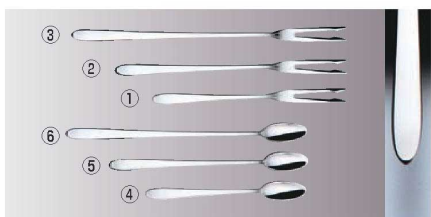


パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20604-1416	株式会社クイックパック	0564-59-3525

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

パスタ・焼き鳥フォーク 1416



GOOD DESIGN
全6アイテム
オールミラー仕上

18-10 #10400 リンツ

	ページコード	全長	商品コード	価格
①フォンデュ&オードブルフォーク・S	3-1416-0101	140	1944300	¥850
②フォンデュ&オードブルフォーク・M	3-1416-0201	170	1944200	¥900
③フォンデュ&オードブルフォーク・L	3-1416-0301	200	1944100	¥950
④カフェスティックスプーン・S	3-1416-0401	120	1944600	¥850
⑤カフェスティックスプーン・M	3-1416-0501	150	1944500	¥900
⑥カフェスティックスプーン・L	3-1416-0601	180	1944400	¥950



ソースデコスプーン

	ページコード	全長	商品コード	価格
⑦#46664-L	3-1416-0701	225	1114200	¥1,700
⑧#46664-M	3-1416-0801	195	1114210	¥1,500
⑨#46664-S	3-1416-0901	165	1114220	¥1,300

材質:18-8ステンレス
●ソースやドレッシングなど、先端を立てながら持ち、お皿に文字や模様などを描けます。



18-8 くるくるパスタフォーク

	ページコード	全長	商品コード	価格
⑩S	3-1416-1001	190	1874910	¥540
⑪M	3-1416-1101	220	1874920	¥600
⑫L	3-1416-1201	233	1874930	¥670

●指先を下に滑らすだけで麺がくるくる巻けます。



⑬のじ 18-8 UD多機能ピックフォーク

	ページコード	商品コード	価格
REL-09	3-1416-1301	1795900	¥700

全長:145 柄部/サテン仕上げ
●切る機能に優れた先端のギザ目。すくう時に重宝する独自のくぼみ。背部の丸みは、ジャムやバターを塗る時も重宝します。



⑭18-0 焼き鳥用フォーク串とり

	ページコード	商品コード	価格
3-1416-1401	8840800	¥250	

全長:160



⑮18-0 焼き鳥フォーク L型

	ページコード	商品コード	価格
3-1416-1501	1618400	¥400	

全長:140



⑯18-10 マルチフォーク

	ページコード	商品コード	価格
3-1416-1601	8071200	¥450	

全長:158
様をとる、切る、揚ぐ、刺す、トウモロコシを取る、串から外すといった動作が簡単にできる多機能フォーク



⑰なにわのエジソンの串抜き皿(2枚入)

	ページコード	商品コード	価格
AYS-01	3-1416-1701	1720800	¥1,200

外寸:165×113×H33
材質:PBT/PET樹脂 耐熱温度:140℃
●トレーの横の溝に串を入れ引き抜くだけで串が簡単に外れます。
●口や手が汚れず串がスッと抜けて食べやすい。



⑱18-8 串抜きトング

	ページコード	商品コード	価格
KY-376	3-1416-1801	4508700	¥800

全長:90
●トングの先端の溝に串を入れたら、後は押すだけで串と食材を抜くことができます。
●先端が下に付かないデザインなので、そのままテーブルの上に置いておけます。

GENSE
EST. 1965 SWEDEN

ゲンセ

1865年創業のスウェーデン王室御用達のカタラーブランドです。毎年ノーベル賞の晩餐会でも使用され、伝統と信頼を築き上げています。アベタイズは日本のお茶の葉の形にインスピレーションを得て誕生したシリーズです。デザイナーのこだわりが現れたインパクトのあるデザインながら、使いやすさも備えているのが魅力です。



ゲンセ 18-8 アベタイズ

	ページコード	全長	商品コード	価格
⑲テーブルナイフ	3-1416-1901	240	2053250	¥2,300
⑳テーブルフォーク	3-1416-2001	215	2053260	¥2,300
㉑テーブルスプーン	3-1416-2101	215	2053240	¥2,300
㉒ティースプーン	3-1416-2201	140	2053230	¥1,300



⑳18-10 クルス・デ・マルタバエリアフォーク

	ページコード	商品コード	価格
3-1416-2301	0405480	¥580	

●聖ヨハネ騎士団の名を冠したこのフォークは、バエリアを食べるのに最も適した構造になっています。スプーンに刻まれた溝や適度な深さ、手にしっくり馴染む持ちやすい柄のライン、バエリアの本場バベンシアならではの造りです。