

チーズスライサー



① ステン チーズおろし [BCHZ-01] ◇
 サイズ
 大 240×110 13-0251-0101 ¥1,430
 小 100×50 13-0251-0102 ¥ 550



② 18-8 グレーター [BCHZ-03] ◇
 サイズ
 φ 50 φ 48×H 80 13-0251-0201 ¥1,160
 φ 60 φ 60×H110 13-0251-0202 ¥1,260
 φ 78 φ 77×H150 13-0251-0203 ¥2,200
 φ110 φ110×H210 13-0251-0204 ¥2,520
 φ125 φ127×H250 13-0251-0205 ¥3,150



③ ダイヤモンドリナー [BCHZ-02] ◇ E
 13-0251-0301 ¥3,000
 サイズ:200×100×H80
 材質:クロームメッキ、プライト鋼、鋼線
 ●チーズが簡単に繊細な糸状におろせます。
 ●本体とドラムを分解して洗浄できます。



④ ローターチーズグレーター 62968 [BCHZ-24] ◇
 13-0251-0401 ¥3,000
 サイズ:110×115×H210
 材質:樹脂部/高耐熱ABS樹脂 (耐熱温度106°C)
 刃部部/ステンレス鋼



⑤ 18-8 チーズグレーター [BCHZ-05] ◇
 13-0251-0501 ¥1,000
 サイズ:58×全長252



⑦ ツイン キュイジヌ チーズスライサー 39709-000 [BCHK-02] ◇ G
 13-0251-0701 ¥1,700
 サイズ:75×全長235



⑨ ツイン キュイジヌ チーズグレーター 39708-000 [BCHZ-04] ◇ G
 13-0251-0901 ¥1,700
 サイズ:57×120×全長245



⑫ ツイン チーズナイフ 37160-017-0 [BCHK-09] ◇ G
 13-0251-1201 ¥2,700
 サイズ:270×40×H20
 材質:18-8ステンレス

⑥ 18-8 チーズナイフ [BCHK-03] ◇
 13-0251-0601 ¥1,300
 全長:235 刃渡り:112

⑧ ツイン キュイジヌ チーズナイフ 39730-000 [BCHK-01] ◇ G
 13-0251-0801 ¥1,800
 全長:203 刃渡り:85

⑩ チリス チーズスライサー ZS-11800 [BCHK-04] ◇ G +
 13-0251-1001 ¥2,200
 サイズ:85×全長230
 材質:本体/ABS 刃/ステンレス
 ●5段階の厚さに調節できます。
 ●チーズの塊を切り分けできます。



⑬ トライアングル チーズスライサー [BTRI-25] E 洗
 13-0251-1301 ¥3,400
 サイズ:235×75×H140
 ●セミハード～ハードチーズのスライスに最適。
 ●ハンバーガーやサンドイッチ、グリルドチーズに。



⑭ トライアングル チーズグレーター [BTRI-30] ◇ E 洗
 13-0251-1401 ¥3,000
 サイズ:265×60×H16



⑮ トライアングル ブラック ファーストナイフ [BTRI-24] E 洗
 13-0251-1501 ¥2,900
 サイズ:220×30×H16
 ●一本でブレッドナイフとバターナイフの二役
 ●ワイドなブレッドデザインにより、バターやクリームを手早く塗り広げることができます。



⑯ トライアングル チーズナイフ [BTRI-26] E 洗
 13-0251-1601 ¥4,400
 サイズ:260×35×H140 刃部全長:145
 ●薄い刃とブレード部分の窓により、ソフトなチーズを切っても刃にくっ付きにくく便利です。
 ●先が2つに分かれている事で、手がチーズに触れる事が無くサービングフォークの様に使用頂けます。



⑰ トライアングル 縦型チーズスライサー [BTRI-27] E 洗
 13-0251-1701 ¥1,900
 サイズ:265×24×H16
 ●2本のワイヤーによりチーズをスライスします。
 ●二本のワイヤーはそれぞれ本体からの距離が異なり、近い方のワイヤーはより薄くスライスできます。
 ●ワイヤーが緩んだ場合はネジで締め直せます。
 ●トップの部分はサービングフォークとしてご使用頂けます。



⑱ トライアングル バターカラー [BTRI-23] E 洗
 13-0251-1801 ¥2,400
 サイズ:205×24×H40
 ●お料理の飾り造りに、またバターを適量すくうのに最適です。



⑲ 18-8 チーズボード [BCHK-07]
 13-0251-1901 ¥7,900
 サイズ:130×250
 ●チーズのような硬い食べ物、ハム、ケーキ、バターなどをワイヤーでカットします。



⑳ ワイヤーでスッと切れるバターカッター LS1551 [BCHK-05] ◇ E
 13-0251-2101 ¥4,500
 サイズ:230×100×H20
 材質:本体枠/アルミニウム合金 ワイヤー/ステンレス リベット/アルミニウム
 ●上から押すだけで簡単に40分割でき、200gのバターなら一切れ約5gにカットできます。
 ●カットの際にバターの位置を合わせやすいガイドマーク付

㉑ 18-8 ピアノ線チーズカッター [BCHK-10] ◇ E
 13-0251-2001 ¥250
 サイズ:120×40

※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 ~ 020
010 フライパン
011 トンブリ
012 ロット水マス
013 御金すり鉢
014 和食小物
015 皮むき
016 チーズバター
017 ハサミ
018 タイマー
019 温度計
020 濃度計