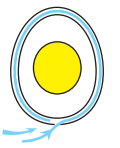




殻の内側に水が入り、ゆでたまごの殻がむきやすい。

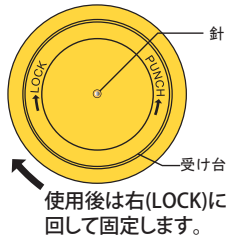


たまごをゆでる前に小さな穴をあけておくだけで、この穴を通して殻の内側に水が入り、殻がむきやすくなります。お弁当作りやサラダ料理に重宝します。

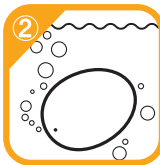


＜使い方＞

左(PUNCH)に回して使います。



① 生卵の底部分に針で穴をあけます。



② ゆでます。



③ 卵の殻がむきやすい。

EG-01 たまごの穴あけくん



EG-01 たまごの穴あけくん(12丁吊下台紙付)



■材質/樹脂部: スチロール樹脂(耐熱温度70℃) 金属部: ステンレス鋼
■寸法/約65×63×28mm (パッケージ込 約152×94×30mm) ■重量/約20g (パッケージ込 約33g)

■寸法/約635×190×40mm ■重量/約420g

品番	品名	入数	本体価格	税込価格	JANコード
120002	EG-01 たまごの穴あけくん	6	600円	660円	4971884 120022
120005	EG-01 たまごの穴あけくん 12丁吊下台紙付		7,200円	7,920円	4971884 120053

日本製