



すりおろした食材が流れ出やすい絶妙なカーブライン。最大の特徴が「自立するおろし金」です。調理中、または食卓で「チョイ置き」ができ、非常に便利です。アイデア次第いろいろな調理にご利用いただけます。

【おろす】

斜め35度から、1刃1刃丁寧に彫り起こされた「本格斜鋭刃」は、ショウガの纖維がからみにくく、切れ味と耐久性に優れています。

【混ぜる】

おろした状態のまま、鍋やカップに挿入できるので、おろし金に付着した食材のロスも少なく経済的です。また、混ぜることができます。ジンジャーティ等を作る際にもスプーンが不要です。

【立つ】

最大の特徴が「自立するおろし金」です。調理中、または食卓で「チョイ置き」ができ、非常に便利です。

MADE IN JAPAN

材質：18-0ステンレス鋼

品番	板厚	サイズ	重量	表面	JAN
SS-160 立つ薬味おろし	1.5mm	50×160×32mm	70g	ミラー仕上げ	4944642252037