

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20394-380	株式会社クイックパック	0564-59-3525

●ご注文の際は、注文コードをご記入ください。 **TKG**

商品をWEBで探す

TKGカタログ

検索

380

ののじ ののじシリーズ
洗浄性・衛生面に優れた学校給食専用設計シリーズ

スーパーオタモ シェルグリップ

「握る」これまでの板状からより握りやすい立体的なグリップへ。手で使う道具だからこそこだわりを。しっかり握れる……指を掛ける位置によって大きな手の人、小さな手の人にも合うデザイン。



ハンドル断面
断面が逆おにぎり型なので、傾けやすく便利。盛り付けや注ぎ作業が楽にできます。



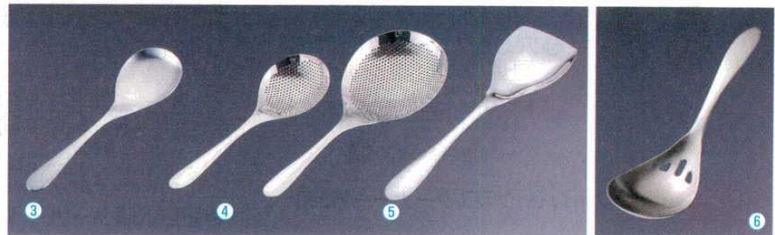
衛生的な一体構造
プラスチックを使わない厚みのある握りやすいグリップ。継ぎ目なしすき間なしの超衛生的な滑らか設計。

持ちやすさの追求! エッグシェルハンドル!



- 1 ののじ 18-8 穴つきスーパーオタモ (シェルグリップ) <BOT-38> 目**
 5-0380-0101 特大 LTM-HU03 195×全長433 ¥10,000
 5-0380-0102 大 LTM-HU02 150×全長380 ¥5,200
 5-0380-0103 小 LTM-HU01 105×全長315 ¥3,200
 ●アミ製品にはない丈夫さと衛生面で異物混入なしで安心。食品工場に最適、もちろんレストランやご家庭でも。
- 2 ののじ 18-8 スーパーオタモ (シェルグリップ) <BOT-39> 目**
 5-0380-0201 大 LTM-SU02 150×全長380 ¥4,500
 5-0380-0202 小 LTM-SU01 87×全長300 ¥2,500
 ●フライパン・お鍋・ボールなどのフチやスミまできれいにすくい取れます。

価格を抑えたフラットハンドル(板ハンドル)!



- 3 ののじ ユニバーサル オタモ 18-8 小 LTM-S01**
 <OYN-07> 目 5-0380-0301 ¥1,500
 87×全長300 (55c.c.)
- 4 ののじ 18-8穴つきオタモ <BOT-36> 目**
 5-0380-0401 大 LTM-H02 幅150×全長380 ¥3,200
 5-0380-0402 小 LTM-H01 幅105×全長315 ¥1,800
 ●水切れが違う!
- 5 ののじ 18-8 バットサーバー LBS-S010**
 <BSC-52> 目 5-0380-0501 ¥1,400
 幅80×全長290 質量:130g
 ※③～⑤ ハンドルは板状です。
- 6 18-0 水切りスプーン LS1506**
 <BMZ-44> 目 5-0380-0601 ¥1,000
 58×全長185
 ●すくって傾けるだけで汁気が簡単に切れます。

軽く扱い易くて、握りやすいシェルグリップ



- 7 ののじ ナイロンオタモ・モコモコ LTM-N01**
 <BMK-38> 目 5-0380-0701 ¥800
 100×全長334
 耐熱温度:200℃
 ●寝かせた形は食材を握り易く、盛り付けがスムーズです。
- 8 ののじ ナイロンアミオタモ・モコモコ LTM-HN01**
 <BMK-36> 目 5-0380-0801 ¥800
 135×全長367
 耐熱温度:200℃
 ●バサッとすくって簡単湯切り。



- 9 ののじ ナイロンペタモ・モコモコ LTM-PN01**
 <BMK-37> 目 5-0380-0901 ¥800
 120×全長350
 耐熱温度:200℃
 ●ワイドな面使いでたくさん取れ、先端の薄い淵がサクッと食材の下に入り込み、楽々キャッチ!
- 10 ののじ ナイロンマゼモ・モコモコ LTM-MN01**
 <BMK-39> 目 5-0380-1001 ¥800
 99×全長350
 耐熱温度:200℃
 ●6本の指が麺類をほくほく混ぜ合わせ、平らな平面で取れる量が多く盛り付けやすいです。



- 11 ののじ ナイロンペタモ 角ヘラ型 MSV-01**
 <BPT-E7> 目 5-0380-1101 ¥934
 100×全長325
 耐熱温度:200℃
 ●先端部がしなやかにになるので、フライパンの底にピッタリとフィットし、食材の返しが楽々行えます。
 ●大きなくぼみで、小さな食材も残さずすくえます。
- 12 ののじ ナイロンペタモ 穴つき MSV-02**
 <BPT-E8> 目 5-0380-1201 ¥934
 100×全長325
 耐熱温度:200℃



- 13 ののじ ナイロンペタモ 丸型 MSV-03**
 <BPT-E9> 目 5-0380-1301 ¥934
 95×全長325
 耐熱温度:200℃
 ●先端部の丸みがフライパンのカーブにピッタリで、すき間がでさずきれいにすくえます。



ミニキッチンシリーズ

- 14 ナイロンお玉 <BMN-01> ¥200**
 5-0380-1401 赤
 5-0380-1402 黄
 5-0380-1403 黒
 75×65×全長220 (約40c.c.)
- 15 ナイロン穴明きお玉 <BMN-02> ¥200**
 5-0380-1501 赤
 5-0380-1502 黄
 5-0380-1503 黒
 75×65×全長220
- 16 ナイロンターナー <BMN-04> ¥200**
 5-0380-1601 赤
 5-0380-1602 黄
 5-0380-1603 黒
 幅62×全長240
- 17 ナイロンビーター <BMN-05> ¥200**
 5-0380-1701 赤
 5-0380-1702 黄
 5-0380-1703 黒
 60×全長245
- 18 ナイロン計量レードル <BMN-03> ¥200**
 5-0380-1801 赤
 5-0380-1802 黄
 5-0380-1803 黒
 82×65×全長220 (容量40c.c.)
 ●大さじ、小さじ目盛付
- ⑭～⑱材質:ハンドル/ポリプロピレン 皿部/66ナイロン 耐熱温度/210℃

調理小物
うらごしソフレイ
スーファミごし
レードルトンク
調味料入・ローテ
泡立・水マス
卸金・すり鉢
マッシャー・天突
和食用小物専用
おにぎり型
皮むき・玉子切
抜型・細工用品
チーズバター
肉用品
ハサミ・栓抜
缶切類
はかり・タンメー
温度計・湿度計
濃度計・塩量計類