

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20632-524	株式会社クイックパック	0564-59-3525

大型吸盤でガッチリ固定



① ジャンボおろし(ポリカーボネイト製)

〈BOL-23〉 9-0524-0101 ¥4,200
 160×380×H95
 おろし面サイズ:160×H230
 ●レバー操作で着脱自在の大型吸盤(φ100mm)がおろし板をガッチリと固定し、安定した作業ができます。
 ●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です。



② 銅板卸金(片面目立)

〈BOL-08〉 9-0524-0201 ¥41,000
 190×365



●たがいに並んだステンレス刃でスピーディーにおろせます。

③ ザクザク!ステンレスおにおろし 洗 LS1530

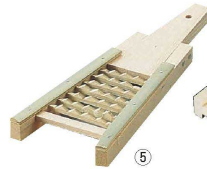
〈BON-67〉 9-0524-0301 ¥3,500
 108×280×H20 耐熱:100℃
 材質:本体/ポリプロピレン
 ハンドル・滑り止め/熱可塑性エラストマー刃/ステンレス鋼
 ●なだらかな山型の鬼刃により、余分な水分が出ず、大根そのもの甘みとシャキシャキ食感が味わえます。
 ●先端とクリップの滑り止めで、ホウルにかけてもおろしやすい設計になっています。

サッと使える手のひらサイズ!



④ ちよこっとミニおろし

〈CTY-07〉 目 ¥680
 9-0524-0401 No.3220 黄色
 9-0524-0402 No.3223 青色
 120×64×H14 耐熱:80℃
 ●大根、人参、生姜、本わさび、にんにく、ハードチーズ等に軽い力でおろせる目立て仕様です。



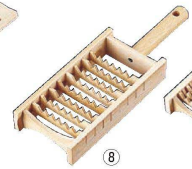
⑤ 竹製 鬼おろし

〈BOL-13〉 9-0524-0501 ¥2,250
 全長:320 130×240×340



⑥ 青竹のサクサクおろし

〈BOL-63〉 目 9-0524-0601 ¥2,300
 A)118×B)200×C)298



⑧ 竹製 大根オロシ 丸棒手付

〈BOL-53〉 9-0524-0801 ¥1,900
 A)90×B)175×C)270

⑨ 竹製 ミニオロシ 丸棒手付

〈BOL-54〉 9-0524-0901 ¥1,600
 A)70×B)90×C)180



⑩ 特選鮫皮おろし(一刺堂)

〈BOL-B4〉 目

	(A)×(B)×(C)	
9-0524-1001 中	60×65×112	¥6,700
9-0524-1002 小	50×53×82	¥4,000

 ●わさび本来の風味と味わいを引き出す事が出来ます。

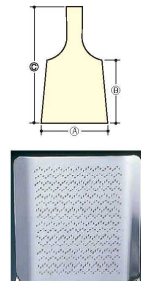


⑪ ステンレスわさびおろしサメ吉

〈BOL-44〉

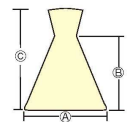
	(A)×(B)×(C)	
9-0524-1101 大	130×145×255	¥4,700
9-0524-1102 中	125×120×230	¥3,900
9-0524-1103 小	100×100×180	¥2,500
9-0524-1104 ミニ大	75×75×120	¥1,720
9-0524-1105 ミニ小	60×60×100	¥1,250

 ●サメ吉で、すりおろされたわさびは、濃いクリーム状になり、すりおろすほどに鼻にツーンとくる刺激と、あの独特な香りが広がり、わさび本来の美味しさを存分に引き出してくれます。



鮫皮のようにきめ細かくすりおろせる 安全卸金!

●指先がすれない目立て方法で、誰でも安全に、クリーミーで香り高いわさびをすりおろせます。
 ●スポンジや繊維が引っかからない為、洗浄も簡単です。



⑫ 関孫六 なめらかわさびおろし器 DH-3310

〈BOL-B3〉 目 9-0524-1201 ¥1,500
 210×98×H18
 材質:刃部/18-8ステンレス
 本体/ABS樹脂(耐熱100℃)
 ●細かい目立てにより滑らかできめ細かい仕上がりになります。



⑬ 18-0 末広型安全卸金 (BOL-41)

	(A)×(B)×(C)	
9-0524-1301 大	118×127×170	¥2,000
9-0524-1302 中	90×97×132	¥1,200
9-0524-1303 小	60×63×85	¥630

 ●鋭利な刃が無い安全目立て



うらごし・フルイ
 スープ・みそこし
 レードルトンク
 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