

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20632-586	株式会社クイックパック	0564-59-3525

※このマークが付いている商品は工具なしで分解洗浄が出来るので大変衛生的にご使用出来ます。



1 フィットカットカーブ 料理はさみ
 (BLY-22) 目 ¥1,980
 9-0586-0101 マッシュルームホワイト
 9-0586-0102 レタスグリーン
 9-0586-0103 カカオブラウン

材質: 刃部/ハイカーボステンレス鋼
 柄部/ポリプロピレン
 ●「ヘルプーイカーブ刃」に板厚刃・マイクロギザ刃加工で、食材をしっかりとらえて切ることができます。
 ●開きすぎによるうっかり外れを防止する「あんしん分解設計」。



2 フィットカットカーブ 洗えるチタンバサミ
 (BHI-11) 目 ¥1,050
 9-0586-0201 マッシュルームホワイト
 9-0586-0202 アップルグリーン

材質: 刃部/ハイカーボステンレス鋼(チタンコーティング)
 柄部/ポリプロピレン
 ●カーブ形状の刃によって、対象物をしっかりつかまえるための最適な刃角度(約30度)をキープできます。
 ●汚れやさびにも強く、丸ごと水洗いができて衛生的です。
 ●「がたつき防止リング」により、なめらかな使い心地とシャープな切れ味が持続します。



3 カーブキッチン鋏 DH3313
 (BKK-20) 目 9-0586-0301 ¥2,500

全長: 230
 材質: 刃部/ステンレス刃物鋼
 ハンドル/エラストマー樹脂(耐熱100℃)
 ●まな板を使わず包丁かわりになるキッチン鋏
 ●ピザのカットなど早上ででの切り分けにも便利です。



4 カニです! カニバサミ NK-200
 (BKN-15) 目 9-0586-0401 ¥1,490
 全長: 195 (耐熱80℃)

5 カニバサミ TK-71 (電解仕上)
 (BKN-E3) 9-0586-0501 ¥1,300
 全長: 200 (耐熱80℃)
 ●取りはずしができ水洗いができるのでいつも清潔です。



6 シルキー カニ専用バサミ (ステンレス)
 (BKN-09) 9-0586-0601 ¥2,900
 全長: 210 (耐熱80℃)

●カニの殻をつぶす、切る、身を出すなど、カニのすみからすみまで御料理できます。



8 カニフォークハサミ
 (BKN-21) 9-0586-0801 ¥3,100
 全長: 229

●ハサミから箸やカニフォークに持ちかえないで蟹肉を食べられます。



9 カニはさみ 便利くん KHB-01
 (BKN-25) 9-0586-0901 ¥1,800
 全長: 220

材質: 刃部/ステンレス刃物鋼
 ハンドル部/ABS樹脂 (耐熱80℃)
 ●中刃の上下で、食べやすくカニをカットできます。



10 カネツネ カニハサミ KC-027S (取り外し式)
 (BKN-27) 目 9-0586-1001 ¥2,000
 全長: 190

材質: 刃部/ステンレス刃物鋼
 ハンドル部/耐熱ABS樹脂 (耐熱温度110℃)
 ●カニを切り分け、きれいに身を取り出すのに適した独特の形状のブレードです。
 ●細かいギザ刃は、しっかり逃さずカットします。



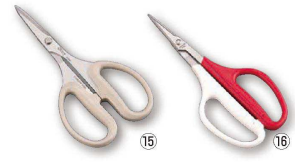
11 ステン ウニ切はさみ (反り)
 (BUN-09) 目 9-0586-1101 ¥1,500
 全長: 160

●ウニのトゲが簡単に切れます。
 ●パフウニの殻を切って器にできます。



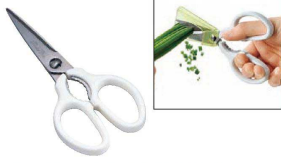
13 越路 ぶどう 間引鋏 K-14 (ステンレス)
 (BBD-03) 9-0586-1301 ¥3,300
 全長: 175

14 ぶどうバサミ デラックス曲刃 320DX-M
 (BBD-02) 9-0586-1401 ¥2,900
 全長: 155



15 シルキー 万能バサミ (ステンレス)
 (BBV-12) 9-0586-1501 ¥2,900
 全長: 170 (耐熱80℃)

16 ダリヤ マイテースリムカット直刃 (ステンレス)
 (BSL-11) 9-0586-1601 ¥2,400
 全長: 170



17 フルベジ 小ねぎハサミ FV-401
 (BKN-29) 9-0586-1701 ¥1,200
 全長: 170

材質: 刃部/ステンレス刃物鋼
 ハンドル/カバー/ABS樹脂
 ●カバーを付けてねぎを切ることで切り幅が一定になり、均一に切れます。
 ●カバーを外せば、バラ肉のカットをはじめ様々な食材に使えます。



18 シルキー 夏みかんバサミ
 (BNT-10) 9-0586-1801 ¥2,000
 全長: 188 (耐熱80℃)

19 グレープシアーズ No.4681 (銀メッキ)
 (BGL-01) 9-0586-1901 ¥6,000
 全長: 155



20 プロGRESSIV キッチンスニップス GT-4001
 (BSN-10) 目 9-0586-2001 ¥1,370
 全長: 128

材質: 刃部/ステンレススチール
 ハンドル/ポリプロピレン
 ●スプリング内蔵で軽く握れ、細かい作業に最適です。
 ●刃部のくぼみを使えばハーブ類の葉を茎から簡単に前ぎ落とせます。
 ●プロテクトカバー付。



21 ステンレス網切鋏 (先細) S-9
 (BST-82) 目 9-0586-2101 ¥3,200
 全長: 170

材質: 刃部/ステンレス鋼
 柄/キャップ/ポリプロピレン
 ●先端が細くなっており、細かい作業に便利です。
 ●持ち運びに便利な安全キャップ付。

うらごし・フルイ
 ストープ・みぞこし
 レードルトンク
 ターナー

泡立・水マッホ
 調味料入・ローソト

卸金・すり鉢
 マッシュャー! 天突

和食用小物・寿司
 おにぎり型

皮型・細工用品
 むむき・玉子切

チーズ・バター!
 肉用品

ハサミ・栓抜
 缶切類

はかり・タイマー

温度計・湿度計

濃度計・塩素計類