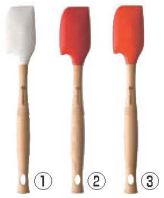
パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20604-1029	株式会社クイックパック	0564-59-3525

1029 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



ル・クルーゼ グルメスパチュラ V Mサイズ 71

	ページコード	商品コード	価格
①ホワイト	3-1029-0101	6106011	¥2,700
②チェリーレッド	3-1029-0201	6106021	¥2,700
③オレンジ	3-1029-0301	6106051	¥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 71

	ページコード	商品コード	価格
④ホワイト	3-1029-0401	6106511	¥3,200
⑤チェリーレッド	3-1029-0501	6106521	¥3,200
⑥オレンジ	3-1029-0601	6106551	¥3,200
~~⑦パウダー　ピンク~~	~~3-1029-0701~~	~~6106561~~	~~¥3,200~~ 廃盤

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 コンジメントスプーン BH 930008-12 75

	ページコード	商品コード	価格
⑧ホワイト	3-1029-0801	6130800	製造中止
⑨チェリーレッド	3-1029-0901	6130900	製造中止

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

レズレー 18-10 シリコンスパチュラ 71 ドイツ

	幅	⑩ホワイト	⑪ブルー	⑫イエロー	価格
20㎝	25	3-1029-1001 5226400	3-1029-1101 5226700	3-1029-1201 5227300	¥1,700
26㎝	50	3-1029-1002 5226500	——	——	¥1,900
32㎝	75	3-1029-1003 5226600	——	——	¥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 71

	ページコード	商品コード	価格
⑬ホワイト A54323	3-1029-1301	8902920	¥1,700
⑭レッド　A54333	3-1029-1401	8903020	¥1,700
⑮ブラック A54343	3-1029-1501	8903120	¥1,700

幅52×全長265　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、接続部分に食材が詰まる心配もありません。
●柄の部分は持ちやすい形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。

シリコン ミニスパチュラ 71

	ページコード	商品コード	価格
⑯ホワイト A54353	3-1029-1601	8903210	¥1,300
⑰レッド　A54363	3-1029-1701	8903310	¥1,300
⑱ブラック A54373	3-1029-1801	8903410	¥1,300

幅30×全長150　耐熱温度:280℃
●少量の塩加減、一振りの隠し味。少量のお味噌の組み合わせなど数を上げたらきりがない。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 71

	ページコード	商品コード	価格
⑲ホワイト A54501	3-1029-1901	8903510	¥900
⑳レッド　A54511	3-1029-2001	8903610	¥900
㉑ブラック A54521	3-1029-2101	8903710	¥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いたしました。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、また化粧品のクリームやアイシャドーをつける際にもご使用いただけます。

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。

㉒銅 片口雪平鍋（内面錫引） 71

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15㎝	3-1029-2201	0.9	164	70	1.2	0.5	0180600	¥7,400
18㎝	3-1029-2202	1.4	195	85	1.2	0.8	0180700	¥9,100
21㎝	3-1029-2203	2.2	228	95	1.2	1.2	0180800	¥12,000
24㎝	3-1029-2204	3.0	264	105	1.5	1.5	0180900	¥17,700
27㎝	3-1029-2205	5.8	298	118	1.5	2.2	5672900	¥24,600
30㎝	3-1029-2206	7.2	320	128	1.5	2.3	5672910	¥28,500

㉓銅 打出 片口雪平鍋（内面錫引無） 71

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15㎝	3-1029-2301	0.9	164	70	1.2	0.5	1274920	¥7,700
18㎝	3-1029-2302	1.4	195	85	1.2	0.8	1274930	¥9,400
21㎝	3-1029-2303	2.2	228	95	1.2	1.2	1274940	¥12,700
24㎝	3-1029-2304	3.0	264	105	1.5	1.5	1274950	¥18,000
27㎝	3-1029-2305	5.8	298	118	1.5	2.2	1274960	¥24,700
30㎝	3-1029-2306	7.2	320	128	1.5	2.3	1274970	¥28,500

㉔銅 打出 片口坊主鍋（内面錫引有） 72

内径	ページコード	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15㎝	3-1029-2401	1.07	85	1.2	0.5	1274980	¥10,600
18㎝	3-1029-2402	1.95	95	1.2	0.8	1274990	¥13,800
21㎝	3-1029-2403	2.91	115	1.2	1.0	1277900	¥17,000
24㎝	3-1029-2404	4.05	130	1.5	1.5	1277910	¥22,800
27㎝	3-1029-2405	5.75	145	1.5	1.7	1277920	¥29,600
30㎝	3-1029-2406	8.20	150	1.5	2.0	1277930	¥34,600

㉕銅 片手 ボーズ鍋（錫引無） 71

内径	ページコード	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15㎝	3-1029-2501	1.07	85	1.2	0.5	3026900	¥9,600
18㎝	3-1029-2502	1.95	95	1.2	0.8	3027000	¥12,900
21㎝	3-1029-2503	2.91	115	1.2	1.0	3027100	¥15,500
24㎝	3-1029-2504	4.05	130	1.5	1.5	3027200	¥21,000
27㎝	3-1029-2505	5.75	145	1.5	1.7	3027300	¥27,000
30㎝	3-1029-2506	8.20	150	1.5	2.0	3027400	¥31,800

㉖ナカオ アルミ 打出片手 ボウズ鍋

内径	ページコード	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15㎝	3-1029-2601	1.1	75	2.0	0.3	0181810	¥6,900
18㎝	3-1029-2602	1.8	85	2.0	0.4	0181910	¥7,700
21㎝	3-1029-2603	2.9	100	2.0	0.4	0182110	¥8,100
24㎝	3-1029-2604	4.1	110	2.0	0.7	0182210	¥8,700