

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20608-219	株式会社クイックパック	0564-59-3525

219

厨房用品

調理小物 ▶ 013 卸金・すり鉢・マッシャー

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

調理小物

010
くらこし

011
レンジラナイ

012
調味料入ホッパ

013
卸金・すり鉢

014
おにぎり専用し器

015
抜石き玉子切

016
チーズバグ

017
ハ切類 栓抜

018
はかり

019
温度計 湿度計

020
塩業計類

大型吸盤でガッチリ固定



1 ジャンボおろし [BORS-12] E

13-0219-0101 ¥4,200

サイズ:160×380×H95

- 大きなおろし板(160×230mm)が、快適おろしを実現!
- レバー操作で着脱自在の大型吸盤(100mm)がおろし板をガッチリと固定し、安定した作業を助けます。
- おろし面が大きいので、手加減が自由自在でなんでもおろせる万能おろし器。(大根、人参、山芋、生姜etc)
- ポリカーボネイト製の頑丈なおろし器です。



2 ザクザク! ステンレスおにおろし LS1530 [BORS-56] E

13-0219-0201 ¥3,500

サイズ:A108/B203/C280 重量:220g

- 耐熱温度:100°C
- 材質:本体/ポリプロピレン ハンドル・滑り止め/熱可塑性エラストマー 刃/18-0ステンレス
- 史上初の折れない、カビないステンレス鬼刃を採用。
- 水分が出ず栄養たっぷりでシャキシャキした食感に仕上がります。
- パウダー状のおろしがたっぷりおろせます。
- パウルにかけてもおろしやす設計。
- ※刃の先端がとがっているのので、刃に直接触れないでください。



3 ののじ 大根すりすり LDS-02 [BORS-22] E

13-0219-0301 ¥1,800

サイズ:A108/B190/C293

- 材質:刃/SUS430 本体/ABS樹脂
- 耐熱温度:本体/80°C 柄/90°C
- わた雪のようにきめ細かくすりおろすことができます。
- 裏表2通りの刃で軽い力で、素早くすりおろすことができます。

全く新しい食感の大根おろし



4 ののじ サラダおろし LDS-01 [BORS-54] E

13-0219-0401 ¥1,800

サイズ:108×293

- 耐熱80°C
- 材質:本体/ABS樹脂 刃/430ステンレス
- 軽い力ですり卸すだけで、面倒な細切りが簡単に出来ます。
- 裏表で使い分けが出来る2WAYブレード(表面:荒目 裏面:細目)。



5 理想おろし C型 [BORS-51] E

13-0219-0501 ¥1,000

サイズ:A95/B135/C210×H35

- 材質:刃/18-0ステンレス 受皿/ポリプロピレン
- 耐熱温度:100°C
- おろし金の丸穴全体に施した細かい目立で、食材を滑らかにすりおろします。

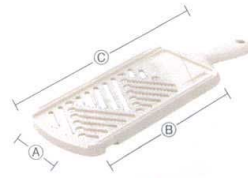


6 クイーン卸器 [BORS-53] E

13-0219-0601 ¥1,400

サイズ:A120/B180/C280×H40

- 材質:刃/18-0ステンレス 受皿/ポリプロピレン
- 耐熱温度:90°C
- パウダー状のおろしがたっぷりおろせます。
- おろし金は水でサッとゆすぐだけで、キレイに洗えます。



7 京セラ おろしプレート CSN-060WH [BORS-16] E

13-0219-0701 ¥600

サイズ:A92/B185/C277

材質:ABS樹脂

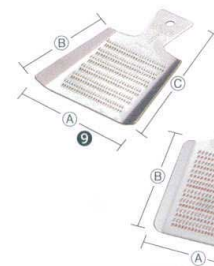


8 ののじ サラダおろしBOX LBG-01GW [BORS-55] E

13-0219-0801 ¥2,000

サイズ:128×225×83

- 材質:刃/SUS430 本体/ポリプロピレン フレーム/PP(グラスファイバー入)
- 滑り止め部/エラストマー樹脂
- 耐熱温度:本体/110°C フレーム/160°C
- 滑り止め部/130°C
- 軽い力で簡単に均一な野菜の細切りができます。
- 裏表で異なる両面ブレードを採用、食材の種類に合わせて粗め細かめに仕上げられます。



9 18-0 業務用卸金(片面) [BORS-06]

	A×B×C		
ミニ大	85×70×110	13-0219-0901	¥1,200
ミニ小	55×50×75	13-0219-0902	¥800



10 銅 業務用ミニ卸金(片面) [BORS-37]

	A×B×C		
ミニ大	75×75×120	13-0219-1001	¥2,800
ミニ小	60×60×100	13-0219-1002	¥1,900

11 18-0 ミニ卸金(片面) [BORS-38]

	A×B×C		
銀杏	65×50×85	13-0219-1101	¥900
ふぐ	65×70×110	13-0219-1102	¥900

- 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。



12 ステンレス 岩塩おろし金(片面) SG-055 [BORS-40]

	A×B×C		
ミニ大	85×70×110	13-0219-1201	¥1,400

- サイズ:54×88
- 岩塩をその場でおろせ、おろしたてのkokが味わえ、パフォーマンスにもなります。
- ハイグレードステンレスを採用する事により、錆に強く、刃こぼれの心配がありません。

13 18-8 ジンジャーグレーター [BORS-17]

	A×B×C		
ミニ大	80×90×全長232	13-0219-1301	¥2,450

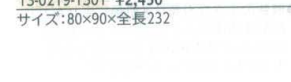
- サイズ:80×90×全長232



14 ステンレス 立つ薬味おろし SS-160 [BORS-35]

	A×B×C		
ミニ大	50×32×H160	13-0219-1401	¥1,800

- すりおろした食材が流れ出やすいカーブ形状。
- 繊維がスパッと切れる「本格斜鋭刃」。
- 調理中、食卓で縦置きができ便利です。



15 ステン ニンニク絞り [BNIN-02] E

	内寸	全長		
大	φ35×H33	180	13-0219-1501	¥1,030
小	φ30×H25	153	13-0219-1502	¥790

16 18-0 三角ニンニク絞り [BNIN-01] E

	内寸	全長		
ミニ大	φ35×H33	180	13-0219-1601	¥940

- 小さな穴できめ細かくしぼれます。
- ニンニクの薄皮むき機能付。

17 アルミ ニンニクしぼり DH-3010 [BNIN-04] E

	内寸	全長		
ミニ大	φ35×H33	180	13-0219-1701	¥2,000

- サイズ:159×48×H31.5 重量:130g
- 材質:本体/アルミニウム合金
- 薄皮むき部/シリコンゴム(耐熱温度200°C)

18 アルミ ミニしぼり DH-3011 [BNIN-05] E

	内寸	全長		
ミニ大	φ35×H33	180	13-0219-1801	¥1,900

- サイズ:183×69×H37
- 材質:アルミニウム合金
- すだち、シーカーサーなど小さな果実も手で絞るよりもむだなく絞れます。
- しぼったら、すぐに使える注ぎ口付。

19 18-0 おろせるスプーン [BORS-57]

	内寸	全長		
ミニ大	φ35×H33	180	13-0219-1901	¥1,200

- 全長:228mm
- おろした食材をそのまま混ぜ、すくえます。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。