

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20423-1785	株式会社クイックパック	0564-59-3525

1785 卓上用品

卓上備品

カスター・卓上用調味



パンフレットウェア
パンフレットウェア
テーブルウェア
卓上備品
料理演出用品
グラス・食器



進化した簡単調節機能付ミル U-Select (ユーセレクト) シリーズ

- ボディを回してマークに合わせるだけで6段階に粗さが調節できます。
- 毎回同じ粗さを簡単に設定でき、時間短縮、見た目の美しさを実感いただけます。



ボトムを回して合わせるだけで、簡単に粗さ調節が可能です。



ペパーミル

切れ味の決め手は二重螺旋臼方式によって粒が集められ、下部に導かれ、挽かれる前に粒が固定されます。高品質熱処理鋼で造られているため、摩滅せず壊れません。※鋼製の為水洗いは避けてください。



ソルトミル

直径3〜6mmのクリスタルソルトをご使用ください。あら塩や湿り気のある塩はご使用できません。※ステンレス製



- 料理に合わせて挽き目はネジで調節自在。細かめ…時計回りに回す。粗め…反時計回りに少しゆるめる。

ブジョー 木製ミル ユーセレクト



① ②



③ ④



⑤ ⑥



1 ブジョー ペパーミル パリ Uセレクト シラキ (PPJ-11) 目

6-1785-0101	23362	12cm	φ55×H120	¥5,000
6-1785-0102	23386	18cm	φ56×H180	¥6,000
6-1785-0103	23317	22cm	φ60×H220	¥6,600

3 ブジョー ペパーミル パリ Uセレクト チョコレート (PPJ-13) 目

6-1785-0301	23447	12cm	φ55×H120	¥5,000
6-1785-0302	23461	18cm	φ56×H180	¥6,000
6-1785-0303	23485	22cm	φ60×H220	¥6,600

5 ブジョー ペパーミル パリ Uセレクト ノワール (PPJ-15) 目

6-1785-0501	23683	12cm	φ55×H120	¥5,500
6-1785-0502	23706	18cm	φ56×H180	¥6,600
6-1785-0503	23720	22cm	φ60×H220	¥7,700

2 ブジョー ソルトミル パリ Uセレクト シラキ (PPJ-12) 目

6-1785-0201	23379	12cm	φ55×H120	¥5,000
6-1785-0202	23393	18cm	φ56×H180	¥6,000
6-1785-0203	23324	22cm	φ60×H220	¥6,600

4 ブジョー ソルトミル パリ Uセレクト チョコレート (PPJ-14) 目

6-1785-0401	23454	12cm	φ55×H120	¥5,000
6-1785-0402	23478	18cm	φ56×H180	¥6,000
6-1785-0403	23492	22cm	φ60×H220	¥6,600

6 ブジョー ソルトミル パリ Uセレクト ノワール (PPJ-16) 目

6-1785-0601	23690	12cm	φ55×H120	¥5,500
6-1785-0602	23713	18cm	φ56×H180	¥6,600
6-1785-0603	23737	22cm	φ60×H220	¥7,700



⑦ ⑧



⑨ ⑩



⑪ ⑫

7 ブジョー ペパーミル パリ Uセレクト ルージュ (PPJ-17) 目

6-1785-0701	23560	12cm	φ55×H120	¥5,500
6-1785-0702	23584	18cm	φ56×H180	¥6,600
6-1785-0703	23607	22cm	φ60×H220	¥7,700

9 ブジョー ペパーミル パリ Uセレクト ブラン (PPJ-29) 目

6-1785-0901	27780	12cm	φ55×H120	¥5,500
6-1785-0902	27803	18cm	φ55×H180	¥6,600

11 ブジョー ペパーミル パリ Uセレクト ステンレス (PPJ-31) 目

6-1785-1101	32470	18cm	φ55×H180	¥8,000
6-1785-1102	32494	22cm	φ60×H220	¥10,000

8 ブジョー ソルトミル パリ Uセレクト ルージュ (PPJ-18) 目

6-1785-0801	23577	12cm	φ55×H120	¥5,500
6-1785-0802	23591	18cm	φ56×H180	¥6,600
6-1785-0803	23614	22cm	φ60×H220	¥7,700

10 ブジョー ソルトミル パリ Uセレクト ブラン (PPJ-30) 目

6-1785-1001	27797	12cm	φ55×H120	¥5,500
6-1785-1002	27810	18cm	φ55×H180	¥6,600

12 ブジョー ソルトミル パリ Uセレクト ステンレス (PPJ-32) 目

6-1785-1201	32487	18cm	φ55×H180	¥8,000
6-1785-1202	32500	22cm	φ60×H220	¥10,000



注意! ブジョーソルトミルご使用上の注意

ブジョーソルトミルはステンレス製です。ステンレスの外刃と内刃で塩をすりこぐ構造。上部ネジ調整でパウダー状からザラ目状までお料理に合わせて粗さ調節が可能です。クリスタルソルト用です。(天日塩、海塩、湿った塩には使用できません。)

ピンク岩塩と称される硫酸成分を含んだ岩塩はステンレスをさびさせるため使用できません。



クリスタルソルト

天然天日塩を溶解、精製し結晶させたものを脱水乾燥させたクリスタルソルトをご使用ください。(塩粒は透き通った透明に近い色)



岩塩

太古の昔海だった場所が干上がったことできた岩塩層。「岩塩」とは、地中深く眠る岩塩脈から採掘した塩のこと。水分含有量が少なく、塩色は透き通っています。



天然天日塩

塩田で太陽と風で乾燥させた塩は、水分を多く含んでおり、ステンレス製のソルトミルには使えません。(塩粒は乳白色)



天日塩 (せんごう塩)

海水を天日で乾燥させ、釜で焚いて粒状にした塩。脱水処理を充分に行っていない塩は水分を含んでいるためステンレスのソルトミルには使えません。(塩粒は乳白色)



ピンク岩塩・ブラック岩塩

硫酸成分を含んでいるため、ブジョーソルトミルでの使用はできません。

