

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20608-218	株式会社クイックパック	0564-59-3525

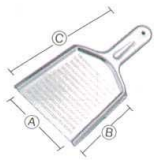
厨房用品

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]



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

●頭丈ゴ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]



号	A×B×C	価格
特2号	165×140×280	13-0218-0301 ¥11,400
特3号	130×140×240	13-0218-0302 ¥8,000
特4号	130×125×225	13-0218-0303 ¥7,300
特5号	105×115×215	13-0218-0304 ¥6,400

●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。

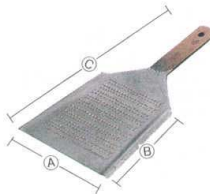
② 18-0 卸金 [BORS-31]



号	両面	A×B×C	価格
大	(両面)	126×140×255	13-0218-0201 ¥3,200
中	(両面)	105×120×215	13-0218-0202 ¥2,800
小	(片面)	97×105×180	13-0218-0203 ¥1,700
ミニ	(片面)	60×60×100	13-0218-0204 ¥800

●洗いやすいシンプルなデザイン。

④ 銅 オロシ金 (両面) [BORS-05]

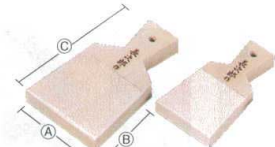


号	A×B	C	価格
No.5	90×105	210	13-0218-0401 ¥5,950
No.6	100×105	220	13-0218-0402 ¥7,110
No.7	110×115	230	13-0218-0403 ¥8,320
No.8	125×115	240	13-0218-0404 ¥9,470
No.10	135×120	250	13-0218-0405 ¥11,820
No.12	160×140	270	13-0218-0406 ¥14,180
No.15	170×155	290	13-0218-0407 ¥17,740
No.18	180×165	310	13-0218-0408 ¥21,260
No.20	200×170	330	13-0218-0409 ¥23,630

⑤ アルミ 板卸金 (両目立) [BORS-26]

号	A×B×C	板厚	価格
特大	172×155×257	2.3	13-0218-0501 ¥2,460
大	123×151×240	1.2	13-0218-0502 ¥1,050
中	109×127×210	1.0	13-0218-0503 ¥780
小	93×109×178	0.6	13-0218-0504 ¥450

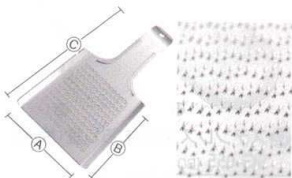
わさび、生姜、その他食材本来の味が引き出せ、栄養分がなくなりません。



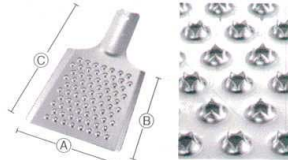
⑥ アルミ 理想おろし金 [BORS-25]

号	A×B×C	板厚	価格
特大	127×190×292	0.8	13-0218-0601 ¥2,000
大	95×170×222	0.7	13-0218-0602 ¥770
小	95×177×なし	0.6	13-0218-0603 ¥500

なめらかに仕上げます。



きめの粗い大根おろし

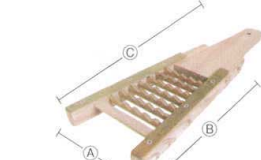


⑦ 18-0 鬼おろし (片面) [BORS-33]

号	A×B×C	価格
特大	167×160×280	13-0218-0701 ¥3,000
大	126×140×255	13-0218-0702 ¥2,200
中	123×120×235	13-0218-0703 ¥1,700
小	97×105×180	13-0218-0704 ¥1,300

●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。

ガリガリ削る鬼おろし器



⑧ 竹木製 鬼おろし (平) 大 [BORS-19]

号	価格
13-0218-0801	¥2,200

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

⑨ サメ皮オロシ [BORS-11]

号	A×B×C	価格
超特大	113×159×273	13-0218-0901 ¥21,000
特大	111×123×237	13-0218-0902 ¥18,000
大	82×82×138	13-0218-0903 ¥4,900
中	62×68×112	13-0218-0904 ¥3,200
小	51×53×83	13-0218-0905 ¥1,800

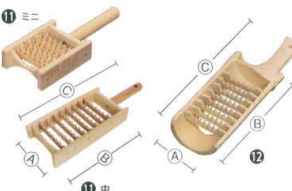
材質: 本体/天然木 おろし部/鯨皮



⑩ 18-0 わさびおろし サメ吉 (片面) [BORS-32]

号	A×B×C	価格
大	130×140×255	13-0218-1001 ¥4,600
中	123×120×235	13-0218-1002 ¥3,800
小	97×105×180	13-0218-1003 ¥2,300
ミニ大	75×75×120	13-0218-1004 ¥1,700
ミニ小	60×60×100	13-0218-1005 ¥1,200

●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 大根おろし 白 [BORS-20]

号	A×B×C	価格
中	90×175×270	13-0218-1101 ¥1,900
ミニ	70×90×175	13-0218-1102 ¥1,500

ウレタン塗装

⑫ 竹製 大根おろし カット [BORS-21]

号	価格
13-0218-1201	¥1,900

サイズ: A80/B180/C290



⑬ べんりはけ 竹製 [BORS-14]

号	価格
13-0218-1301	¥280

全長: 135

⑭ わさび専用 便利ハケ ミニ [HIKE-19]

号	価格
13-0218-1401	¥750

サイズ: 幅25×全長95×毛長21
材質: 毛/パキーン 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。
●パキーンハケ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]

号	価格
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]

号	価格
13-0218-1601	¥2,100

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]

号	価格
13-0218-1701	¥1,200

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]

号	価格
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

フルコース

011 レンジトラン

012 ロットボ

013 卸金

014 和風

015 皮む

016 肉用

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。