

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20632-556	株式会社クイックパック	0564-59-3525

簡単キレイ とっても大変な丸いかざり料理も誰でも簡単、思いのままに球体を作れます。



1 ジャクセン 18-8 野菜抜細工Aセット 5点5用 球クリ

〈BSI-16〉 ¥9,0556-0101 ¥14,000

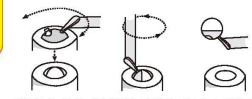
ケースサイズ: 255×135  
セット内容: 球クリ 12mm×1ヶ  
球クリ 20mm×1ヶ  
球クリ 30mm×1ヶ  
内掘り刃×1ヶ  
ラセンヌキ ×1ヶ



ジャクセン 18-8 野菜抜細工用シリーズ

- 2 12mm 〈BSI-17〉 ¥9,0556-0201 ¥1,750  
φ12×全長160
- 3 20mm 〈BSI-18〉 ¥9,0556-0301 ¥1,750  
φ20×全長170
- 4 30mm 〈BSI-19〉 ¥9,0556-0401 ¥1,750  
φ30×全長210
- 5 2用球クリ30mm (内掘り刃付)  
〈BSI-20〉 ¥9,0556-0501 ¥3,500  
球クリ: φ30×全長210  
内掘り刃: 全長107
- 6 ラセンヌキ  
〈BSI-21〉 ¥9,0556-0601 ¥3,500  
φ19×全長190

球クリ(ボール状専用刃)



- ① 刃の部分を材料と平行に保ちながら左右に回し、刃の先を内側に入れ上半分の球体を作ります。
- ② 刃の先を上半分の球にそって材料の内側に入れ刃を材料に縦向きにして回し、取り出すと球体の出来上がりです。

内掘り刃(くりぬき専用)

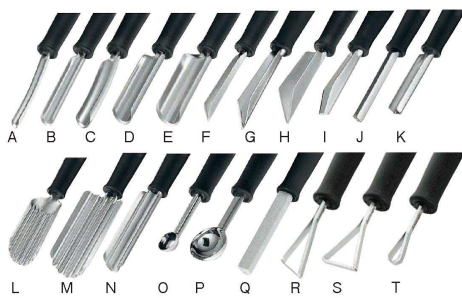


- ① 球クリでボール状に加工した後、刃の先で球体をおさえ力をいれ、回しながら押します。その後、回しながら刃の先を抜きます。
- ② 刃の先を先ほどあけた穴の中に押し込み内側を削りとりします。

ラセンヌキ(らせん状専用)



- 刃を材料に挿入し、らせん状になるようにまわし、好みの長さで取り出し完成です。

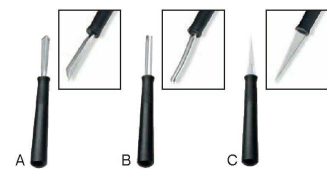


7 トライアングル カービングセット アーティスト(20本組)

〈BKC-22〉 ¥9,0556-0701 ¥30,000

材質: ハンドル/ポリプロピレン・エラストマー(耐熱100℃)  
刃部/ステンレス鋼  
ケースサイズ: 165×190

- ① 丸刃 最小 7mm
- ② 丸刃 小 10mm
- ③ 丸刃 中 13mm
- ④ 丸刃 大 16mm
- ⑤ 丸刃 特大 19mm
- ⑥ V刃 小 8mm
- ⑦ V刃 中 11mm
- ⑧ V刃 大 14mm
- ⑨ M刃 6(11)mm
- ⑩ U刃 小 3mm
- ⑪ U刃 大 7mm
- ⑫ 細波刃 小 19mm
- ⑬ 細波刃 大 24mm
- ⑭ 波刃 小 19mm
- ⑮ 丸ボーラー φ12
- ⑯ 丸ボーラー φ20
- ⑰ シャープナー 6mm
- ⑱ ループ長三角形 15mm
- ⑲ ループ正三角形 21mm
- ⑳ ループティアドロップ 6mm



8 トライアングル カービングツール オリジナルセット(3本組)

〈BKC-19〉 ¥9,0556-0801 ¥4,000

材質: ハンドル/ポリプロピレン・エラストマー(耐熱100℃)

- 刃部/ステンレス鋼
- ① 丸刃 最小 7mm
  - ② V刃 小 8mm
  - ③ シャープポイント



9 トライアングル タイナيف (2WAYナイフ)

〈BTI-97〉 ¥9,0556-0901 ¥9,000

ストレート刃: 刃渡り 47  
三日月刃: 刃渡り 56  
収納時: 全長 170  
材質: 本体・キャップ/18-8ステンレス、6ナイロン

刃部/18-0ステンレス刃物鋼  
●これ1本で、2種類のナイフを使い分けます。



10 鉄 たすな抜(スズメッキ)

〈BTZ-01〉 ¥9,0556-1001 ¥7,200

3点セット 全長: 203

- 2つのカッターリングがついており、1度に2本のらせん状のものが抜けます。例えば大根と人参を同様に抜き、それぞれをほいてから組み合わせると紅白の網を作ることができます。

くり抜き&飾り切りで食材を華やかに演出!



11 LURCH ヴェジホールツイスター (4本セット)

〈BNK-E2〉 ¥9,0556-1101 ¥5,000

材質: ハンドル・ブレードアタッチメント/ステンレス  
ボタン・内側樹脂部/ABS樹脂(耐熱温度90℃)  
アタッチメントホイールサイズ: φ18、φ24、φ30、φ40



うらごし・フルイ  
ストープ・みそこし  
レードルトンク  
調味料入・ロート  
泡立・水マス  
マッシュヤ!  
卸金・すり鉢  
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  
在切類  
はかり・タイマー  
温度計・湿度計  
濃度計・塩素計類