

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20632-581	株式会社クイックパック	0564-59-3525

581

チーズ・バター・肉用品

- 料理道具
- 調理小物
- 調理機械
- 厨房機器
- サービス用品
- 喫茶用品
- 軽食・鉄板焼用品
- 製菓用品
- 棚・ワゴン
- 洗浄用品
- 清掃用品
- 長靴・白衣
- 衛生
- 消耗品
- ハンケット
- ウェット
- テーブル
- 卓上備品
- 料理演出用品
- 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 シェフ・マスター ミート tenderライザー No.90009
 〈BMC-29〉 9-0581-0101 ¥11,000
 37×160×H165
 刃16列×3枚



2 キング ミート tenderライザー
 〈BMC-05〉 9-0581-0201 ¥16,800
 35×160×H115
 刃16列×3枚



ジャカード ミート tenderライザー
3 48刃 200348
 〈BZY-12〉 9-0581-0301 ¥11,500
 40×145×H105



4 16刃 200316
 〈BZY-13〉 9-0581-0401 ¥4,500
 30×145×H105
 ●手軽にお肉を柔らかくします。
 ※骨付き肉・半冷凍・冷凍肉用ではありません。



5 ミートソフター
 〈BMC-09〉 9-0581-0501 ¥2,600
 130×130 刃8列×1枚



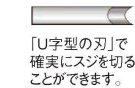
6 ジャカード ニューミート tenderライザー 45刃
 〈BZY-14〉 9-0581-0601 ¥13,500
 47×150×H115
 ●お肉を簡単に柔らかくします。
 ●刃物ガイド、刃物ブロックがワンタッチで外せるので洗浄もしやすく衛生的です。



7 ニクサス とんかつ専用スジ切り器
 〈BNK-E3〉 9-0581-0701 ¥4,900



「STOPPER」が両サイドに付いている為、刃がまな板に当たらない構造です。



「U字型の刃」で確実にスジを切ることができます。



「X配列」により効率的なスジ切りができます。



8 18-8 角型 肉おさえ
 〈BNK-39〉 9-0581-0801 ¥2,200
 150×100 板厚:3mm



9 テーブルクラフト 鉄木柄ステーキウェイト
 〈BMC-32〉 9-0581-0901 ¥4,810
 205×105 板厚:4mm
 質量:約1,000g



10 テーブルクラフト アルミ木柄ステーキウェイト
 〈BMC-33〉 9-0581-1001 ¥4,780
 205×105 板厚:4mm
 質量:約360g



11 鑄鉄 ミートプレス
 〈BMC-31〉 9-0581-1101 ¥4,000
 φ160×H55
 板厚:10mm
 ツマミ材質:天然木
 質量:約900g



12 鉄鑄物 ベーコンプレス丸型 A-146
 〈BBC-07〉 9-0581-1201 ¥4,600
 φ220 板厚:5.5mm



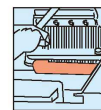
14 テーブルクラフト ターキーバastingキット 11036
 〈BTC-16〉 9-0581-1401 ¥4,050
 64×64×H318
 セット内容:ターキーバスター、シリコンブラシ、インジェクター・ニードル、クリーニングブラシ
 ●ロースト肉や七面鳥がオープンで乾燥するのを防ぎます。
 ●ソースを塗ったり肉汁を注入したりすることで、肉に下味をつけ調理中にジューシーで柔らかい状態を保ちます。



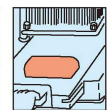
13 ジャカード スーパー tenderマチック 手動式H型
 〈CZY-01〉 9-0581-1301 ¥485,000
 440×400×H950 (高さはハンドルを含む)
 テーブル寸法:260×785 (スライド)
 特殊ステンレス強靱刃:544本 (34列)
 一回の処理面積:80×200
 肉の厚さ:110mm (幅250mm) まで
 質量:22kg
 ※骨付き肉、冷凍肉用ではありません。
 ●肉を柔らかく美味しくします。



骨抜きしたブロック肉をセットして、テーブルをスライドさせます。



レバーをおろして、肉筋をカットします。



テーブルを引き出し、出来上がりです。