

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20632-503	株式会社クイックパック	0564-59-3525

503

泡立・水マス・調味料入・ロート

- 料理道具
- 調理小物
- 調理機械
- 厨房機器
- 設備
- サーブ
- 用品
- 喫茶用品
- 鉄板焼用品
- 軽食・製菓用品
- 製菓用品
- フロン
- ラック
- 清掃用品
- 衛生
- 消耗品
- ハンデット
- ウェア
- ウェア
- テーブル
- 卓上用品
- 料理演出
- 用品
- グラス
- 食器
- ホテル
- 旅館用品
- 椅子
- サイン
- 店舗用品



レズレー18-10

① バルーン泡立 (BAW-11) 目

品番	全長	φ	価格
9-0503-0101	95610	270	¥3,600
9-0503-0102	95611	320	¥3,900

② エッグ泡立 (BAW-06) 目

品番	全長	φ	価格
9-0503-0201	95598	170	¥2,400
9-0503-0202	95599	220	¥2,700
9-0503-0203	95600	270	¥3,000
9-0503-0204	95601	320	¥3,400

③ フラット泡立 (BAW-07) 目

品番	全長	φ	価格
9-0503-0301	95651	220	¥2,800
9-0503-0302	95652	270	¥3,000
9-0503-0303	95653	320	¥3,100
9-0503-0304	95654	370	¥3,300

④ ジャグ泡立 (BAW-09) 目

品番	全長	φ	価格
9-0503-0401	95581	270	¥3,000
9-0503-0402	95582	320	¥3,500

⑤ ラウンド泡立 95590

(BAW-08) 目 9-0503-0501 ¥2,800
全長220×φ71

⑥ トワール泡立 (BAW-10) 目

品番	全長	φ	価格
9-0503-0601	95571	220	¥3,000
9-0503-0602	95572	270	¥3,200

⑦ マトファ 18-10ホイッパー

111046 (BHI-02) 9-0503-0701 ¥18,660
全長450×φ110

⑧ ホイッパー (BHI-03)

品番	全長	φ	価格
9-0503-0801	111022	250	¥5,540
9-0503-0802	111023	300	¥7,460
9-0503-0803	111024	350	¥8,000
9-0503-0804	111025	400	¥9,380
9-0503-0805	111026	450	¥11,730
9-0503-0806	111027	500	¥17,060

*⑦⑧樹脂部:耐熱220℃

洗



⑨ セントローマン ピエールガナリエ泡立 (BAW-13)

品番	全長	φ	価格
9-0503-0901	01425	280	¥6,800
9-0503-0902	01430	330	¥7,200
9-0503-0903	01440	380	¥8,100
9-0503-0904	01450	430	¥8,800
9-0503-0905	01461	480	¥9,300

調味料をふんわり泡ソースに!



⑩ 18-8 泡ソースホイッパー LS1522

(BAW-35) 目 9-0503-1001 ¥1,800

- φ50×全長168
- 必要な分だけカップの中で泡のソースが作れます。
- 泡にすることでコクが増し、食材そのものの風味もひきたちます。
- 少量でしっかり味付けできて減塩につながります。
- 12メニューのレシピ付き。



⑪ サンクラフト ミキサー

(BMK-50) 目 ¥650

9-0503-1101 WW-207 ライムグリーン
9-0503-1102 WW-208 ブラック

- 45×9×約254
- 材質:ポリプロピレン(耐熱温度90℃)
- 小麦粉を水や卵と混ぜる際にダマが出来にくく、あっという間にスムーズな生地が出来上がります。



たまごの殻が取り除けます。

⑬ たまごのなめらかスティック

(BNM-01) 目 ¥400

9-0503-1301 TS-01 イエロー
9-0503-1302 TS-02 オレンジ

- 全長:240
- 材質:ポリプロピレン(耐熱温度90℃)
- リング構造で白身と黄身がなめらかにまざります。
- 卵料理はもちろん、ドレッシングや粉末飲料のかくはんにも便利です。



⑭ エッグスライドセパレーター 洗

GM-4045 (BET-22) 9-0503-1401 ¥13,000

- 227×510×H300(組立時)
- 材質:18-8ステンレス・ポリプロピレン(耐熱温度:-20~+120℃)
- 容量:約2.3ℓ(トレー×2)
- 生鶏卵を連続で黄身と白身に分離できます。
- 省スペースで使用、収納が可能です。
- ※霧吹き等でレーンを濡らしてから使用してください。黄身が滑りやすく壊れにくくなります。
- ※時間が空いて乾いた場合再度濡らしてください。



⑮ Ω 18-8 黄味取り器 7連

(BKIM-07) 9-0503-1501 ¥15,000

- φ300×H10
- φ24mmボールの淵にぴったりセットでき、引掛けを外側に開きますと36cmまで可能です。



⑯ 18-0 黄味取り器

(WKM-01) 9-0503-1601 ¥500

φ94×136



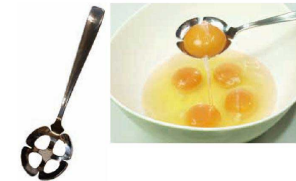
⑰ PC エッグストレーナー No.422

(BET-24) 目 9-0503-1701 ¥250

- 87×126×H37
- 材質:ABS樹脂
- 耐熱温度:-30~80℃



●フックが付いている為、ボールなどにセットしてご使用いただけます。



⑰ 黄身取り名人

(BKIM-08) 目 9-0503-1801 ¥800

- 全長:175
- 材質:18-0ステンレス
- すくうだけで、白身とカラザを一緒に取り除き、黄身だけがきれいにとれます。
- 4つの穴で黄身をしっかりと支えるので、白身だけを簡単に落とせます。