

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20459-356	株式会社クイックパック	0564-59-3525

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

カニバサミ・料理バサミ

356

- 

① カニバサミ TK-71 加1
8156400 ¥850
外寸:70×200×H12 耐熱:80℃
材質:刃/ステンレス
ハンドル/ABS樹脂
- 

② シルキー カニ専用バサミ KUS-210 加1
0700200 ¥1,940
全長:213
材質:ステンレス刃物鋼 耐熱:80℃
●カニの殻をつぶす、切る、身を出すなどにお使いいただけます。
- 

③ シルキー カニバサミ NK-200
5840210 ¥1,700
全長:190
材質:ステンレス 耐熱:80℃
- 

④ カニバサミ カニチョキ
6582100 ¥1,500
全長:180
材質:ハイカーボンステンレス
- 

⑤ シルキー 万能キッチンバサミ USS-175 (ギザ刃付) 加1
2950800 ¥1,210
全長:175 材質:ステンレス
●刃の根元に大きなギザ刃が付いている為、カニの足なども滑らず良く切れる万能バサミです。
- 

⑥ シルキー キッチンバサミ KS-200 加1
5839700 ¥1,940
全長:204 材質:ステンレス
●魚やカニなど、少し硬めの材料を切るのに適している、強力なキッチンバサミです。
- 

⑦ カニハサミ TK-81 加1
6582000 ¥1,100
外寸:90×180×H15 耐熱:100℃
材質:刃/ステンレス特殊鋼
ハンドル/耐熱ABS
- 

⑧ カニフォークハサミ
1055400 ¥2,600
全長:229
刃長:35 カニフォーク部:60
●カニフォークとハサミが一体となったキッチンハサミ
(殻を切り開く、殻を砕く)
(蟹肉をすくう、蟹肉を挟む)
- 固いところは、「手のひらで押し切れる」
台所作業を楽にするキッチン用ハサミ



⑨ オレンジ 1005400 ¥3,000
⑩ 黒 1005500 ¥3,000
全長:185

押し切りの握り方
必ずハサミを右手で握りながら、平らな場所に柄部の底面を当て、上部平面を押して切ります。(叩かないでください) 金属の切断などはできません。
- 

⑪ シルキー 業務用キッチンバサミ NDS-270C 加1
5839900 ¥2,730
全長:273
材質:ステンレス
●大きなハンドルで力が入り易く、昆布切り等に便利です。
- 

⑫ シルキー キッチンバサミ ネバノンプロ NDN-270 加1
5839910 ¥3,990
全長:270
材質:ステンレス刃物鋼
フッ素コーティング
●ハンドル(ABS)が大きく力が入り易い形状
●フッ素加工で汚れが付かず、満音のカットには最適です。
- 

⑬ 昆布切ハサミ (反り刃) K-240R
0392100 ¥2,400
全長:240
材質:刃部/ステンレス刃物鋼
ハンドル部/ABS樹脂
●刃先が曲がっているため、昆布など曲面を切り揃えるのに適しています。
- 

⑭ マトファー ウニ用ハサミ 22461 フランス
0698900 ¥10,300
全長:155
材質:クロームメッキ
- 

⑮ ステン ウニ切はさみ (反り) 加1
2916500 ¥1,500
全長:160
材質:刃/ステンレス刃物鋼
ハンドル/エラストマー樹脂
- 

⑯ マトファー 料理バサミ フランス
全長 商品コード 価格
20591 140 0698300 ¥3,400
20592 170 0698400 ¥4,300
20593 200 0698500 ¥4,700
クロームメッキ
- 

⑰ ヴォストフ キッチンバサミ 5508 鳥バサミ ドイツ
6412400 ¥14,600
全長:255
材質:ステンレス
- 

⑱ ヴォストフ 鳥用ハサミ 5505 ドイツ
2739600 ¥14,800
全長:250
材質:ステンレス
- 

⑲ ヴォストフ 鳥用ハサミ 5501 ドイツ
2739800 ¥12,700
全長:260
材質:ステンレス
- 

⑳ ヴォストフ キッチンバサミ 5590 みじん切り ドイツ
2739900 ¥16,300
全長:190
材質:ステンレス
- 

㉑ ヴォストフ 魚用ハサミ 5562 ドイツ
8166000 ¥18,000
全長:220
材質:ステンレス

17 ハサミ

18 ピラー・芽取り・野菜細工

19 魚介類・下ごしらえ

20 肉類・下ごしらえ

21 ポテトマッシャー・エグカッター

22 レモン絞り・ニンニク絞り

23 デイスベンサー・ドレッシングボトル

24 調味料入