

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20457-389	株式会社クイックパック	0564-59-3525

389 厨房用品

料理道具

蒸し器・

KG

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・軽食用品

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



- ① Ω フッ素加工 カキ揚げレードル**
 〈BKK-05〉 6-0389-0101 ¥2,600
 φ120×H330
 材質:本体 内面/アルミフッ素樹脂加工
 外面/アルマイト加工
 ハンドル 18-0ステンレス
 取っ手 66ナイロン
 ●取っ手部分に66ナイロンを使用していますので、耐熱性に優れています。
 ●フッ素樹脂加工を施してありますので、こびりつきにくくサッと手軽にご使用いただけます。



- ② Ω フッ素加工 2連式カキ揚げレードル**
 〈BKK-08〉 6-0389-0201 ¥5,400
 250×120×H342 1ヶ当たり:φ120
③ Ω フッ素加工 4連式カキ揚げレードル
 〈BKK-10〉 6-0389-0301 ¥11,000
 235×300×H345 1ヶ当たり:φ120
 ②③材質:本体 内面/アルミフッ素樹脂加工
 外面/アルマイト加工
 ハンドル 18-0ステンレス
 取っ手 66ナイロン



- ④ SA18-8 かき揚げ井用リング 〈BKK-13〉**
- | CM | φ | 寸法 | 価格 |
|-------------|----|-----------|--------|
| 6-0389-0401 | 11 | φ110×H300 | ¥3,700 |
| 6-0389-0402 | 12 | φ120×H300 | ¥4,000 |
| 6-0389-0403 | 13 | φ130×H300 | ¥4,400 |
- リング高さ:100 バンチング穴径:φ5
 ※サイズ等、特注承ります。



- ⑤ Ω 18-8 カキ揚げリング 穴明**
 〈BKK-09〉 6-0389-0501 ¥2,400
 φ93×H140
 リング高さ:55
⑥ 18-8 かき揚げリング
 〈BKK-18〉 6-0389-0601 ¥3,200
 φ100×H100 ハンドル150
 バンチング穴径:φ8



- ⑦ SA18-8 木柄 かき揚げ井用リング2連**
 〈BKK-14〉 6-0389-0701 ¥7,000
 265×110×H292
 1ヶあたり:φ110 リング高さ:100
 バンチング穴径:φ5
 ※サイズ等、特注承ります。



- ⑧ 18-8 木柄かき揚げリング 2連 〈BKK-15〉**
- | 1ヶあたり | 寸法 | 価格 |
|-------------|--------------------------|--------|
| 6-0389-0801 | S 203×80×H290 φ80×H100 | ¥8,600 |
| 6-0389-0802 | M 283×120×H290 φ120×H100 | ¥9,300 |
- バンチング穴径:φ5
⑨ 18-8 木柄かき揚げリング 2連 穴無
 〈BKK-17〉 6-0389-0901 ¥6,900
 413×85×H275
 1ヶあたり:φ85×H85



- ⑩ 18-8 木柄かき揚げリング 4連 〈BKK-16〉**
- | 1ヶあたり | 寸法 | 価格 |
|-------------|--------------------------|---------|
| 6-0389-1001 | S 239×239×H290 φ110×H100 | ¥16,500 |
| 6-0389-1002 | M 239×239×H340 φ110×H150 | ¥19,500 |
- バンチング穴径:φ5



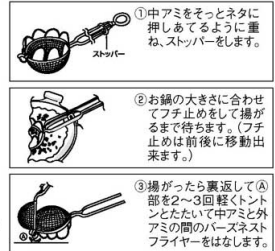
- ⑪ 18-0 カキ揚げ 〈AKK-14〉**
 6-0389-1101 穴ナシ ¥680
 6-0389-1102 穴アリ ¥740
 φ77×265
⑫ Ω 18-0 カキ揚げ用 リング
 〈AKK-15〉 6-0389-1201 ¥720
 φ80 柄の長さ:250



- ⑬ 18-0 スキンマー 穴無**
 〈BSK-49〉
- | 直径 | 柄長 | 価格 |
|----------------|----------|------|
| 6-0389-1301 特大 | φ117×338 | ¥790 |
| 6-0389-1302 大 | φ95×250 | ¥620 |



- ⑭ 18-8 バーズネスト フライヤー (鳥の巣) 〈ABC-26〉**
 6-0389-1401 大 φ127×400 ¥2,400
 6-0389-1402 小 φ88×360 ¥1,700



- ※ジャガイモや食パンを揚げる場合にはかさなる部分に軽く小麦粉をふりかけて揚げますと形がくずれずきれいに出来上がります。



- ⑮ 18-8 まげ揚げくん**
 〈DMG-01〉 6-0389-1501 ¥18,000
 600×160×H160
 カゴ部:410×125×H58
 ●はさんでフライヤーに入れるだけで骨せんべいや小魚等を串打ちなしで簡単に曲げて揚げられ、串を外す時の破損の心配がありません。
 ●食材と時間のロスが少なく、豆カレイなら1度に3〜4匹揚げることが出来ます。
 ●フライヤーで約1〜2分揚げた後、外したものは再度フライヤーで揚げます。これを繰り返すことで数もこなすことが出来ます。



- ⑯ Ω 18-0 天ぷらトング**
 〈ATV-11〉 6-0389-1601 ¥520
 全長:230
⑰ 18-0 天ぷら焼肉トング
 〈BTB-69〉 6-0389-1701 ¥500
 全長:305
⑱ UK 18-8 フライトング
 〈AFL-02〉 6-0389-1801 ¥1,900
 φ102×全長275
 ●揚げアミとトングが1つになりました。食材を傷めずすくい揚げることが出来ます。