

# 骨抜き達人II

- 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

軽く・誰でも・すばやく  
キレイに骨が抜ける!!

鮭などの  
ピンボーン抜きに

小魚等の  
中骨・腹骨抜きに



材質

- 先端部分：ステンレス (SUS420J2)
- ハンドル：TPR
- スプリング：POM

バネは樹脂製

原寸大  
重量41g



## 先端に技あり!

特殊な細い先端部で骨をしっかりつかみ、ラクにきれいに抜けます。

## ステンレス製

衛生的な素材の採用でサビに強く、お手入れ簡単で長寿命です。

## 使いやすいデザイン

ハンドルは滑りにくい素材で握りやすく、疲れにくく、作業効率も上がる形状です。

## 小さな骨でも大丈夫!!

美しい仕上がりで小さな骨も取りやすい、プロユース向けに作られた骨抜きです。

代理店

ASAHI Industry  
朝日産業株式会社

本社 〒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

E-mail : info\_j@asahi-sg.co.jp H.P. : http://www.asahi-sg.co.jp



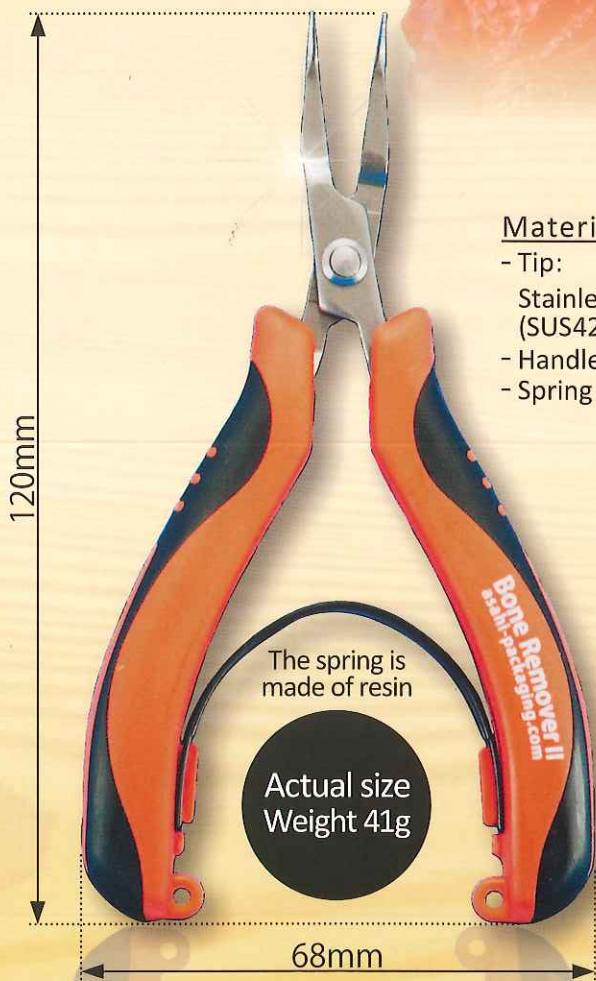
# Bone Remover II

- *Easy to use*
- *Comfort grip minimizes fatigue*
- *Tips don't hide the bones*

It is easy for anyone to remove bones quickly and cleanly with minimum effort.

*For the removal of pin bones*

*For big or small fish*



#### Material

- Tip: Stainless steel (SUS420J2)
- Handle: TPR
- Spring : POM



*For Sushi Restaurants*



*For Supermarkets*

*Ideal for Restaurants, Hotels, etc.*

### Easy to use design

Non slip ergonomic grip makes deboning a breeze.

### Made of stainless steel

This tool is made from easy to clean stainless steel.

### Specially constructed pincher head

The specially shaped narrow tip lets you firmly grip bones and easily remove them.

### Leaves flesh intact

The specially designed curved tip pushes down the flesh and makes it easy to remove the bones leaving the fish intact.

**ASAHI Industry Co.,Ltd**  
asahi-packaging.com

1-11-22, YONBAN, ATSUTA-KU, NAGOYA, AICHI  
456-0051 JAPAN

TEL +81-52-671-5193 FAX +81-52-671-5196

E-mail : trading@asahi-sg.co.jp

Website : http://www.asahi-sg.co.jp

Agency