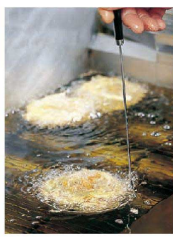


パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20632-433	株式会社クイックパック	0564-59-3525

433

蒸し器・中華・揚げ物用品

- 料理道具
- 調理小物
- 調理機械
- 厨房機器
- 用品
- サービス
- 喫茶用品
- 鉄板焼用品
- 軽食・製菓用品
- 製菓用品
- フロン
- 洗濯用
- 清掃用品
- 長靴・衛生
- 消耗品
- ハンカチ
- フロッピー
- ウェア
- ウェア
- テーブル
- 卓上備品
- 用品
- 料理演出
- グラス・食器
- ホテル・旅館用品
- テーブル
- 椅子
- サイン
- 店舗備品



1 **フッ素加工 カキ揚げレードル**
 (BKK-05) 9-0433-0101 ¥3,400
 φ120×H330
 材質:本体 内面/アルミフッ素樹脂加工
 外面/アルマイト加工
 ハンドル 18-0ステンレス
 取っ手 66ナイロン
 ●取っ手部分に66ナイロンを使用していますので、耐熱性に優れています。
 ●フッ素樹脂加工を施してありますので、こびりつきにくくサッと手軽にご使用いただけます。

2 **フッ素加工 2連式カキ揚げレードル**
 (BKK-06) 9-0433-0201 ¥6,900
 250×120×H342 1ヶ当たり:φ120
3 **フッ素加工 4連式カキ揚げレードル**
 (BKK-10) 9-0433-0301 ¥14,000
 235×300×H345 1ヶ当たり:φ120
 ②③材質:本体 内面/アルミフッ素樹脂加工
 外面/アルマイト加工
 ハンドル 18-0ステンレス
 取っ手 66ナイロン

4 **SA18-8 かき揚げ井用リング (BKK-13)**
 cm
 9-0433-0401 11 φ110×H300 ¥4,500
 9-0433-0402 12 φ120×H300 ¥4,800
 9-0433-0403 13 φ130×H300 ¥5,200
 リング高さ:100 パンチング穴径:φ5
 ※サイズ等、特注承ります。

5 **18-8 カキ揚げリング 穴明**
 (BKK-09) 9-0433-0501 ¥3,200
 φ93×H140
 リング高さ:55
6 **18-8 かき揚げリング**
 (BKK-18) 9-0433-0601 ¥3,900
 φ100×H100 ハンドル150
 パンチング穴径:φ8



7 **SA18-8 木柄 かき揚げ井用リング2連 11cm**
 (BKK-14) 9-0433-0701 ¥9,000
 265×110×H292
 1ヶあたり:φ110 リング高さ:100
 パンチング穴径:φ5
 ※サイズ等、特注承ります。



8 **18-8 木柄かき揚げリング 2連 (BKK-15)**
 1ヶあたり
 9-0433-0801 S 203×80×H290 φ80×H100 ¥10,100
 9-0433-0802 M 263×120×H290 φ120×H100 ¥11,600
 パンチング穴径:φ5
9 **18-8 木柄かき揚げリング 2連 穴無**
 (BKK-17) 9-0433-0901 ¥8,000
 413×85×H275
 1ヶあたり:φ85×H85



10 **18-8 木柄かき揚げリング 4連 (BKK-16)**
 1ヶあたり
 9-0433-1001 S 239×239×H290 φ110×H100 ¥19,400
 9-0433-1002 M 239×239×H340 φ110×H150 ¥22,400
 パンチング穴径:φ5



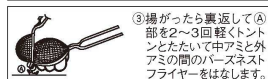
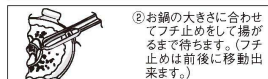
11 **18-0 カキ揚げ (AKK-14)**
 9-0433-1101 穴ナシ ¥890
 9-0433-1102 穴アキ ¥960
 φ77×265



12 **18-0 カキ揚げ用 リング**
 (AKK-15) 9-0433-1201 ¥1,100
 φ80 柄の長さ:250



14 **18-8 バーズネスト フライヤー (鳥の巣) (ABC-26) 回**
 9-0433-1401 大 φ127×400 ¥2,260
 9-0433-1402 小 φ88×360 ¥1,600



※ジャガイモや食パンを揚げる場合にはかさなる部分に軽く小麦粉をふりかけて揚げますと形がくずれずきれいに出来上がります。



15 **18-8 まげ揚げくん**
 (DMG-01) 9-0433-1501 ¥18,000
 600×160×H160
 カゴ部:410×125×H58
 ●はさんでフライヤーに入れるだけで骨せんべいや小魚等を串打ちなしで簡単に曲げて揚げられ、串を外す時の破損の心配もありません。
 ●食材と時間のロスが少なく、豆カレイなら1度に3~4匹揚げることが出来ます。
 ●フライヤーで約1~2分揚げる事で形が決まります。その後、外したものは再度フライヤーで揚げます。これを繰り返すことで数もこなすことが出来ます。



16 **18-0 天ぷらトング**
 (ATV-11) 9-0433-1601 ¥900
 全長:230

17 **18-0 天ぷら焼肉トング**
 (BTV-69) 9-0433-1701 ¥560
 全長:305



18 **なべ友 シリコン菜箸 洗**
 NBT-604
 (ASI-A1) 9-0433-1801 ¥900
 全長:300
 材質:本体/ナイロン(耐熱200℃)
 先端シリコンゴム(耐熱230℃)
 芯材/ステンレス鋼
 ●先端がシリコンなので、滑りにくくつかみやすい。
 ●転がりにくく、にぎりやすい六角形の菜箸です。