

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20394-398	株式会社クイックパック	0564-59-3525

ご注文の際は、注文コードをご記入ください。 **TKG**

商品をWEBで探す

TKGカタログ

検索

398

Arlite Tools



木なのに、プラスチックのように衛生的。

- 耐熱温度は170℃で、ハンドルは熱くなく作業性抜群です。
- 金属のように硬くないのでシルバーストーンやテフロンコーティングした鍋やフライパンでの調理にも最適です。

- 表面は滑らかで汚れがつきにくく衛生的です。
- とても丈夫で長持ちします。



1 アーライト スィック ポットスティアリング (BST-24)

5-0398-0101	PS-1218	458×70	¥8,300
5-0398-0102	PS-1224	610×77	¥10,000
5-0398-0103	PS-3430	763×86	¥20,000
5-0398-0104	PS-3436	914×97	¥23,000
5-0398-0105	PS-3442	1,070×110	¥29,000
5-0398-0106	PS-3448	1,220×110	¥32,000
5-0398-0107	PS-3454	1,370×114	¥35,000
5-0398-0108	PS-3460	1,523×114	¥38,000
5-0398-0109	PS-3472	1,830×120	¥40,800

2 アーライト スィック パドルウェッジ (BSI-11)

5-0398-0201	PW-1218	458×100	¥8,600
5-0398-0202	PW-1224	610×100	¥11,000
5-0398-0203	PW-1230	763×100	¥13,900
5-0398-0204	PW-1236	914×100	¥15,600

3 アーライト スパチュラ (BSP-47)

5-0398-0301	SU-1810	255×55	¥1,300
5-0398-0302	SU-1812	305×66	¥1,700
5-0398-0303	SU-1415	382×67	¥3,400
5-0398-0304	SU-1418	458×77	¥3,900

4 アーライト ターナー (BTC-A2)

5-0398-0401	TU-1810	258×53	¥1,300
5-0398-0402	TU-1812	302×62	¥1,700

5 アーライト スティアスティック (BST-25)

5-0398-0503	ST-1415	380×67	¥3,400
5-0398-0504	ST-1418	458×77	¥4,000
5-0398-0505	ST-1224	610×72	¥6,800

6 アーライト スプーン (BSP-48)

5-0398-0601	SS-1408	208×61	¥2,200
5-0398-0602	SS-1410	255×61	¥2,500
5-0398-0603	SS-1412	305×61	¥2,900
5-0398-0604	SS-1415	382×61	¥3,700

7 アーライト フォーク FK-1810 (BHO-07) 5-0398-0701 ¥1,300



8 シリコン コンビスパチュラ (BSP-87) ㊦

ホワイト	ブラウン	レッド	ブルー	グリーン		全長×幅	
5-0398-0805	5-0398-0801	5-0398-0802	5-0398-0803	5-0398-0804	SS	25cm	250×26 ¥650
5-0398-0806	5-0398-0806	5-0398-0807	5-0398-0808	5-0398-0809	M	23cm	230×56 ¥700
5-0398-0810	5-0398-0811	5-0398-0812	5-0398-0813	5-0398-0814	L	30cm	300×65 ¥800

材質:本体/ナイロン66樹脂(耐熱200℃) 先端/シリコン樹脂(耐熱300℃)
●先端はシリコン樹脂で、コーティングフライパンの内面保護に役立ちます。



9 マジックかえしヘラ ブラック BL-791

(BHL-29) 5-0398-0901 ¥600
幅83×全長245 材質:66ナイロン

10 マジックチャーハンヘラ ブラック BL-792

(BHL-30) 5-0398-1001 ¥600
幅67×全長305 材質:66ナイロン
●90耐熱温度:20℃~200℃
●ごはんや食材がこびりつかない、ダブルエンボス加工。



11 ユーノ ナイロンスパチュラ (BYC-01) 5-0398-1101 ¥600

幅67×全長302
耐熱温度:230℃

12 焼そばターナー (焼㊦) (BTC-B1) 5-0398-1201 ¥370

75×全長318
材質:ハンドル/ポリプロピレン 耐熱120℃
本体/66ナイロン 耐熱210℃
●炒める・盛るのが簡単にできます。

Cuisipro.



クイズプロ

13 フレキシブルターナー 71-12402

(BTC-E5) ㊦ 5-0398-1301 ¥1,600
90×全長290
材質:ナイロン(耐熱温度:200℃)

14 バンケーターナー 71-12422

(BTC-E6) ㊦ 5-0398-1401 ¥1,600
128×全長280
材質:ナイロン(耐熱温度:200℃)

15 フィッシュ・オムレツターナー 71-12420

(BTC-E7) ㊦ 5-0398-1501 ¥1,600
85×全長330
材質:ナイロン(耐熱温度:200℃)

16 ベラルー オリーブウッド スパチュラ (BSP-A3) ㊦

5-0398-1601 穴無 66474 ¥1,400
5-0398-1602 穴明 66574 ¥1,500
60×300
材質:オリーブ木
●とても堅く丈夫です。



以為(おもえらく)ヘラブナ

17 角 (BHL-32) ㊦

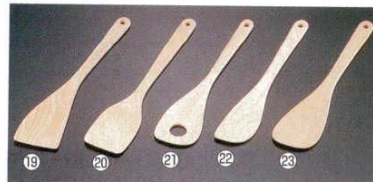
5-0398-1701 30 60×295 ¥1,200
5-0398-1702 35 70×355 ¥1,500

18 丸 (BHL-33) ㊦

5-0398-1801 30 60×290 ¥1,200
5-0398-1802 35 70×350 ¥1,500

(17)(18)材質:国産ブナ材

●ヘラの中央部に出っ張りがあり、調理中でも気軽に卓上に置いたり、フライパンやボウルのふちに掛けることができます。



木製 調理ヘラ(ブナ材)

19 斜め 05907 (BHL-21) 5-0398-1901 ¥1,000

70×325

20 角 05901 (BHL-22) 5-0398-2001 ¥1,000

70×325

21 穴明 05902 (BHL-23) 5-0398-2101 ¥1,000

70×315

22 小 05903 (BHL-24) 5-0398-2201 ¥850

55×310

23 木製 フライパンターナー 05900

(ブナ材) (BHL-25) 5-0398-2301 ¥1,000
70×325



24 竹製 ジャンボターナー

(BTC-21) 5-0398-2401 68×380 ¥930

25 竹製 フライパンターナー

(BHL-03) 5-0398-2501 60×305 ¥380

26 木製 調理ベラ穴付(ブナ材)

(BTY-11) 5-0398-2601 65×289 ¥350

27 木製 調理ベラ(ブナ材)

(BTY-12) 5-0398-2701 65×289 ¥310

28 桧・調理ベラ丸型

(BTY-14) ㊦ 5-0398-2801 65×290 ¥450



29 炭化竹 チャーハンターナー

(BTC-F1) 5-0398-2901 ¥300

65×全長300

●ゆるやかな丸みで炒めて、すくって、一本で何役もこなすターナーです。