

2011/10 MTニュース①

鉄鋳物で高温料理もOK！美味しい鉄板焼

・高出力型200V、100Vの電磁調理器にも対応しています。
(安心のSGマーク付き)

居酒屋一品料理に。



1 鉄板処ギリルパン[05]

商品コード	サイズ	内径	入数	税抜価格
16731-22	22cm	195mm	8	¥2,500
16731-27	27cm	240mm	8	¥3,000

底厚：3.0mm

材質：鉄鋳物

焼付け塗装(シリコン樹脂)

2 MT鉄ステーキパンミニ16cmセット[M]

商品コード	内容	入数	税抜価格
07682-01	セット	12	¥2,400
07682-02	鉄板黒	1	¥1,000
07682-03	木台	1	¥1,500

鉄板外寸165×高さ29mm 木台180×180mm

材質：鉄鋳物耐熱フッソ加工

使いやすいシンプル機能、安心設計
・料理に合わせて選べる上下ヒーター
切り替え機能



3 オーブントースター[05]

商品コード	品番	入数	税抜価格
05897-01	GOZ-850	6	¥4,000

サイズ：240×360×高さ220mm

消費電力：850W

付属品：トレイ、パンくずトレイ

15分タイマー/過熱防止機構

・ステンレス洋食器の製造技術で
作った日本刀型の和菓子ナイフです。



4 日本刀ようかん和菓子ナイフ[M]

商品コード	カラー	入数	税抜価格
66001-01	ブラウン	1	¥400

サイズ：全長120mm

材質：ステンレス

・柔らかい素材の型なのでチョコレート
やシャーベットが取り出しやすい
・1つだけ表情が違います



5 シリコンモールド[10]

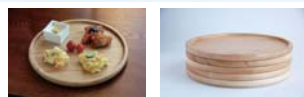
商品コード	内容	入数	税抜価格
56104-01	SIG-59クマ	6	¥800
56104-02	SIG-60ハンダ	6	¥800
56104-03	SIG-61カエル	6	¥800
56104-04	SIG-62コア	6	¥800

サイズ：製品/175×175×厚さ15mm

お菓子/約27×33×厚さ14mm

材質：シリコンゴム

--- ご注意：食器洗浄機の使用はできません ---



6 ハードウッド・ラウンドトレイ[10]

商品コード	入数	税抜価格
35305-01	1	¥2,900

サイズ：直径270×高さ21mm

材質：アッシュ



7 木製スパイストレイ[10]

商品コード	カラー	入数	税抜価格
35303-01	ブラウン	1	¥700
35303-02	ナチュラル	1	¥700

サイズ：240×70×12mm

材質：ラバーウッド

※ウレタン塗装

スタッキング可



8 木製カトラリーサーバー[10]

商品コード	カラー	入数	税抜価格
35304-01	ブラウン	1	¥1,200
35304-02	ナチュラル	1	¥1,200

サイズ：外寸264×81×高さ46mm

内寸250×67×深さ37mm

材質：ラバーウッド

※ウレタン塗装



果物や野菜の皮むき・飾り切り、料理の下ごしらえなど、用途に合わせてお使いください。波刃ナイフは、熟したトマトなど、崩れやすい食材の切り分けに最適です。



使い勝手の良いペティーナイフと優れた切れ味で好評のトマト・ベジタブルナイフにビタミン豊富な柑橘系フルーツをイメージしたカラーのキッチンナイフです。



野菜や果物の皮むき、簡単な調理作業の際に使用できます。



独自の細かい波刃が食材を確実に捉えるので、熟したトマトや果物をつぶさずに、きれいに切り分けられます。果物や野菜に限らずパンやスイーツの切り分けにも便利です。



1 ペティーナイフ[10]

商品コード	品番	カラー	刃渡り	入数	税抜価格
27624-01	6.7701E	レッド	100mm	12	¥1,000
27624-02	6.7703E	ブラック	100mm	12	¥1,000
27624-03	6.7706.5FCE	ピンク	100mm	12	¥1,000
27624-04	6.7706.9FCE	オレンジ	100mm	12	¥1,000
27624-05	6.7706.8FCE	イエロー	100mm	12	¥1,000
27624-06	6.7706.4FCE	グリーン	100mm	12	¥1,000

2 トマト・ベジタブルナイフ[10]

商品コード	品番	カラー	刃渡り	入数	税抜価格
27626-01	6.7831E	レッド	110mm	12	¥1,000
27626-02	6.7833E	ブラック	110mm	12	¥1,000
27626-03	6.7836.5FCE	ピンク	110mm	12	¥1,000
27626-04	6.7836.9FCE	オレンジ	110mm	12	¥1,000
27626-05	6.7836.8FCE	イエロー	110mm	12	¥1,000
27626-06	6.7836.4FCE	グリーン	110mm	12	¥1,000

ペティーナイフの波刃仕様です。独自の細かい波刃が食材を確実に捉えるので、熟したトマトや果物をつぶさずに、きれいに切り分けられます。果物や野菜に限らずパンやスイーツの切り分けにも便利です。



刃が先端に向けて小さく内側にカーブしているため、小さい野菜や果物の皮むきや飾り切り、細かい調理の際に使いやすくなっています。



3 ペティーナイフ波刃[10]

商品コード	品番	カラー	刃渡り	入数	税抜価格
27625-01	6.7731E	レッド	100mm	12	¥1,000
27625-02	6.7733E	ブラック	100mm	12	¥1,000

果物や野菜の皮むきや飾り切りなどに便利です。とても軽量なので、細かい作業にも最適です。刃の形は根本から先端にかけてストレートの形状です。



4 シューピングナイフ[10]

商品コード	品番	カラー	刃渡り	入数	税抜価格
27621-01	6.7501E	レッド	60mm	12	¥800
27621-02	6.7503E	ブラック	60mm	12	¥800

フルーツナイフの波刃仕様です。独自の細かい波刃が食材を確実に捉えるので、熟したトマトや果物をつぶさずに、きれいに切り分けられます。果物や野菜に限らずパンやスイーツの切り分けにも便利です。



5 フルーツナイフ[10]

商品コード	品番	カラー	刃渡り	入数	税抜価格
27619-01	6.7401E	レッド	80mm	12	¥800
27619-02	6.7403E	ブラック	80mm	12	¥800

果物や野菜の皮むきや飾り切りなどに便利です。とても軽量なので、細かい作業にも最適です。

6 フルーツナイフ波刃[10]

商品コード	品番	カラー	刃渡り	入数	税抜価格
27620-01	6.7431E	レッド	80mm	12	¥800
27620-02	6.7433E	ブラック	80mm	12	¥800

パリングナイフの波刃仕様です。独自の細かい波刃が食材を確実に捉えるので、熟したトマトや果物をつぶさずに、きれいに切り分けら



7 パーリングナイフ[10]

商品コード	品番	カラー	刃渡り	入数	税抜価格
27622-01	6.7601E	レッド	80mm	12	¥800
27622-02	6.7603E	ブラック	80mm	12	¥800

れます果物や野菜に限らずパンやスイーツの切り分けにも便利です



8 パーリングナイフ波刃[10]

商品コード	品番	カラー	刃渡り	入数	税抜価格
27623-01	6.7631E	レッド	80mm	12	¥800
27623-02	6.7633E	ブラック	80mm	12	¥800