

ミートテンドー 肉の繊維や筋を切り肉の熟成を速めたり副素材の結着をしたりポーショニングをして肉の素材に美味しさを出す道具です。



1 ミートテンドー OMT-12DA
 [BMTT-17] ◇
 13-0252-0101 ¥305,000
 サイズ:750×307×H375 重量:22kg
 電源:単相100V(0.2kw) 処理能力:10~20枚/分
 肉処理サイズ:130×H20 刃17枚×2本
 刃列ピッチ:9mm×2列
 ●ステンレス刃物鋼を使用し、刃物と刃物の配列に独自の工夫をしています。
 用途:食肉の筋切り、味付け前処理



2 ジャカード スーパーテンドーマチック 手動式H型 [BMTT-14]
 13-0252-0201 ¥485,000
 サイズ:本体/424×403×H950(ハンドルを含む)
 まな板/245×762(重量:5kg)
 肉処理サイズ:80×200×H110 重量:22kg
 ●シャープで細身な54本の丈夫なステンレス製の刃で、切り口を残さず肉のスジ等を切ります。
 ●ブロック肉をそのまま短時間で処理できるので、ステーキ肉、ローストビーフなど大きな肉にも対応できます。
 ●工具無しで分解洗浄が可能です。



3 ビクター イージーシェフ 45枚刃
 [BMTT-16]
 13-0252-0301 ¥6,000
 サイズ:145×45×H103
 材質:ステンレス、PA6樹脂
 ●45枚の刃が肉の繊維や筋を細かくカットします。



4 ビクター プロシェフ 56枚刃
 [BMTT-15]
 13-0252-0401 ¥9,500
 サイズ:幅58×全長255 刃14列×4枚
 ●ヘッド部分はスプリング構造となっており効率良く、肉の筋切りと、肉たたきが同時に行えます。



5 ジャカード ニューミートテンドーライザー 45枚刃 [BMTT-11]
 13-0252-0501 ¥13,500
 サイズ:46×155×H113
 ●刃を簡単に取り出せて洗浄、交換ができ衛生的です。



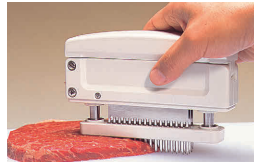
6 ミートソフター
 [BMTT-06]
 13-0252-0601 ¥2,600
 サイズ:130×H130 刃8列×1枚



7 ジャカードミニ 48枚刃 [BMTT-09]
 13-0252-0701 ¥11,500
 サイズ:36×143×H103
 材質:ABS樹脂、ステンレススチール
 ●手軽にお肉を柔らかくし、味つけも浸透しやすくなります。
 ※骨付き肉、半冷凍・冷凍肉用ではありません。



8 ジャカードミニ 16枚刃 [BMTT-10]
 13-0252-0801 ¥4,500
 サイズ:29×143×H103
 ●手軽にお肉を柔らかくし、味つけも浸透しやすくなります。
 ※骨付き肉、半冷凍・冷凍肉用ではありません。



9 キング ミートテンドーライザー [BMTT-05]
 13-0252-0901 ¥16,800
 サイズ:35×160×H120 刃16列×3枚
 ●コイン式平ネジ1本で、刃が取り外せ掃除が楽です。



10 お肉の筋きり器 スジキリー一番 NSI-01 [BNTT-06]
 13-0252-1001 ¥1,000
 サイズ:幅62×全長147
 ●ワンタッチで分解できるので、お手入れも簡単です。



11 肉さし [BNTT-07]
 13-0252-1101 ¥2,860
 サイズ:φ55×全長185



12 鉄鑄肉肉タタキ ギザ型
 [BNTT-02]
 13-0252-1201 ¥3,500
 サイズ:タタキ面/82×62 全長/212
 重量:560g クロムメッキ仕上



13 ダイキャスト 肉たたき [BNTT-04]
 13-0252-1301 ¥1,500
 サイズ:φ35×50×全長200

平らな面でお肉をのばします。

ギザギザ面でお肉をやわらかく仕上げます。

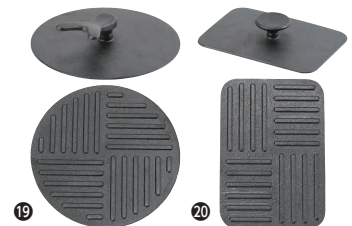


15 木柄ミートローラー [BMTTR-01]
 13-0252-1501 ¥820
 サイズ:幅50×全長180

14 オールメタル 肉たたき [BNTT-05]
 13-0252-1401 ¥3,750
 サイズ:φ45×80×全長230

16 ミートハンマー No.446 [BNTT-01]
 13-0252-1601 ¥2,200
 サイズ:幅62×全長240

18 TSステンレス チャーシュートング
 [BTGD-09]
 13-0252-1801 ¥3,800
 サイズ:全長/315 ハサミ部/70×100
 ●チャーシューのかたちを崩さず掴む事ができます。



19 スプラウト 丸型ミートプレス [HNOS-08]
 13-0252-1901 ¥2,300
 サイズ:φ170×H50 材質:鉄鑄物
 ●熱が均一に伝わり、焼き上がりのムラが少なくなります。

20 スプラウト 角型ミートプレス [HNOS-09]
 13-0252-2001 ¥2,300
 サイズ:180×125×H35 材質:鉄鑄物
 ●熱が均一に伝わり、焼き上がりのムラが少なくなります。



21 ミートプレススタンド [HNOS-10]
 13-0252-2101 ¥1,400
 サイズ:125×125×H140
 材質:ステンレス鋼



22 ベーコンプレス 肉押さえ 角大 A-148 [HNOS-04]
 13-0252-2201 ¥4,200
 サイズ:230×130×H90 厚み:5mm
 重量:1.2kg 材質:鑄鉄



23 ベーコンプレス 肉押さえ 角小 A-147 [HNOS-05]
 13-0252-2301 ¥3,600
 サイズ:170×100×H85 厚み:4mm
 重量:0.7kg 材質:鑄鉄



24 ベーコンプレス 肉押さえ 丸 A-146 [HNOS-03]
 13-0252-2401 ¥4,600
 サイズ:φ220×H75 厚み:5mm
 重量:1.35kg 材質:鑄鉄

※上記の価格には消費税は含まれておりません。