

コンパクト型 鰹節削り器

PAT.P

鰹かつ娘ひめ



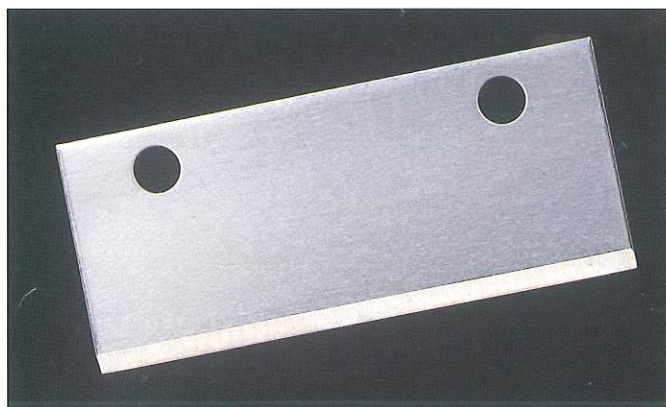
「お湯が沸いてから
鰹節を削れ！」【先人の教えです。】

削った鰹節は、それくらい繊細で急速に風味が落ちます。
必要な時に必要なだけ削って美味しくお召し上がりください。

使用時



収納時



鉋刃は最高級鋼 (SK3) を使用しています。

特長

- 透明ケースなので削った量、削り具合が一目でわかります。
- コンパクトに出来ているので場所を選びません。

材質表示

- 容器 / AS樹脂
- 木部 / ホワイトオーク
- 刃部 / 炭素工具鋼 (SK3)
- ネジ・ナット / 鉄 (SWCH) クロメイトメッキ
- 寸法 / たて16.5cm × よこ5.4cm × 高さ5cm
- 重量 / 約200g