

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20564-34	株式会社クイックパック	0564-59-3525

特撰 豆腐作り器

まるでケーキみたいな丸型豆腐ができる



底部はお手入れのしやすい十字サン

特撰 丸型豆腐作り器

19-034-01 (04153) 7,600円
 身約φ15.5×H10cm / 内寸約φ13.7cm、
 押蓋約φ13×H3.7(11.2)cm
 ※竹ス(約φ13cm)付
 ※にがり8袋(16丁分)、濾し布、仕上げ布(約37×34cm)付
 ※身/クリア塗装、押蓋/無塗装

豆腐作り器・
 鰹節削りだしとり

調理道具

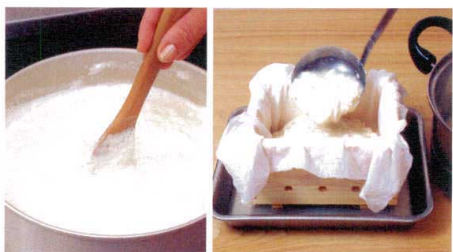
豆腐作り器

天然にがりならではの、おいしい手作り豆腐が出来ます。



豆腐作り器(にがり付)

19-034-02 (81159) 3,500円
 約17×12.3×H10cm / 内寸約14.5×10cm
 ※にがり8袋(16丁分)、濾し布、仕上げ布(約37×34cm)付
 ※材質:ひのき



豆腐作り器(にがりなし)

19-034-03 (81688) 2,980円
 約17×12.3×H10cm
 ※濾し布、仕上げ布(約37×34cm)付
 ※材質:ひのき
 ※にがりとはついていません。

鰹節削

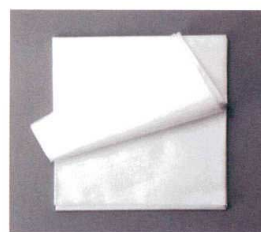


鰹節削箱

19-034-04 (07305) 白木 7,800円 19-034-05 (07306) ケヤキ風 8,200円

約9.5×24×H11cm ※単箱入

だしとりシート



だしとりサンエース(シート) (10枚入)

19-034-06 (67027) 2,300円 (1枚当り230円)
 約100×100cm

※余分な脂分汁やアクを吸着するポリプロピレン不織布を使用

【ご使用上の注意】

- 油こしなど100℃を超える高温の使用は避けてください。
- 衛生上繰り返し使用はできません。
- 尖・高温部分に触れると、溶けたり燃えたりし、やけどなどの原因になりますので、取扱いに注意してください。

袋タイプもございます。➤ P391参照