

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20423-431	株式会社クイックパック	0564-59-3525

431 厨房用品

調理小物

レードル・トング・タ

KG

Cuisipro. クイジプロ グレーター・ラスプ



① クイジプロ ファイン・ラスプ(細目) 74-7161

〈BGL-20〉 6-0431-0101 ¥2,200

●ハードチーズ、レモン、オレンジなどのおろしに最適です。

② クイジプロ コース・ラスプ(荒目) 74-7162

〈BGL-21〉 6-0431-0201 ¥2,200

●チェダーチーズやソフトチーズ、野菜に最適です。

③ クイジプロ パルメザン・ラスプ 74-7163

〈BGL-22〉 6-0431-0301 ¥2,200

●パルメザン、チョコレートのおろしに最適です。

④ クイジプロ 2ウェイ・ラスプ 74-7164

〈BGL-23〉 6-0431-0401 ¥2,200

●ソフトチーズ、野菜、チョコレートのおろしに最適です。

⑤ クイジプロ シェーパー・ラスプ 74-7165

〈BGL-24〉 6-0431-0501 ¥2,200

●ガーリックやチョコレート、パルメザンに最適です。

①～⑤
296×44×H17
材質:18-8ステンレス、サマルプラスチックラバー、PCTG樹脂



⑥ クイジプロ デラックス・デュアル・グレーター 74-6886

〈BGL-25〉 6-0431-0601 ¥2,200

365×42×H8

材質:18-8ステンレス、ポリプロピレン、ポリエチレン、サマルプラスチックラバー
●ハンドガード付



⑦ クイジプロ スリー・イン・ワン ポケットグレーター 74-7194

〈BGL-19〉 6-0431-0701 ¥1,600

23×165～270×H23

材質:本体/18-8ステンレス、ポリプロピレン、カパー/PCTG樹脂
●使う時はワンタッチでグレーターがバットと飛び出し、コンパクトタイプなので持ち運びにも便利です。
●3種類の刃でさまざまなおろし方ができます。



特長
●両方向フォットエッチング製法によるレーザーシャープな刃
●目盛付の保護カバーは、簡単な容器にもなります。

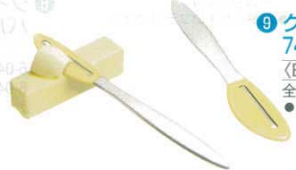


⑧ クイジプロ アジャスタブル チーズスライサー 74-7078

〈BTC-E4〉 6-0431-0801 ¥2,400

91×全長230 刃幅:61

材質:刃部/ステンレス
ハンドル部/ナイロン
●ツマミを回転させるだけで好みの厚さにチーズをスライスできます。
●最大5mm厚までスライスでき、ローラーはチーズがつかないようにめらかに動きます。



⑨ クイジプロ バター・スライサー 74-7075

〈BBT-68〉 6-0431-0901 ¥2,200

全長:240 材質:シリコンゴム、ステンレス

●バターを削って、そのままトースト等に塗れます。



⑩ クイジプロ ファットセパレーター 74-7119

〈BSP-A0〉 6-0431-1001 ¥3,100

225×170×H140 容量:1,000ml

材質:本体/SAN樹脂(耐熱温度:80℃)
ストレーナー/ナイロン(耐熱温度:100℃)
●グレイプソースを作る際に、肉汁と脂肪を分離させるためのセパレーターです。



⑪ クイジプロ ステンレス デュアルロースター 74-6791

〈BLC-I7〉 6-0431-1101 ¥4,400

350×260×H120

●中央のアームを水平にすることで、ローストパンでの使用ができます。
●アームを立てて、チキンのお腹の空洞部分に入れると、チキンを立てた状態で調理が可能です。
●水平ロースターと縦ロースターの2重ロースター。



⑫ クイジプロ ロースティング・ラック 74-6780

〈BLC-H9〉 6-0431-1201 ¥3,800

324×375×H184

材質:本体/高炭素鋼ワイヤー
ピン/シリコン樹脂 耐熱温度:230℃
●ローストチキンなどを手を汚さずそのまま持ち運びができます。
●取り外しのできるピンで、ラックが外れますのでお皿の上に簡単にのせる事ができます。



ロースティングラックをセットしてオープンへ



出来上がりを持ち上げてお皿へ



ピンは取り外せます。お皿の上で形を崩さずのせられます。

料理道具

調理小物

調理機械

厨房機器・設備

サービス用品

喫茶用品

鉄板焼食品

製菓用品

棚・ワゴン

洗浄用ラック

清掃用品

長靴・白衣

消耗品