

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20458-188	株式会社クイックパック	0564-59-3525

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

厨房用品

012 卸金・すり鉢・マッシャー ◀ 調理小物

188

調理小物

010
トング
019

010
トング
019

011
トング
019

012
マッシャー
019

013
おにぎり型
019

014
おにぎり型
019

015
おにぎり型
019

016
おにぎり型
019

017
おにぎり型
019

018
おにぎり型
019

019
おにぎり型
019



① ジャンボおろし [BORS-12] 目

12-0188-0101 ¥3,600

サイズ:160×380×H95

- 大きなおろし板(160×230mm)が、快適おろしを実現!
- レバー操作で着脱自在の大型吸盤(100mm)がおろし板をガッチリと固定し、安定した作業を助けます。
- おろし面が大きいので、手加減が自由自在でなんでもおろせる万能おろし器。(大根、人参、山芋、生姜etc)
- ポリカーボネイト製の頑丈なおろし器です。



② 業務用プロおろし(受皿付) [BORS-24] 目

12-0188-0201 ¥2,500

サイズ:231×137×H80

- 材質:おろし金/18-8ステンレス
- 受け皿・水切り(白)/ポリプロピレン
- 耐熱温度:受け皿・水切り/90℃ ゴム/80℃
- ステンレスを湾曲させることで大根の繊維が引っかからず、楽に美味しい大根おろしをおろせます。



③ ののじ 大根すりすり LDS-02 [BORS-22] 目

12-0188-0301 ¥1,600

サイズ:108×293

- 材質:刃/SUS430 本体/ABS樹脂
- 耐熱温度:本体/80℃ 柄/90℃
- わた雪のようにきめ細かくすりおろすことができます。
- 裏表2通りの刃で軽い力で、素早くすりおろすことができます。



④ 理想おろし C型 [BORS-51] 目

12-0188-0401 ¥880

サイズ:210×95×H35

- 材質:刃/18-0ステンレス 受皿/ポリプロピレン
- 耐熱温度:100℃
- おろし金の丸穴全体に施した細かい目立で、食材を滑らかにすりおろします。

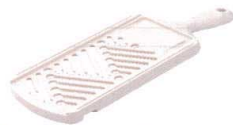


⑤ フィーン卸器 [BORS-53] 目

12-0188-0501 ¥1,350

サイズ:280×120×H40

- 材質:刃/18-0ステンレス 受皿/ポリプロピレン
- 耐熱温度:90℃
- パウダー状のおろしがたっぷりおろせます。
- おろし金は水でサッとゆすぐだけで、キレイに洗えます。



⑥ 京セラ おろしプレート CSN-060WH [BORS-16] △ 目

12-0188-0601 ¥600

サイズ:277×92×H24

材質:ABS樹脂

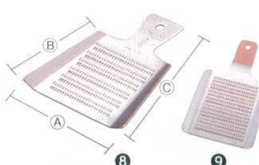


⑦ 調理用なますおろし [BORS-36] △

12-0188-0701 ¥1,100

サイズ:238×90×H15

- 材質:ポリカーボネイト
- 耐熱温度120℃なので、熱湯消毒ができて衛生的です。



⑧ 18-0 業務用卸金(片目立) [BORS-06]

ミニ大 85×70×110 12-0188-0801 ¥800

ミニ小 55×50×75 12-0188-0802 ¥600

サイズ:85×70×110 55×50×75

材質:18-0ステンレス

耐熱温度:100℃

●鋭い目立で繊維を壊さずにおろせるため、素材の風味を際立たせます。

●プレス一体成型により補強され丈夫にできています。



⑩ 18-0 ミニ卸金(片面) [BORS-38]

銀杏 65×50×85 12-0188-1001 ¥540

ぶぐ 65×70×110 12-0188-1002 ¥590

サイズ:65×50×85 65×70×110

材質:18-0ステンレス

耐熱温度:100℃

●鋭い目立で繊維を壊さずにおろせるため、素材の風味を際立たせます。

●プレス一体成型により補強され丈夫にできています。

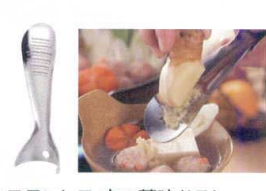


⑪ ステンレス 岩塩おろし金 SG-055 [BORS-40]

12-0188-1101 ¥1,100

サイズ:54×88

- 岩塩をその場でおろせ、おろしたてのコクが味わえ、パフォーマンスにもなります。
- ハイクレードステンレスを採用する事により、錆に強く、刃こぼれの心配がありません。



⑬ ステンレス 立つ薬味おろし SS-160 [BORS-35]

12-0188-1301 ¥1,400

サイズ:50×32×H160

- すりおろした食材が流れやすいカーブ形状。
- 繊維がスパッと切れる「本格斜鋭刃」。
- 調理中、食卓で縦置きができ便利です。



⑨ 銅 業務用ミニ卸金(片面) [BORS-37]

ミニ大 75×75×120 12-0188-0901 ¥2,100

ミニ小 60×60×100 12-0188-0902 ¥1,350

サイズ:75×75×120 60×60×100

材質:銅

耐熱温度:200℃

●鋭い目立で繊維を壊さずにおろせるため、素材の風味を際立たせます。

●プレス一体成型により補強され丈夫にできています。



⑫ 18-8 ジンジャーグレーター [BORS-17]

12-0188-1201 ¥2,300

サイズ:80×90×全長232



⑭ アルミ ニンニクしぼり DH-3011 [BNIN-05] 目

12-0188-1401 ¥1,700

サイズ:183×69×H37

本体/アルミニウム合金

●すだち・シークワーサーなど小さな果実も手で絞るよりもむだなく絞れます。

●しぼったら、すぐに使える注ぎ口付。



⑮ チリス ガーリックプレス ZS-12150 [BNIN-08] 目

12-0188-1501 ¥3,500

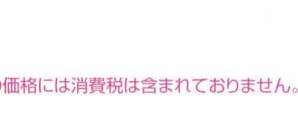
サイズ:160×28×H50

材質:アルミ(フッ素樹脂加工)

耐熱温度:本体/200℃ クリーナー/75℃

●洗いにくい絞り部分も、付属の道具(取手の裏に収納)で簡単に洗えます。

●ギュッと握るだけで皮つきのままのんにくを絞れます。



※上記の価格には消費税は含まれておりません。