

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20632-480	株式会社クイックパック	0564-59-3525

レードル・トング・ターナー

480

Cuisipro. クイジプロ ファイバーグラス 洗

①～⑦耐熱温度:235℃



クイジプロ ファイバーグラス 洗

① レードル 71-12324

〈BHA-06〉目 9-0480-0101 ¥2,000

- 87×全長300
- 先端部のすべり止めにより、ポットの中に落ちずカウンターの上に置いて安定します。

② スプーン 71-12303

〈BHA-09〉目 9-0480-0201 ¥1,800

- 63×全長298
- 浅いボウルと丸いエッジで、オープンの中で肉汁をかけるのに最適です。

③ 穴あきスプーン 71-12308

〈BHA-08〉目 9-0480-0301 ¥1,900

- 65×全長298
- 間隔をおいた細長い穴で、効率良く水を抜きます。

④ スパゲティ・サーブ 71-12312

〈BHA-07〉目 9-0480-0401 ¥2,000

- 69×全長305 耐熱温度:235℃
- 水抜き穴と丸いエッジで、あらゆる形と大きさのパスタを扱えます。

⑤ ターナー 71-12302

〈BHA-10〉目 9-0480-0501 ¥1,900

- 74×全長286

⑥ 大型ターナー穴あき 71-12322

〈BHA-12〉目 9-0480-0601 ¥2,000

- 127×全長286

⑦ ポテト・マッシャー 71-12305

〈BPT-F9〉目 9-0480-0701 ¥2,800

- 130×75×H203

ナイロン ターナー



⑧ クイジプロ パンケーキターナー 71-12422

〈BTC-E6〉目 9-0480-0801 ¥1,600

- 128×全長280
- 材質:ナイロン(耐熱温度:200℃)

⑩ クイジプロ シリコン スパチュラ 〈BSP-64〉目

ヘラ部:65×88 全長:300

カラー	セット	替えゴム
74-682700 クリアー	9-0480-1001	
74-682703 ブルー	9-0480-1002	
74-682704 グリーン	9-0480-1003	9-0480-1004
74-682705 レッド	9-0480-1005	9-0480-1006
74-682717 イエロー	9-0480-1007	9-0480-1008
	¥2,100	¥800

⑩⑪ヘラ部:シリコン 柄:18-8ステンレス

耐熱温度:400℃

- 人間工学的に持ちやすいハンドルと、ボールのカーブにもフォローする先端の形。
- ブラッシュステンレスのハンドルで、指紋がつきにくい。
- ヘラ部とハンドル部が脱着式なので、傷んだゴムのみの交換が可能です。

⑪ クイジプロ シリコン スパチュラ 〈BSP-63〉目

ヘラ部:48×88 全長:300

カラー	セット	替えゴム
74-682600 クリアー	9-0480-1101	9-0480-1102
74-682601 ホワイト		9-0480-1103
74-682603 ブルー	9-0480-1104	9-0480-1105
74-682604 グリーン	9-0480-1106	9-0480-1107
74-682605 レッド	9-0480-1108	9-0480-1109
74-682617 イエロー	9-0480-1110	9-0480-1111
	¥1,800	¥600



⑬ クイジプロ ポテト・マッシャー 74-6756

〈BPT-C1〉目 9-0480-1201 ¥5,580

- 130×76×H175
- 材質:18-8ステンレス
- 握りやすいハンドルで、ちからが入りやすく、ポテトを簡単につぶせます。



⑭ クイジプロ デラックスフードミル (うらごし器) 74-6479

〈BUL-34〉目 9-0480-1301 ¥23,700

- φ230(438)×H120(H245)
- 2・3・4mmの替刃3枚付
- 替刃寸法:φ140
- 材質:本体・替刃/18-10ステンレス
- プラスチックのスクレーパーが裏面に残った食材をスムーズにこすりとりします。
- 大き目のボウルは食材の飛び散りを防ぎ、一度に大量の食材をピューレできます。



うらごし・フルイ・スリブ・みぞこし

レードル・トング・ターナー

泡立水マス、調味料入・ロート

卸金・すり鉢・マッシャー! 天突

和食用小物・寿司・おにぎり型

抜型・細工用品・皮むき・玉子切

チーズ・バター! 肉用品

ハサミ・検抜・缶切類

はかり・タイマー

温度計・湿度計

濃度計・塩素計類