

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20577-218	株式会社クイックパック	0564-59-3525

厨房用品

218

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

調理小物 ▶ 013 卸金・すり鉢・マッシャー



① 18-0 業務用卸金 [BORS-01]

A×B×C		
1号(両面) 170×160×300	13-0218-0101	¥5,400
2号(両面) 165×140×280	13-0218-0102	¥4,600
3号(両面) 130×140×240	13-0218-0103	¥3,500
4号(両面) 130×125×225	13-0218-0104	¥2,900
5号(片面) 105×115×215	13-0218-0105	¥1,900
6号(片面) 105×100×200	13-0218-0106	¥1,700

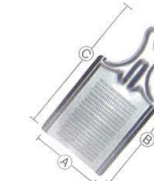
●頑丈ボディーで定評のある、プロ向け仕様。



③ 銅 業務用卸金(両面) [BORS-34]

A×B×C		
特2号 165×140×280	13-0218-0301	¥10,000
特3号 130×140×240	13-0218-0302	¥7,000
特4号 130×125×225	13-0218-0303	¥6,300
特5号 105×115×215	13-0218-0304	¥5,600

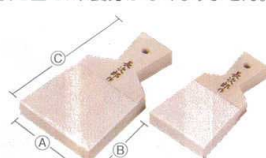
●鋭い目立てで繊維を壊さずにおろせるため、素材の風味を際立たせます。
●プレス一体成型により補強され丈夫にできています。



⑤ アルミ 板卸金(両目立)

A×B×C	板厚		
特大 172×155×257	2.3	13-0218-0501	¥2,260
大 123×151×240	1.2	13-0218-0502	¥970
中 109×127×210	1.0	13-0218-0503	¥710
小 93×109×178	0.6	13-0218-0504	¥420

わさび、生姜、その他食材本来の味が引き出せ、栄養分がなくなりません。



⑥ アルミ 理想おろし金

A×B×C	板厚		
特大 127×190×292	0.8	13-0218-0601	¥1,830
大 95×170×222	0.7	13-0218-0602	¥710
小 95×177×なし	0.6	13-0218-0603	¥460

なめらかに仕上げます。



きめの粗い大根おろし



⑦ 18-0 鬼おろし(片面) [BORS-33]

A×B×C		
特大 167×160×280	13-0218-0701	¥2,500
大 126×140×255	13-0218-0702	¥1,800
中 123×120×235	13-0218-0703	¥1,400
小 97×105×180	13-0218-0704	¥1,100

●特大・大は大きな刃の4枚刃、中・小は業界初の3枚刃によりスムーズにザクザクおろせます。



② 18-0 卸金 [BORS-31]

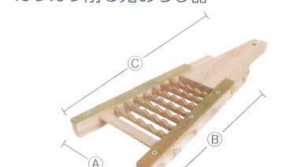
A×B×C		
大(両面) 126×140×255	13-0218-0201	¥2,600
中(両面) 105×120×215	13-0218-0202	¥2,200
小(片面) 97×105×180	13-0218-0203	¥1,300
ミニ(片面) 60×60×100	13-0218-0204	¥650

●洗いやすいシンプルなデザイン。

④ 銅 オロシ金(両面) [BORS-05]

A×B	C		
No. 5 90×105	210	13-0218-0401	¥4,900
No. 6 100×105	220	13-0218-0402	¥5,900
No. 7 110×115	230	13-0218-0403	¥6,900
No. 8 125×115	240	13-0218-0404	¥7,900
No.10 135×120	250	13-0218-0405	¥9,900
No.12 160×140	270	13-0218-0406	¥11,800
No.15 170×155	290	13-0218-0407	¥14,800
No.18 180×165	310	13-0218-0408	¥17,700
No.20 200×170	330	13-0218-0409	¥19,700

ガリガリ削る鬼おろし器



⑧ 竹木製 鬼おろし(平) 大

A×B×C		
13-0218-0801	¥2,100	

サイズ: A130/B240/C335
●存在感のある大根おろしが作れます。



⑨ サメ皮オロシ [BORS-11] ㊦

A×B×C		
超特大 113×159×273	13-0218-0901	¥19,000
特大 111×123×237	13-0218-0902	¥16,000
大 82×82×138	13-0218-0903	¥4,600
中 62×68×112	13-0218-0904	¥2,900
小 51×53×83	13-0218-0905	¥1,650

材質: 本体/天然木 おろし部/鮫皮

⑩ 18-0 わさびおろし サメ吉(片面)

A×B×C		
大 130×140×255	13-0218-1001	¥3,910
中 123×120×235	13-0218-1002	¥3,180
小 97×105×180	13-0218-1003	¥1,970
ミニ大 75×75×120	13-0218-1004	¥1,450
ミニ小 60×60×100	13-0218-1005	¥1,020

●無数の小さな刃をサメ肌風にギザギザに配列する事によって、淡いクリーム状に卸せ、わさび本来の味を引き出します。
※大・中サイズはビート(補強)入り。



⑪ 竹製 鬼おろし 白

A×B×C		
中 90×175×270	13-0218-1101	¥1,700
ミニ 70×90×175	13-0218-1102	¥1,350

ウレタン塗装

⑫ 竹製 大根おろし カット

A×B×C		
13-0218-1201	¥1,900	

サイズ: A80/B180/C290



⑬ べんりはけ 竹製 [BORS-14]

A×B×C		
13-0218-1301	¥240	

全長: 135

⑭ わさび専用 便利ハケ ミニ

A×B×C		
13-0218-1401	¥750	

サイズ: 幅25×全長95×毛長21
材質: 毛/ハバキン ハンドル/天然木
●細かくすりおろした生わさびをすくい取るのに便利です。
●バキバキは適度な弾力があり、耐久性にも優れています。



⑮ セラミック おろし器 小 [BORS-08]

A×B×C		
13-0218-1501	¥1,500	

サイズ: φ 94×H20
材質: 本体/陶磁器 底面/シリコン加工
●シリコンのすべり止め付で、片手で簡単におろせます。皿とおろし器が一体式なので風味が損なわれず、後片付けも簡単です。



⑯ CD-18 セラミックおろし器 (ブラシ付) [BORS-58] ㊦

A×B×C		
13-0218-1601	¥1,800	

サイズ: 160×30×160 重量: 350g
材質: 本体/陶磁器
すべり止め部/シリコンゴム
食材かき出し用ブラシ/ポリプロピレン



⑰ CY-10 セラミック薬味おろし器 [BORS-59] ㊦

A×B×C		
13-0218-1701	¥1,000	

サイズ: 93×21×93 重量: 110g
材質: 本体/陶磁器
すべり止め部/シリコンゴム



⑱ おろしがね・すり鉢用スクレイパー IK2101 [BSPT-38] ㊦

A×B×C		
13-0218-1801	¥1,350	

サイズ: 140×42×H12
材質: 柄/セラミック 熊手部/ステンレス
●卸金にからまった繊維、すり鉢の溝に残った食材の目詰まりをキレイに取ります。
●熊手部がステンレスの為、折れにくく、安全です。



調理小物

010
フルイヘラ

010
フルイヘラ

011
レンジ対応！

012
調味料入浴

013
マッシャー

014
おにぎり型

015
抜毛器

016
肉用品

017
ハサミ

018
はかり

019
温度計

020
温度計

※上記の価格には消費税は含まれておりません。