

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20370-103	株式会社クイックパック	0564-59-3525

厨房用品 調理小物

103

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

ミートテンダー 肉の繊維や筋を切り肉の熟成を速めたり副素材の結着をしたりポーショニングをして肉の素材に美味しさを出す道具です。

厨房道具

調理小物

庖丁まな板

製菓用品

調理機械

サービス用品

喫茶用品

鉄板焼

棚

キッチンフック

清掃用品

白衣・長靴

消耗品



① ミートテンダー OMT-A (手動式) [BMTT-02] ㊦ ㊧ ㊨

11-0103-0101 ¥195,000
サイズ:500×180×H330
重量:7kg
処理可能寸法:肉厚20 肉巾130
投入口寸法:30×140 刃数:34枚
刃列ピッチ:9mm×2列

●ステンレス刃物網を使用し、刃物と刃の配列に独自の工夫をしています。肉に筋目を入れることにより肉の食感が良くなり、香辛料・調味料がより馴染みます。豚カツ等は筋目が入るために、衣と肉の粘着性が良くなり、揚げた時の反りも無くなるため美しく仕上がります。また鶏、カツ等揚げたときに剥離が少なくなります。
用途:食肉の筋切り、味付け前処理



② ミートマスター 手動スタンド セット STJ-K [BMTT-03] ㊦ ㊧ ㊨

11-0103-0201 ¥181,000
サイズ:193×455×H380
投入口:幅160×厚22
処理可能寸法:幅160×厚20
刃数:右24/左23
刃列ピッチ:7mm/2列
●手軽に使える手回しタイプ。



刃物 刃数17×2
ピッチ0.9cm



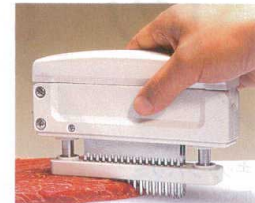
⑬ ジャカードミニ 48枚刃 [BMTT-09] ㊦ ㊧ ㊨

11-0103-1501 ¥10,000
サイズ:40×145×H105
●手軽にお肉を柔らかくします。
※骨付き肉、半冷凍・冷凍肉用ではありません。



⑭ ジャカードミニ 16枚刃 [BMTT-10] ㊦ ㊧ ㊨

11-0103-1601 ¥3,800
サイズ:30×145×H105
●手軽にお肉を柔らかくします。
※骨付き肉、半冷凍・冷凍肉用ではありません。



④ キング ミートテンダー ライザー [BMTT-05] ㊦ ㊧ ㊨

11-0103-0401 ¥14,800
サイズ:35×160×H115 刃16列×3枚



⑤ ミートソフター [BMTT-06]

11-0103-0501 ¥2,200
サイズ:130×H130 刃8列×1枚



⑥ 木柄ミートローラー [BMTR-01]

11-0103-0601 ¥550
サイズ:幅50×全長180

⑦ ミートハンマー [BNTT-01] ㊦ ㊧ ㊨

11-0103-0701 ¥1,800
全長:250



⑧ 鉄鋳物 肉タタキ ギザ型 [BNTT-02]

11-0103-0801 ¥2,000
全長:210 クロムメッキ仕上

⑨ 鉄鋳物 肉タタキ 平型 [BNTT-03]

11-0103-0901 ¥2,000
全長:212 クロムメッキ仕上

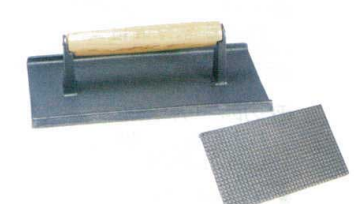


⑩ ダイキャスト 肉たたき [BNTT-04]

11-0103-1001 ¥1,170
サイズ:φ35×50×全長200

⑪ オールメタル 肉たたき [BNTT-05]

11-0103-1101 ¥3,070
サイズ:φ45×80×全長230



⑫ ベーコンプレス 肉押さえ 角大 A-148 [HNOS-04] ㊦ ㊧ ㊨

11-0103-1201 ¥3,800
サイズ:230×130×H90
厚み:5mm 重量:1.2kg



⑬ ベーコンプレス 肉押さえ 角小 A-147 [HNOS-05] ㊦ ㊧ ㊨

11-0103-1301 ¥3,000
サイズ:170×100×H85
厚み:4mm 重量:0.7kg



⑭ ベーコンプレス 肉押さえ 丸 A-146 [HNOS-03] ㊦ ㊧ ㊨

11-0103-1401 ¥4,000
サイズ:φ220×H75
厚み:5mm 重量:1.35kg

※上記の価格には消費税は含まれておりません。