

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20458-149	株式会社クイックパック	0564-59-3525

厨房用品

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

149 料理道具 ▶ 008 麺類・ゴムヘラ・中華用品

料理道具

001
〜
009

001
鍋類・フライパン

002
ホテル・パン・
番重・バット

003
食缶・給食道具

004
コンテナ類

005
キッチン・ボット・
保存容器

006
ボール・ザル・
漬物・米びつ

007
包丁・盛皿・
まな板

008
麺類・ゴムヘラ

009
揚げ物用品・
ハケ類



① 木製のし板 [ANDI-01]

サイズ	
大 750×750×H20	12-0149-0101 ¥34,000
小 600×600×H20	12-0149-0102 ¥26,000



② 木製のし台 [ANDI-03]

750×600×H75	12-0149-0201 ¥25,600
900×750×H75	12-0149-0202 ¥41,400
1,100×900×H75	12-0149-0203 ¥55,000

板厚:30

※めん棒は別売りです。

④ めん棒 (朴) [AMNV-01]△

サイズ	
7.5号 φ30×225	12-0149-0401 ¥ 640
10号 φ34×300	12-0149-0402 ¥ 860
15号 φ34×450	12-0149-0403 ¥1,190
20号 φ34×600	12-0149-0404 ¥3,450

⑤ 極めん棒 [AMNV-02]△

サイズ	
20号 φ30× 600	12-0149-0501 ¥ 4,820
25号 φ30× 750	12-0149-0502 ¥ 6,610
30号 φ30× 900	12-0149-0503 ¥ 8,030
40号 φ30×1,200	12-0149-0504 ¥11,300



③ そば・粉用はけ A-1850

[AKHK-01] B	
12-0149-0301	¥4,400

全長:350 毛長:15
材質:柄/ブナ 毛/黒アズロン(66ナイロン)
●持ち手が握りやすく、毛にコシがあるので粉が残らずきれいに刷けます。



うどん・そば・パンをこねる鉢として



⑥ R2 ABS こね鉢

外黒内朱天黒 [AKNB-03]

12-0149-0601 ¥5,900

サイズ:φ360×95

材質:ABS樹脂



⑦ R5 厚口こね鉢

内朱天黒 [AKNB-04]

12-0149-0701 ¥13,000

サイズ:φ452×105

材質:メラミン樹脂



⑧ 樹脂製 こね鉢

(ウレタン塗装) [AKNB-01] B

サイズ

A-1001 φ360×H100 12-0149-0801 ¥13,900

A-1002 φ480×H130 12-0149-0802 ¥28,000

材質:フェノール樹脂(ウレタン塗装)



⑨ コネ鉢 黒内朱

[AKNB-07] U

サイズ

51cm φ510×H160 12-0149-0901 ¥350,000

54cm φ540×H180 12-0149-0902 ¥370,000

60cm φ600×H200 12-0149-0903 ¥400,000

66cm φ660×H200 12-0149-0904 ¥470,000

72cm φ720×H220 12-0149-0905 ¥570,000

材質:栓(うるし塗り)



⑩ 麺切台 A-1000 [CMNK-01] B

12-0149-1001 ¥36,500

サイズ:445×365×H160 重量:4.5kg

包丁:刃渡り約225mm(SUS-440A)

台材質:アルミニウム



⑫ こま板(スプルス) [CKOM-01] B

サイズ

A-1210 150×195×H23 12-0149-1201 ¥1,800

A-1010 200×245×H25 12-0149-1202 ¥3,300

A-1017 250×310×H25 12-0149-1203 ¥3,900

板厚:6



⑬ 普及型麺打セット(大)

A-1260 [AMNB-06] B

12-0149-1301 ¥34,500

麺台:750×750×H25(桐)

麺棒:φ30×750 こね鉢:φ480

こま板:200×245 麺切庖丁:刃渡り270、370g

付属品:そば打ち・うどん打ち入門DVD

●麺台・こね鉢が大きいので、麺打作業が楽にできます。



⑭ 家庭用麺打ちセット

A-1230 [AMNB-04] B

12-0149-1401 ¥16,300

麺台:600×600×H25(桐)

麺棒:φ30×600

こね鉢:φ360 こま板:150×195×H35

麺切庖丁:刃渡り240(250g)

付属品:そば打ち・うどん打ち入門DVD

●入門用麺打ちセットの廉価版です。



⑮ 藤次郎 そば切 F-738

(片刃) 24cm [CHEM-02] U

12-0149-1501 ¥9,500

材質:モリブデンバナジウム鋼

重量:375g



⑯ 堺孝行 イノックス そば切

[CHDV-01] B

240mm 12-0149-1601 ¥19,300

270mm 12-0149-1602 ¥24,900

材質:モリブデン鋼

⑰ 堺菊守 かしめ柄 めん切

(家庭用) (両刃) [CHAV-07]

270mm 12-0149-1701 ¥6,000

材質:日本鋼



⑱ 堺菊守 極上 うどん切(黒打)

[CHAV-01]

210mm 12-0149-1801 ¥59,400

材質:白鋼

⑲ 堺菊守 極上 そば切(黒打)

[CHAV-02]

240mm 12-0149-1901 ¥ 66,400

270mm 12-0149-1902 ¥ 74,800

300mm 12-0149-1903 ¥ 83,500

330mm 12-0149-1904 ¥ 96,800

360mm 12-0149-1905 ¥133,400

材質:白鋼



⑳ 切れ者 麺切包丁(片刃)

[CHOC-02] B

A-1012 300 700 12-0149-2001 ¥22,000

A-1013 240 400 12-0149-2002 ¥15,950

材質:安来鋼青紙Ⅱ号

㉑ 切れ者 ステンレス鋼 麺切包丁

(片刃) [CHOC-03] B

mm g

A-1028 240 410 12-0149-2101 ¥ 9,100

A-1048 270 500 12-0149-2102 ¥11,300

A-1058 300 600 12-0149-2103 ¥15,150

材質:ステン金Ⅱ号鋼

※上記の価格には消費税は含まれておりません。