

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20423-424	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 TK

424



SA オリーブ シリーズ

- ① お玉 (BOL-64)
6-0424-0101 大 φ95×全長300 ¥570
6-0424-0102 中 φ86×全長295 ¥520
6-0424-0103 小 φ78×全長292 ¥510
- ② 穴明お玉 (BOL-65) 6-0424-0201 ¥540
φ85×全長295
- ③ ナイロンお玉 (BOL-72) 6-0424-0301 ¥540
95×75×全長295
- ④ ターナー (BOL-67) 6-0424-0401 ¥510
73×94 全長329
- ⑤ バタービーター (BOL-66) 6-0424-0501 ¥510
75×175 全長310
- ⑥ 中華返し (BOL-68) 6-0424-0601 ¥510
102×80 全長311
- ⑦ ナイロンターナー (BOL-74) 6-0424-0701 ¥540
77×95 全長313
- ⑧ ナイロンビーター (BOL-73) 6-0424-0801 ¥540
66×140 全長300
- ⑨ ナイロン ワイドターナー (BOL-95) 6-0424-0901 ¥540
115×78 全長304
①～⑨材質:ハンドル/天然木
金属部/18-0ステンレス鋼
樹脂部/66ナイロン(耐熱温度200℃)



- 10 耐熱抗菌お玉 (BOT-48) 抗菌
- | | 大 | 小 |
|---|-------------|-------------|
| 赤 | 6-0424-1001 | 6-0424-1004 |
| 黄 | 6-0424-1002 | 6-0424-1005 |
| 黒 | 6-0424-1003 | 6-0424-1006 |
| | ¥950 | ¥900 |
- 大 95×80×全長300(約85c.c.)
小 85×70×全長280(約65c.c.)
⑩～⑬材質:金属部/ステンレス鋼
樹脂部/66ナイロン
耐熱温度: -20～270℃

- 11 耐熱抗菌ターナー (BTC-D8) ¥900
6-0424-1101 赤 6-0424-1103 黒
6-0424-1102 黄 幅70×全長310
- 12 耐熱抗菌 バタービーター (BST-70) ¥880
6-0424-1201 赤 6-0424-1203 黒
6-0424-1202 黄 幅73×全長310
- 13 耐熱抗菌起し金 (BOK-02) ¥900
6-0424-1301 赤 6-0424-1303 黒
6-0424-1302 黄 幅90×全長260

ののじ ののじシリーズ

洗浄性・衛生面に優れた学校給食専用設計シリーズ

価格を抑えたフラットハンドル (板ハンドル) !



ののじ ユニバーサル オタモ

- 15 18-8 小 LTM-S01 (OYN-07) 6-0424-1501 ¥1,500
87×全長300 (55c.c.)
- 16 ののじ 18-8穴明きオタモ (BOT-36) 6-0424-1601 大 LTM-H02 幅150×全長380 ¥3,200
6-0424-1602 小 LTM-H01 幅105×全長315 ¥1,800
●水切れが違う!
- 17 ののじ 18-8 バットサーバー LBS-S010 (BSC-52) 6-0424-1701 ¥1,400
幅80×全長290 質量:130g
※⑮～⑰ハンドルは板状です。

持ちやすさの追求! エッグシェルハンドル!



- 18 ののじ 18-8 穴明きスーパーオタモ (シェルグリップ) (BOT-38) 6-0424-1801 大 LTM-HU02 150×全長380 ¥5,200
6-0424-1802 小 LTM-HU01 105×全長315 ¥3,200
●アミ製品にはない丈夫さと衛生さで異物混入なしで安心。
食品工場に最適、もちろんレストランやご家庭でも。
- 19 ののじ 18-8 スーパーオタモ (シェルグリップ) (BOT-39) 6-0424-1901 大 LTM-SU02 150×全長380 ¥4,500
6-0424-1902 小 LTM-SU01 87×全長300 ¥2,500
●フライパン・お鍋・ボールなどのフチやスミまできれいに
すくい取れます。

シェルグリップ

ハンドル断面
断面が逆おにぎり型なので、傾けやすく便利。
盛り付けや注ぎ作業が
楽にできます。

軽く扱い易くて、握りやすいシェルグリップ ⑳～㉔ 耐熱温度:200℃



- 20 ののじ ナイロンオタモ・モコモコ LTM-NO1 (BMK-38) 6-0424-2001 ¥800
100×全長334
●寝かせた形は食材を掬い易く、盛り付けがスムーズです。
- 21 ののじ ナイロンアミオタモ・モコモコ LTM-HN01 (BMK-36) 6-0424-2101 ¥800
135×全長367
●バサッとすくって簡単湯切り。
- 22 ののじ ナイロンペタモ・モコモコ LTM-PN01 (BMK-37) 6-0424-2201 ¥800
120×全長350
●ワイドな面使いでたくさん取れ、先端の薄い淵がサクッと食材の下に入り込み、楽々キャッチ!
- 23 ののじ ナイロンマゼモ・モコモコ LTM-MN01 (BMK-39) 6-0424-2301 ¥800
99×全長350
●6本の指が麺類をほぐし混ぜ合わせ、平らな平面で取れる量が多く盛り付けやすいです。



- 24 ののじ ナイロンペタモ 角ヘラ型 MSV-01 (BPT-E7) 6-0424-2401 ¥934
100×全長325
●大きなほみで、小さな食材も残さずすくえます。
- 25 ののじ ナイロンペタモ 穴明き MSV-02 (BPT-E8) 6-0424-2501 ¥934
100×全長325
- 26 ののじ ナイロンペタモ 丸型 MSV-03 (BPT-E9) 6-0424-2601 ¥934
95×全長325
●先端部の丸みがフライパンのカーブにピッタリで、すき間がでずきれいにすくえます。

調理小物

うらこし・フルイ・レード・タリナー

調味料入・ロー・マッシャー・天突

和食用小物・寿司・皮むき・玉子切

チーズ・バター・肉用品

ハサミ・松抜・缶切

はかり・タイマー

温度計・湿度計・濃度計・塩素計