GF-21B ナイロン玉子焼きターナー

卵焼き器で使いやすいサイズ

ターナーの端で卵が溶ける

焼きあがった卵焼きもカットできる

卵が溶ける卵焼き専用ターナー

卵焼きづくりで必要な「混ぜる」「返す」「切る」を一本でできるターナー。ヘッドは幅が広く横に細長い独特な形状をしているので、端を使うことで卵をほぐすことができ、幅の広い面でより直感的に卵焼きを返すことができます。また、ヘッドは薄いつくりになっているので、焼きあがった卵焼きを切ることもできます。

■材質ナイロン（グラスファイバー含む）（耐熱温度230℃）
■サイズ（mm）約207×100×23
■重さ約25g

GF-22B ナイロン揚げ物トング

大きな力ツもしっかりつかめるので安心

サラダの取り分けにも便利

パスタ調理にもおすすめ

安心して揚げ物ができるトング

油跳ねにも安心して使えるように通常のトングより長めに設計されたトング。ヘッドの大きい穴で油がしっかりと切れ、グラスファイバー入りなのでしなることなく安定して揚げ物をつかむことができます。
先端がきっちり揃うので、揚げ物以外にも焼肉用の薄切り肉を掴むなど細かい作業もできます。滑り止めの凹凸は大きめにすることで、洗いやすく汚れが取れやすいようになっています。

■材質ナイロン（グラスファイバー含む）（耐熱温度230℃）
■サイズ（mm）約277×77×33
■重さ約60g

品　番	品　名	本体価格	本体価格	入数	JANコード
GF-21B	ナイロン玉子焼きターナー	600円	660円	6	4971884914126
GF-22B	ナイロン揚げ物トング	900円	990円	6	4971884914225

GF-23B ナイロンミニマッシャー

手の力が伝わりやすいY字のマッシャー

フォークのように食材を割ることも出来る

潰した食材が詰まりにくい形

軽い力で潰せて詰まりにくい

コンパクトなサイズながら、手が痛くなりにくい太めのハンドルと頑丈な Y 字構造で手の力が伝わりやすく硬いものも楽につぶせるマッシャー。
ヘッドはフォークのような形状なので、穴形状のマッシャーに比べ食材が詰まりづらく、さらに爪部分は上に向かってテーパーが付いているのでより楽に軽い力で食材を潰すことができます。

■材質ナイロン（グラスファイバー含む）（耐熱温度230℃）
■サイズ（mm）約185×60×50
■重さ約50g

GF-24B ナイロンショートスプーン

表面加工のフライパンにちょうどいいナイロン製

先端のストレートでしっかりかき寄せられる

コンパクトでもしっかりすくえる

使いやすいコンパクトサイズ

取り回しが良く収納に困らないショートサイズながら、しっかりすくえるヘッドサイズのスプーン。
先端をストレートにすることで、食材やフライパンに残ったソースなどを綺麗に集めることができます。
ナイロン製なのでフライパン調理はもちろんホットプレートなどの卓上調理でも重宝します。

■材質ナイロン（グラスファイバー含む）（耐熱温度233℃）
■サイズ（mm）約258×62×40
■重さ約36g

※このシリーズ商品は、株式会社サンクラフトがオリジナルで企画設計をして中国で製造したものです。[MADE IN CHINA]

品　番	品　名	本体価格	本体価格	入数	JANコード
GF-23B	ナイロンミニマッシャー	800円	880円	6	4971884914324
GF-24B	ナイロンショートスプーン	650円	715円	6	4971884914423