

骨抜き達人Ⅲ

鮭などの
ピンボーン抜きに

小魚等の
中骨・腹骨抜きに

- 骨が見えやすい
- つかみやすい
- 軽く握れる

業務用
魚の骨抜き



軽いチカラですばやく
きれいに骨が抜ける!

使いやすさと機能性を徹底改良!

◆材質
グリップ:PP
スプリング:ステンレス
先端部:ステンレス

取り外し機構

126mm



原寸大
重量 50g

80mm

骨が抜けやすい先端形状

特殊な形状の細い先端部で軽い力でもしっかりと骨をつかみます。



作業に適したハンドル形状

握りやすく、滑りにくい形状のハンドルは疲れにくくて持ちやすく、作業効率がアップします。

楽にきれいに作業ができる

身切れしにくく、美しい仕上がり。
身の中の小さな骨も取りやすい骨抜きです。

取り外して、しっかり洗えます

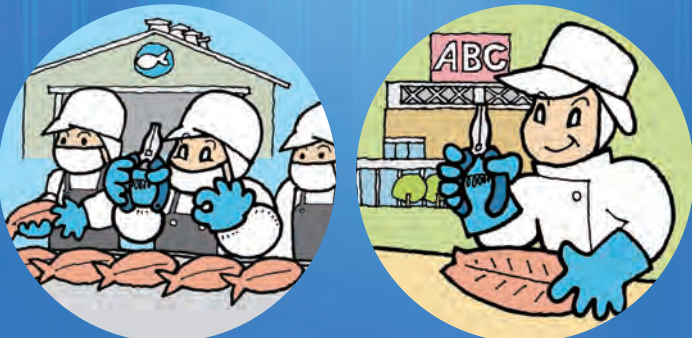
バネを外し、ハンドルを取り外す事ができるので、きれいに洗って清潔です。ステンレス製で、長寿命・衛生的。



1 バネを外し大きく開く

2 分解する

3 洗う



食品加工工場、スーパー、ホテルやレストラン等でも

製造元

朝日産業株式会社
Asahi Industry Co., Ltd.

〒456-0051 名古屋市熱田区四番一丁目11番22号
TEL (052)671-5191 FAX (052)671-5196
www.asahi-sg.co.jp info_j@asahi-sg.co.jp

代理店