

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20608-252	株式会社クイックパック	0564-59-3525

厨房用品

252

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

調理小物 ▶ 016 チーズ・バター・肉用品

ミートテンダー 肉の繊維や筋を切り肉の熟成を速めたり副素材の結着をしったりポーショニングをして肉の素材に美味しさを出す道具です。



1 ミートテンダー OMT-12DA
 [BMTT-17] ◊ 国産
 13-0252-0101 ¥305,000
 サイズ:750×307×H375 重量:22kg
 電源:単相100V(0.2kw) 処理能力:10~20枚/分
 肉処理サイズ:130×H20 刃17枚×2本
 刃列ピッチ:9mm×2列
 ●ステンレス刃物鋼を使用し、刃物と刃物の配列に独自の工夫をしています。
 用途:食肉の筋切り、味付け前処理



2 ジャカード スーパーテンダーマチック
 手動式H型 [BMTT-14] 国産
 13-0252-0201 ¥485,000
 サイズ:本体/424×403×H950(ハンドルを含む)
 主な板/245×762(重量:5kg)
 肉処理サイズ:80×200×H110 重量:22kg
 ●シャープで細身な54本の丈夫なステンレス製の刃で、切り口を残さず肉のスジ等を切ります。
 ●ブロック肉をそのまま短時間で処理できるので、ステーキ肉、ローストビーフなど大きな肉にも対応できます。
 ●工具無しで分解洗浄が可能です。



3 ピクチャー イージーシェフ 45枚刃
 [BMTT-16] 国産
 13-0252-0301 ¥6,000
 サイズ:145×45×H103
 材質:ステンレス、PA6樹脂
 ●45枚の刃が肉の繊維や筋を細かくカットします。



4 ピクチャー プロシェフ 56枚刃
 [BMTT-15] 国産
 13-0252-0401 ¥9,500
 サイズ:幅58×全長255 刃14列×4枚
 ●ヘッド部分はスプリング構造となっており効率良く、肉の筋切りと、肉たたきが同時に行えます。



5 ジャカードニューミートテンダーライザー 45枚刃 [BMTT-11] 国産
 13-0252-0501 ¥13,500
 サイズ:46×155×H113
 ●刃を簡単に取り出して洗浄、交換ができ衛生的です。



6 ミートソフター
 [BMTT-06]
 13-0252-0601 ¥2,600
 サイズ:130×H130 刃8列×1枚



7 ジャカードミニ 48枚刃 [BMTT-09] 国産
 13-0252-0701 ¥11,500
 サイズ:36×143×H103
 材質:ABS樹脂、ステンレススチール
 ●手軽にお肉を柔らかくし、味つけも浸透しやすくなります。
 ※骨付き肉、半冷凍・冷凍肉用ではありません。



8 ジャカードミニ 16枚刃 [BMTT-10] 国産
 13-0252-0801 ¥4,500
 サイズ:29×143×H103
 材質:ステンレス、PA6樹脂
 ●手軽にお肉を柔らかくし、味つけも浸透しやすくなります。
 ※骨付き肉、半冷凍・冷凍肉用ではありません。



9 キング ミートテンダーライザー [BMTT-05] 国産
 13-0252-0901 ¥16,800
 サイズ:35×160×H120 刃16列×3枚
 ●コイン式平ネジ1本で、刃が取り外せ掃除が楽です。



10 お肉の筋きり器 スジキリー番
 NSI-01 [BNTT-06]
 13-0252-1001 ¥1,000
 サイズ:幅62×全長147
 ●ワンタッチで分解できるので、お手入れも簡単です。

11 肉さし [BNTT-07]
 13-0252-1101 ¥2,860
 サイズ:φ55×全長185



12 鉄鑄物 肉たたき ギザ型
 [BNTT-02]
 13-0252-1201 ¥3,500
 サイズ:タタキ面/82×62 全長/212
 重量:560g クロムメッキ仕上

平らな面でお肉をのびします。



13 ダイキャスト 肉たたき [BNTT-04]
 13-0252-1301 ¥1,500
 サイズ:φ35×50×全長200

14 オールメタル 肉たたき [BNTT-05]
 13-0252-1401 ¥3,750
 サイズ:φ45×80×全長230

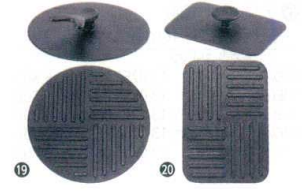


15 木柄ミートローラー [BMTR-01]
 13-0252-1501 ¥820
 サイズ:幅50×全長180

16 ミートハンマー No.446 [BNTT-01] 国産
 13-0252-1601 ¥2,200
 サイズ:幅62×全長240



18 TSステンレス チャーシューツング
 [BTGD-09] 国産
 13-0252-1801 ¥3,800
 サイズ:全長/315 ハサミ部/70×100
 ●チャーシューのかたちを崩さず握む事ができます。



19 スプラウト 丸型ミートプレス [HNOS-08]
 13-0252-1901 ¥2,300
 サイズ:φ170×H50 材質:鉄鑄物
 ●熱が均一に伝わり、焼き上がりのムラが少なくなります。

20 スプラウト 角型ミートプレス [HNOS-09]
 13-0252-2001 ¥2,300
 サイズ:180×125×H35 材質:鉄鑄物
 ●熱が均一に伝わり、焼き上がりのムラが少なくなります。



21 ミートプレススタンド [HNOS-10]
 13-0252-2101 ¥1,400
 サイズ:125×125×H140
 材質:ステンレス鋼



22 パンコンプレス 肉押しさえ 角大 A-148 [HNOS-04] 国産
 13-0252-2201 ¥4,200
 サイズ:230×130×H90 厚み:5mm
 重量:1.2kg 材質:鑄鉄



23 パンコンプレス 肉押しさえ 角小 A-147 [HNOS-05] 国産
 13-0252-2301 ¥3,600
 サイズ:170×100×H85 厚み:4mm
 重量:0.7kg 材質:鑄鉄



24 パンコンプレス 肉押しさえ 丸 A-146 [HNOS-03] 国産
 13-0252-2401 ¥4,600
 サイズ:φ220×H75 厚み:5mm
 重量:1.35kg 材質:鑄鉄

調理小物

010
020

010
フルイ
ペーパー

011
レンジ
ドレン
ナイフ

012
調味料
入れ
ホウレン

013
足
すり
鉢

014
おにぎり
小物
容器

015
皮むき
玉子
切

016
肉用品
チーズ
バター

017
ハサミ
類
取扱

018
はかり
類

019
温度計
湿度計

020
濃度計
類

※上記の価格には消費税は含まれておりません。