

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20579-1015	株式会社クイックパック	0564-59-3525

1015 シリコンヘラ・銅鍋

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

- 耐熱温度が250℃と高く、製菓用としてだけでなく炒めものなど加熱調理にもご使用いただけます。
- 今までにない、カラーバリエーション

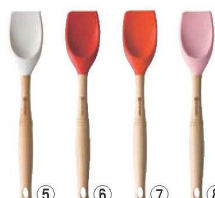
57
イベント調理機器



ル・クルーゼ グルメスパチュラ V Mサイズ

ページコード	商品コード	価格
①ホワイト	2-1015-0101 6106011	¥2,700
②チェリーレッド	2-1015-0201 6106021	¥2,700
③オレンジ	2-1015-0301 6106051	¥2,700
④パウダーピンク	2-1015-0401 6106061	¥2,700

全長:320 ヘラ:80×55
材質:ヘラ/シリコンゴム (耐熱温度:250℃ 耐冷温度:-40℃)
柄/木製



ル・クルーゼ グルメスパチュラ V スプーン型

ページコード	商品コード	価格
⑤ホワイト	2-1015-0501 6106511	¥3,200
⑥チェリーレッド	2-1015-0601 6106521	¥3,200
⑦オレンジ	2-1015-0701 6106551	¥3,200
⑧パウダーピンク	2-1015-0801 6106561	¥3,200

全長:320 ヘラ:80×55
材質:ヘラ/シリコンゴム (耐熱温度:250℃ 耐冷温度:-40℃)
柄/木製

58
ピザ・パスタ



ル・クルーゼ コンジメントスプレッター BH 930058-00

ページコード	商品コード	価格
⑨パウダーブルー	2-1015-0901 2014100	¥2,500
⑩パウダーピンク	2-1015-1001 2014000	¥2,500

全長:173 ヘラ:22×56
材質:ヘラ/シリコンゴム (耐熱温度:250℃)
柄/木製



ル・クルーゼ コンジメントスプーン BH 930008-12

ページコード	商品コード	価格
⑪ホワイト	2-1015-1101 6130800	¥2,500
⑫チェリーレッド	2-1015-1201 6130900	¥2,500
⑬パウダーブルー	2-1015-1301 2014300	¥2,500
⑭パウダーピンク	2-1015-1401 2014200	¥2,500

全長:173 ヘラ:35×50
材質:ヘラ/シリコンゴム (耐熱温度:250℃)
柄/木製

59
うどん・そば・ラーメン



レズレー 18-10 シリコンスパチュラ

幅	⑮ホワイト	⑯ブルー	⑰レッド	⑱イエロー	価格
20cm 25	2-1015-1501 5226400	2-1015-1601 5226700	2-1015-1701 5227000	2-1015-1801 5227300	¥1,700
26cm 50	2-1015-1502 5226500	—	—	—	¥1,900
32cm 75	2-1015-1503 5226600	—	2-1015-1702 5227200	—	¥2,800

耐熱温度:180℃
●柄がステンレスで衛生的です。



シリコンスパチュラ

幅	⑲ホワイト	⑳レッド	㉑ブラック	価格
幅52×全長265	2-1015-1901 A54323	2-1015-2001 A54333	2-1015-2101 A54343	¥1,700

耐熱温度:280℃
●一体型のスパチュラ。ハンドルとヘラ部分の継ぎ目がないので、接合部から食材が落ちる心配もありません。
●柄の部分は持ちやすい形状になっているので攪拌などの様々な動作も楽にできます。

60
ギョーザ・フライヤー



シリコン ミニスパチュラ

ページコード	商品コード	価格
㉒ホワイト	2-1015-2201 A54353	¥1,300
㉓レッド	2-1015-2301 A54363	¥1,300
㉔ブラック	2-1015-2401 A54373	¥1,300

幅30×全長150 耐熱温度:280℃
●少量の追加減。一振りの風味。少量のお味噌の増み合わせなどを上げたり下げたり。そんな日本の食生活向けに考案し創作したミニスパチュラです。



シリコン マイクロスパチュラ

ページコード	商品コード	価格
㉕ホワイト	2-1015-2501 A54501	¥900
㉖レッド	2-1015-2601 A54511	¥900
㉗ブラック	2-1015-2701 A54521	¥900

幅13×全長65 耐熱温度:280℃
●世界最小サイズのスパチュラが誕生しました。小瓶のジャムなどを取り出す際やチューブなどの取り出し、また化粧品などのクリームやアイシャドウをつける際にもご使用いただけます。

61
すし・蒸し器・サイロ類

熱伝導率が良いので火加減の難しい調理に適しています。



⑳銅 片口雪平鍋 (内面錫引)

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	2-1015-2801	0.9	164	70	1.2	0.5	0180600 ¥7,200
18cm	2-1015-2802	1.4	195	85	1.2	0.8	0180700 ¥8,800
21cm	2-1015-2803	2.2	228	95	1.2	1.2	0180800 ¥11,600
24cm	2-1015-2804	3.0	264	105	1.5	1.5	0180900 ¥17,000
27cm	2-1015-2805	5.8	298	118	1.5	2.2	5672900 ¥24,000
30cm	2-1015-2806	7.2	320	128	1.5	2.3	5672910 ¥28,000



㉑銅 打出 片口坊主鍋 (内面錫引有)

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	2-1015-3001	1.07	85	1.2	0.5	1274980	¥10,300
18cm	2-1015-3002	1.95	95	1.2	0.8	1274990	¥13,400
21cm	2-1015-3003	2.91	115	1.2	1.0	1277900	¥16,500
24cm	2-1015-3004	4.05	130	1.5	1.5	1277910	¥22,000
27cm	2-1015-3005	5.75	145	1.5	1.7	1277920	¥29,000
30cm	2-1015-3006	8.20	150	1.5	2.0	1277930	¥34,000



㉒ナカオ アルミ 打出片手 ポウズ鍋

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	2-1015-3201	1.1	75	2.0	0.3	0181810	¥6,900
18cm	2-1015-3202	1.8	85	2.0	0.4	0181910	¥7,700
21cm	2-1015-3203	2.9	100	2.0	0.4	0182110	¥8,100
24cm	2-1015-3204	4.1	110	2.0	0.7	0182210	¥8,700

55
低溫調理器・フードウォーマー

㉓銅 打出 片口雪平鍋 (内面錫引無)

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	2-1015-2901	0.9	164	70	1.2	0.5	1274920 ¥7,500
18cm	2-1015-2902	1.4	195	85	1.2	0.8	1274930 ¥9,100
21cm	2-1015-2903	2.2	228	95	1.2	1.2	1274940 ¥12,300
24cm	2-1015-2904	3.0	264	105	1.5	1.5	1274950 ¥17,500
27cm	2-1015-2905	5.8	298	118	1.5	2.2	1274960 ¥25,000
30cm	2-1015-2906	7.2	320	128	1.5	2.3	1274970 ¥29,000

㉔銅 片手 ポーズ鍋 (錫引無)

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	2-1015-3101	1.07	85	1.2	0.5	3026900	¥9,300
18cm	2-1015-3102	1.95	95	1.2	0.8	3027000	¥12,500
21cm	2-1015-3103	2.91	115	1.2	1.0	3027100	¥15,000
24cm	2-1015-3104	4.05	130	1.5	1.5	3027200	¥20,400
27cm	2-1015-3105	5.75	145	1.5	1.7	3027300	¥27,000
30cm	2-1015-3106	8.20	150	1.5	2.0	3027400	¥31,000

56
鉄板焼関連