

太さ 2.5mm 長さ 12cm~18cm

のベーシックタイプ。

竹串

太さ 3mm 長さ 15cm~21cm の丈夫な串。

リーズナブル
使い勝手の良い
太さと長さ

厳選された素材は
幅広い用途に
対応します

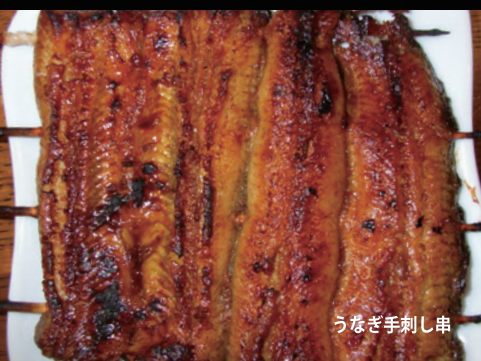
熱々串料理



たこ焼きや
オードブルの楊枝として



浜焼き、魚串として



うなぎ手刺し串



焼鳥、串焼きなど

串カツ、串揚げに

2.5
Ø

3
Ø



2.5Ø15cm袋入り

■リーズナブルで強度も充分、串の直径はØ2.5 Ø3.0mmから選べます。

径 Ømm		中箱の内容量と 1c(外箱)の入数	長 さ	品 番	中箱の内容量 (約:本数)	中箱 Janコード	外箱の内容量 (約:kg)	外箱 ITFコード	用 途	
2.5 Ø	800g 30箱 / case		12cm	762300	1500本	4942015076235	26.6kg	14942015076232	たこ焼きの楊枝として	
			13.5cm	762400	1300本	4942015076242	26.6kg	14942015076249	串カツ、串揚げに最適	
			15cm	762500	1200本	4942015076259	26.6kg	14942015076256	焼鳥、串カツ、串焼きなど幅広く	
			18cm	762600	1000本	4942015076266	26.6kg	14942015076263	お使い頂けるベーシックな竹串です	
	1 kg 24箱 / case 旧30入の Jan & ITF コードを使用		12cm	761924	1800本	4942015076198	26.0kg	14942015076195	たこ焼きの楊枝として	
			15cm	762024	1500本	4942015076204	26.0kg	14942015076201	焼鳥、串カツ、串焼きなど幅広く	
		18cm	762124	1200本	4942015076211	26.0kg	14942015076218	お使い頂けるベーシックな竹串です		
3 Ø	1 kg 24箱 / case 旧30入の Jan & ITF コードを使用		15cm	762724	1000本	4942015076273	26.0kg	14942015076270	焼鳥、串カツに最適	うなぎ手刺し串焼鳥、 魚串として丈夫で 折れにくい串です
			18cm	762824	800本	4942015076280	26.0kg	14942015076287	うなぎ串として最適	
			21cm	762924	700本	4942015076297	26.0kg	14942015076294	おでんにも使えます	

うなぎ手刺し串焼鳥、
魚串として丈夫で
折れにくい串です

