

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20608-186	株式会社クイックパック	0564-59-3525

厨房用品

186

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

料理道具 ▶ 009 揚げ物用品

料理道具

001 ~ 009

001 鍋フライパン

002 ホテルパン

003 食缶給食道具

004 コナチ類

005 キッチンポット
保存容器

006 ボトル米びつ

007 包丁缶

008 種類中華用品

009 揚げ物用品



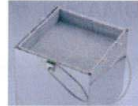
1 18-0 フライヤー用油缶
[AABL-01]
内寸
15L φ270×H300 13-0186-0101 ¥9,500
20L φ300×H300 13-0186-0102 ¥10,500



2 18-8 フライヤー油缶用筆
(20メッシュ) [AABL-02]
サイズ
15L用 φ260×H92 13-0186-0201 ¥7,600
20L用 φ290×H95 13-0186-0202 ¥8,100



3 18-8 一斗缶用 角ロート
[AKRT-01]
13-0186-0301 ¥17,200
サイズ:205×210×H210
●写真のように別売の油コシアミをセットしてご使用できます。



4 18-8 一斗缶・角ロート兼用
油コシアミ (40メッシュ) [AKRT-02]
13-0186-0401 ¥8,000
サイズ:203×203×H50(取手含245)
●ご使用済の一斗缶を油缶として利用し、油コシアミをセットできます。



5 フライヤー用丸網カゴ (深型)
[EFRX-08]
サイズ
21cm φ215×H75 13-0186-0501 ¥3,600
25cm φ250×H105 13-0186-0502 ¥4,500
材質:18-8ステンレススチール



6 T18-8 フライヤー用筆
(20メッシュ) [AABL-03] △
13-0186-0601 ¥6,500
サイズ:φ280×H115



9 サミー 角カゴ
(SF・DF共通) [EFRX-05] △ U
13-0186-0901 ¥6,000
サイズ:340(440)×240×H100

10 サミー Pバケツ
(SF・DF共通) [EFRX-06] △ U
13-0186-1001 ¥18,600
サイズ:545×275×H320
●排油の際、油はこシアミで濾過され、保存も簡単です。



12 油固化剤 カタマール
(500g×10袋入) [AAKZ-01]
13-0186-1201 ¥11,000
使用量目安:1ℓ/30~40g 18ℓ/500g(1袋)
●使い終わった廃油を固めて燃えるゴミとして処理出来ます。



13 オイルエンド
(500g×20袋入) [AAKZ-02]
13-0186-1301 ¥20,000
使用量目安:1ℓ/30g 17ℓ/500g(1袋)
●使い終わった廃油を固めて燃えるゴミとして処理出来ます。

ミルオイルフィルター

驚異の極細坑孔ミクロンメッシュで素早くろ過!
●米国NASAの宇宙服技術を採用した、樹脂フィルター
●ろ過機に匹敵するろ過性能で設備の必要なし
●耐熱温度は200℃、揚げ温度のままろ過できます。勿論冷めてもOK
●熱湯で洗い流すだけできれいになります。
※洗浄の際に石鹸・洗剤は使用しないでください。



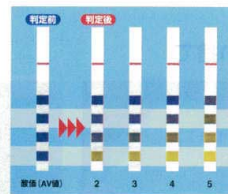
7 ミルオイルEZフロー フィルター
バッグ(厚手) [AOLF-01] L
サイズ
大 280×230×H180 13-0186-0701 ¥11,800
中 280×230×H130 13-0186-0702 ¥9,800
材質:PET樹脂相当 耐熱温度:256℃
120メッシュ

8 ミルオイルEZフロー用
ホルダーフレーム [AOLF-02] L
13-0186-0801 ¥3,800
サイズ:570×220 材質:18-8ステンレス

11 デジタル食用油テスター
testo270 [EOLT-02] M
13-0186-1101 ¥70,000
サイズ:50×170×全長300 重量:255g
測定範囲:温度/40~200℃
TPM/0.0~40.0%
精度:温度/±1.5℃ TPM/±2.0%
最小単位:温度/0.1℃ TPM/0.5%
電源:単4乾電池×2個(付属)
●IP65の保護等級で流水や油から本体を保護します。
●油が熱いまま(〜190℃)でも安全に測定可能です。
●食用油を必要以上に交換することがなくなり、関連コストの節約によるメリットも得られます。



14 3M 高感度ショートニング
モニター [ASHM-01] G
50枚入 13-0186-1401 ¥2,994
20枚入 13-0186-1402 ¥1,198



(使用方法)
1.使用中の油(160℃~180℃)に試験紙の青色バンドがすべて浸かる様にして約1秒浸けてから引き出します。
2.試験紙の余分な油をペーパータオル等で吸い取り、きれいな場所に置き30秒放置した後、判定します。
(判定方法)
青色から黄色に変ったバンドを数えて判定して下さい。

⑫・⑬使用方法

- 揚げ物油を80℃以上に加熱しておきます。
- 火を切ってから、本商品を投入します。
- 箸や用具でよくかき混ぜた後、しばらく放置します。
- 油が40℃以下に冷めると固まります。

※固めた油の処理は各自自治体の定める方法に従って下さい。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。