

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20458-209	株式会社クイックパック	0564-59-3525

厨房用品

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

209 調理小物 ▶ 014 皮むき・玉子切・抜型・細工用品

調理小物

010
トング
019

010
トング
019

011
調味料入れ
012

012
調味料入れ
013

013
調味料入れ
014

014
調味料入れ
015

015
調味料入れ
016

016
調味料入れ
017

017
調味料入れ
018

018
調味料入れ
019

019
調味料入れ
020



① クリッパー 皮むき

[BPIR-49]
12-0209-0101 ¥360
サイズ:幅65×全長108
●手にぴったりと合った柄が使いやすく、料理の下準備が早くなりとても便利です。
※色指定は出来ません。



② リッター 皮ムキ

[BPIR-05]
12-0209-0201 ¥550
サイズ:幅65×全長105



③ 18-8 カーブピーラー ACP-695 [BPIR-50]

12-0209-0301 ¥1,000
サイズ:幅70×全長120



④ ステンレス製ピーラー

C-8646 [BPIR-04]
12-0209-0401 ¥960
サイズ:幅65×全長120

⑤ 18-8 T型ピーラー

DH-3000 [BPIR-22] E
12-0209-0501 ¥1,200
サイズ:幅68×全長137
●50mmのワイドな刃幅。
●刃は10度の斜め設定。
●指に合うウェーブ型のハンドルで持ちやすく滑りにくいです。



⑥ 京セラ セラミックピーラー

CP-NBK [BPIR-11] E
12-0209-0601 ¥800
サイズ:幅78×全長145
●ステンレス刃に比べて切れ味長持ち金気がなく、食材に金属臭を移しません。



⑦ 京セラ セラミック斜めピーラー

CP-NA09 [BPIR-12] E
12-0209-0701 ¥800
サイズ:幅84×全長155
●ファインセラミック刃なので錆びにくく、台所用漂白剤でのご使用も可能です。



⑧ 18-8 Y型ピーラー

[BPIR-27]
12-0209-0801 ¥900
サイズ:幅64×全長176



⑨ ツイン キュイジーヌ

フローティングピーラー
39750-000 [BPIR-25] G
12-0209-0901 ¥1,800
サイズ:幅75×全長160



⑩ ビトリノックス スライスピーラー

[BPIR-36] E 洗 +
レッド 7.6073 12-0209-1001 ¥600
ブラック 7.6073.3 12-0209-1002 ¥600
サイズ:幅54×全長133
●皮むきしやすいよう刃が斜めについています。
※右利き用

プロも納得の切れ味!
ふんわり美味しいキャベツの千切りがカンタンにできる、本格派ピーラー。決め手は斜めの刃です!



⑪ プロピーラー [BPIR-03] E

12-0209-1101 ¥2,500
サイズ:幅120×全長170
●刃は硬質焼入刃を使用していますので、包丁並の切れ味です。



⑫ 18-8 ワイドピーラー

WPC-01 [BPIR-35]
12-0209-1201 ¥1,000
サイズ:幅95×全長147
●まな板なしでキャベツの千切りが、すいすいできます。



⑬ ステンレス製ワイドスライス

ピーラー C-8645 [BPIR-10]
12-0209-1301 ¥2,330
サイズ:幅110×全長175



⑭ 18-8 ジャンボピーラー

[BPIR-29]
12-0209-1401 ¥1,800
サイズ:幅102×全長220



⑮ ツイン キュイジーヌ

ワイドピーラー
39758-000 [BPIR-26] G
12-0209-1501 ¥2,200
サイズ:幅93×全長200



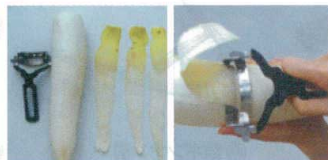
⑯ 京セラ セラミックワイドピーラー

CWP-NWH [BPIR-13] E
12-0209-1601 ¥1,700
サイズ:幅110×全長175
刃渡り8cmワイド設計。

⑰ キャベツピーラー

CBP-01 [BPIR-16] E
12-0209-1701 ¥1,800
サイズ:幅92×全長200
材質:18-8ステンレス
柄部/エラストマー樹脂
●極薄の千切りキャベツを作る事のできるピーラーです。

食材にフィットする
湾曲 (R 刃) が決め手!



⑱ ぴったりフィットピーラー

S-FP [BPIR-01] E
12-0209-1801 ¥20,000
サイズ:幅110×全長180
用途:大根の皮むき
①高級刃物鋼材を採用。ステンレス刃と比較して、驚くほどの耐久性と切れ味を実現。
②大根のカーブに沿って刃物部分を曲面(R刃)に加工。
③切れ味抜群! シャープな切り口が食材の鮮度を保持。
④ヘッド部は脱着可能。刃物の取替えは簡単。
⑤むきにくかった箇所も首振りヘッドで簡単にむけます。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。