

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

調理小物

010

フルコース

011

012

013

014

015

016

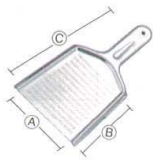
017

018

019

020

1 18-0 業務用卸金 [BORS-01]



号	両面	サイズ (AxBxC)	価格
1号	両面	170×160×300	¥6,600
2号	両面	165×140×280	¥5,600
3号	両面	130×140×240	¥4,200
4号	両面	130×125×225	¥3,700
5号	片面	105×115×215	¥2,300
6号	片面	105×100×200	¥2,100

●頭丈ボ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	両面	サイズ (AxBxC)	価格
特2号	両面	165×140×280	¥11,400
特3号	両面	130×140×240	¥8,000
特4号	両面	130×125×225	¥7,300
特5号	両面	105×115×215	¥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。

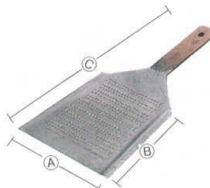
2 18-0 卸金 [BORS-31]



号	両面	サイズ (AxBxC)	価格
大	両面	126×140×255	¥3,200
中	両面	105×120×215	¥2,800
小	片面	97×105×180	¥1,700
ミニ	片面	60×60×100	¥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]

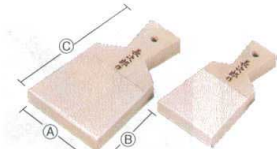


No.	サイズ (AxB)	厚さ (C)	両面	価格
No. 5	90×105	210	両面	¥5,950
No. 6	100×105	220	両面	¥7,110
No. 7	110×115	230	両面	¥8,320
No. 8	125×115	240	両面	¥9,470
No.10	135×120	250	両面	¥11,820
No.12	160×140	270	両面	¥14,180
No.15	170×155	290	両面	¥17,740
No.18	180×165	310	両面	¥21,260
No.20	200×170	330	両面	¥23,630

5 アルミ 板卸金 (両目立)

号	両目立	サイズ (AxBxC)	板厚	価格
特大	両目立	172×155×257	2.3	¥2,460
大	両目立	123×151×240	1.2	¥1,050
中	両目立	109×127×210	1.0	¥780
小	両目立	93×109×178	0.6	¥450

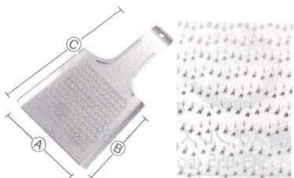
わさび、生姜、その他食材本来の味が引き出せ、栄養分がなくなります。



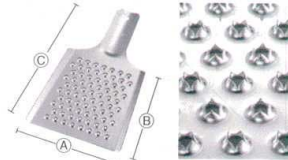
6 アルミ 理想おろし金

号	理想おろし金	サイズ (AxBxC)	板厚	価格
特大	理想おろし金	127×190×292	0.8	¥2,000
大	理想おろし金	95×170×222	0.7	¥770
小	理想おろし金	95×177×なし	0.6	¥500

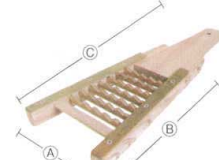
なめらかに仕上げます。



きめの粗い大根おろし



ガリガリ削る鬼おろし器



7 18-0 鬼おろし (片面) [BORS-33]

号	鬼おろし (片面)	サイズ (AxBxC)	価格
特大	鬼おろし (片面)	167×160×280	¥3,000
大	鬼おろし (片面)	126×140×255	¥2,200
中	鬼おろし (片面)	123×120×235	¥1,700
小	鬼おろし (片面)	97×105×180	¥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。

8 竹木製 鬼おろし (平) 大

号	竹木製 鬼おろし (平) 大	サイズ (AxBxC)	価格
13-0218-0801	竹木製 鬼おろし (平) 大	A130/B240/C335	¥2,200

●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]

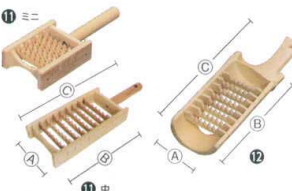
号	サメ皮オロシ	サイズ (AxBxC)	価格
超特大	サメ皮オロシ	113×159×273	¥21,000
特大	サメ皮オロシ	111×123×237	¥18,000
大	サメ皮オロシ	82×82×138	¥4,900
中	サメ皮オロシ	62×68×112	¥3,200
小	サメ皮オロシ	51×53×83	¥1,800

材質：本体/天然木 おろし部/鮫皮

10 18-0 わさびおろし サメ吉 (片面)

号	わさびおろし サメ吉 (片面)	サイズ (AxBxC)	価格
大	わさびおろし サメ吉 (片面)	130×140×255	¥4,600
中	わさびおろし サメ吉 (片面)	123×120×235	¥3,800
小	わさびおろし サメ吉 (片面)	97×105×180	¥2,300
ミニ大	わさびおろし サメ吉 (片面)	75×75×120	¥1,700
ミニ小	わさびおろし サメ吉 (片面)	60×60×100	¥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 鬼おろし 白

号	竹製 鬼おろし 白	サイズ (AxBxC)	価格
中	竹製 鬼おろし 白	90×175×270	¥1,900
ミニ	竹製 鬼おろし 白	70×90×175	¥1,500

ウレタン塗装

12 竹製 大根おろし カット

号	竹製 大根おろし カット	サイズ (AxBxC)	価格
13-0218-1201	竹製 大根おろし カット	A80/B180/C290	¥1,900

13 べんりはけ 竹製 [BORS-14]

号	べんりはけ 竹製 [BORS-14]	サイズ (AxBxC)	価格
13-0218-1301	べんりはけ 竹製 [BORS-14]	全長:135	¥280

14 わさび専用 便利ハケ ミニ

号	わさび専用 便利ハケ ミニ	サイズ (AxBxC)	価格
13-0218-1401	わさび専用 便利ハケ ミニ	サイズ:幅25×全長95×毛長21	¥750

●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	セラミック おろし器 小 [BORS-08]	サイズ (AxBxC)	価格
13-0218-1501	セラミック おろし器 小 [BORS-08]	サイズ:φ94×H20	¥1,500

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。皿とおろし器が一体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	セラミックおろし器 (ブラシ付) [BORS-58]	サイズ (AxBxC)	重量	価格
13-0218-1601	セラミックおろし器 (ブラシ付) [BORS-58]	サイズ:160×30×160	重量:350g	¥2,100

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

号	セラミック薬味おろし器	サイズ (AxBxC)	重量	価格
13-0218-1701	セラミック薬味おろし器	サイズ:93×21×93	重量:110g	¥1,200

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	おろしがね・すり鉢用スクレイパー IK2101 [BSPT-38]	サイズ (AxBxC)	価格
13-0218-1801	おろしがね・すり鉢用スクレイパー IK2101 [BSPT-38]	サイズ:140×42×H12	¥1,350

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。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。