

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20458-164	株式会社クイックパック	0564-59-3525

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

厨房用品

009 揚げ物用品・ハケ類 ◀ 料理道具

164

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 コテナ類

005 キッチンポット・保存容器

006 ボール・ザル・漬物米びつ

007 包丁・盛皿・まな板

008 種類・ゴムヘラ・中華用品

009 揚げ物用品・ハケ類



① 18-8 オイルポット [AOLP-06]
サイズ
2ℓ φ140×H140 12-0164-0101 ¥5,000
3ℓ φ160×H160 12-0164-0102 ¥6,300
5ℓ φ180×H210 12-0164-0103 ¥8,200
アミ目: 2ℓ・3ℓ (40メッシュ)
5ℓ (30メッシュ)



② 18-8 二重アミオイルポット 1.2ℓ [AOLP-02]
12-0164-0201 ¥2,650
サイズ: φ130×H120



③ テフロン オイルポット [AOLP-04] **E**
サイズ
1.2ℓ φ120×H137 12-0164-0301 ¥1,800
1.5ℓ φ136×H134 12-0164-0302 ¥2,000
●こし網付



④ ブルーブラックコート オイルポット1.2ℓ(受皿付) [AOLP-03]
12-0164-0401 ¥2,400
サイズ: 185×150×H170
重量: 383g
材質: 本体/鉄(フッ素樹脂塗膜加工)
こし網/ステンレス鋼



⑤ 18-0 フ라이어用油缶 [AABL-01]
内寸
15ℓ φ270×H300 12-0164-0501 ¥7,600
20ℓ φ300×H300 12-0164-0502 ¥8,200



⑥ 18-8 フ라이어油缶用籠 (20メッシュ) [AABL-02]
サイズ
15ℓ用 φ260×H92 12-0164-0601 ¥6,300
20ℓ用 φ290×H95 12-0164-0602 ¥7,000



⑧ 18-8 一斗缶・角ロート兼用 油コシアミ (40メッシュ) [AKRT-02]
12-0164-0801 ¥7,000
サイズ: 203×203×H50 (取手含245)
●ご使用済の一斗缶を油缶として利用し、油コシアミをセットできます。



⑨ T18-8 フ라이어用籠 (20メッシュ) [AABL-03]
12-0164-0901 ¥5,200
サイズ: φ280×H115



⑩ サミー 角カゴ (SF・DF共通) [EFRX-05] **△** **U**
12-0164-1001 ¥6,000
サイズ: 340(440)×240×H100

⑪ サミー Pバケツ (SF・DF共通) [EFRX-06] **△** **U**
12-0164-1101 ¥18,600
サイズ: 545×275×H320
●排油の際、油はこシアミで濾過され、保存も簡単です。



⑫ デジタル食用油デスター testo270 [EOLT-02] **L**
12-0164-1201 ¥64,000
サイズ: 50×170×全長300 重量: 255g
測定範囲: 温度/40~200℃
TPM/0.0~40.0%
精度: 温度/±1.5℃ TPM/±2.0%
最小単位: 温度/0.1℃ TPM/0.5%
電源: 単4乾電池×2個(付属)
●IP65の保護等級で流水や油から本体を保護します。
●油が熱いまま(〜190℃)でも安全に測定可能です。
●食用油を必要以上に交換することがなくなり、関連コストの節約によるメリットも得られます。



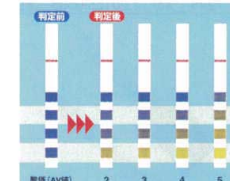
⑬ 油固化剤 カタマール (500g×10袋入) [AAKZ-01]
12-0164-1301 ¥10,800
使用量目安: 1ℓ/30~40g 18ℓ/500g(1袋)
●使い終わった廃油を固めて燃えるゴミとして処理出来ます。



⑭ オイルエンド (500g×20袋入) [AAKZ-02]
12-0164-1401 ¥16,000
使用量目安: 1ℓ/30g 17ℓ/500g(1袋)
●使い終わった廃油を固めて燃えるゴミとして処理出来ます。



⑮ 3M 高感度ショートニング モニター [ASHM-01] **G**
50枚入 12-0164-1501 ¥2,500
20枚入 12-0164-1502 ¥1,000



青色から黄色に変ったバンド数 含有遊離脂肪酸 (FFA)	1本	2本	3本	4本
	1%以上	1.5%以上	2%以上	2.5%以上

(使用方法)
1. 使用中の油(160℃~180℃)に試験紙の青色バンドがすべて浸かる様に約1秒浸してから引き出します。
2. 試験紙の余分な油をペーパータオル等で吸い取り、きれいな場所に置き30秒放置した後、判定します。
(判定方法)
青色から黄色に変ったバンドを数えて判定して下さい。

⑬・⑭ 使用方法

- 揚げ物油を80℃以上に加熱しておきます。
- 火を切ってから、本商品を投入します。
- 箸や用具でよくかき混ぜた後、しばらく放置します。
- 油が40℃以下に冷めると固まります。

※固めた油の処理は各自治体の定める方法に従って下さい。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。