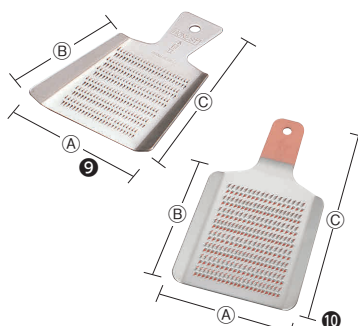
13-0219-0601 ¥1,400  
 サイズ:A120/B180/C280×H40  
 材質:刃/18-0ステンレス 受皿/ポリプロピレン  
 耐熱温度:90℃  
 ●パウダー状のおろしがたっぷりおろせます。  
 ●おろし金は水でサッとゆすぐだけで、キレイに洗えます。

7 京セラ おろしプレート CSN-060WH [BORS-16] △ E

13-0219-0701 ¥600  
 サイズ:A92/B185/C277  
 材質:ABS樹脂

8 ののじ サラダおろしBOX LBG-01GW [BORS-55] G

13-0219-0801 ¥2,000  
 サイズ:128×225×83  
 材質:刃/SUS430 本体/ポリプロピレン フレーム/PP(グラスファイバー入)  
 滑り止め部/エラストマー樹脂  
 耐熱温度:本体/110℃ フレーム/160℃ 滑り止め部/130℃  
 ●軽い力で簡単に均一な野菜の細切りができます。  
 ●裏表で異なる両面ブレードを採用、食材の種類に合わせて粗め細かめに仕上げられます。



9 18-0 業務用卸金(片面) [BORS-06]

サイズ	A×B×C	品番	価格
ミニ大	85×70×110	13-0219-0901	¥1,200
ミニ小	55×50×75	13-0219-0902	¥800

11 18-0 ミニ卸金(片面) [BORS-38]

サイズ	A×B×C	品番	価格
銀杏	65×50×85	13-0219-1101	¥900
ふぐ	65×70×110	13-0219-1102	¥900

10 銅 業務用ミニ卸金(片面) [BORS-37]

サイズ	A×B×C	品番	価格
ミニ大	75×75×120	13-0219-1001	¥2,800
ミニ小	60×60×100	13-0219-1002	¥1,900

●鋭い目立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。



12 ステンレス 岩塩おろし金(片面) SG-055 [BORS-40]

13-0219-1201 ¥1,400  
 サイズ:54×88  
 ●岩塩をその場でおろせ、おろしたてのコクが味わえ、パフォーマンスにもなります。  
 ●ハイレードステンレスを採用する事により、錆に強く、刃こぼれの心配がありません。

14 ステンレス 立つ薬味おろし SS-160 [BORS-35]

13-0219-1401 ¥1,800  
 サイズ:50×32×H160  
 ●すりおろした食材が流れやすいカーブ形状。  
 ●繊維がスパッと切れる「本格斜鋭刃」。  
 ●調理中、食卓で縦置きができ便利です。

15 ステン ニンニク絞り [BNIN-02] △

13-0219-1501 ¥1,030  
 13-0219-1502 ¥790  
 材質:本体/アルミニウム合金  
 薄皮むき部/シリコンゴム(耐熱温度200℃)  
 ●小さな穴できめ細かくしぼれます。  
 ●ニンニクの薄皮むき機能付。

17 アルミ ニンニくしぼり DH-3010 [BNIN-04] △ E

13-0219-1701 ¥2,000  
 サイズ:159×48×H31.5 重量:130g  
 材質:本体/アルミニウム合金  
 薄皮むき部/シリコンゴム(耐熱温度200℃)  
 ●小さな穴できめ細かくしぼれます。  
 ●ニンニクの薄皮むき機能付。

18 アルミ ミニしぼり DH-3011 [BNIN-05] △ E

13-0219-1801 ¥1,900  
 サイズ:183×69×H37  
 材質:アルミニウム合金  
 ●すだち、シーカーサーなど小さな果実も手で絞るよりもむだなく絞れます。  
 ●しぼったら、すぐに使える注ぎ口付。

19 18-0 おろせるスプーン [BORS-57]

13-0219-1901 ¥1,200  
 全長:228mm  
 ●おろした食材をそのまま混ぜ、すくえます。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。