

| | | |
|------------|-------------|--------------|
| パンフレット番号 | 問合せ先 | 電話番号 |
| 20633-1025 | 株式会社クイックパック | 0564-59-3525 |

1025 シリコンヘラ・銅鍋

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

●耐熱温度が250℃と高く、製菓用としてだけでなく炒めものなど加熱調理にもご使用いただけます。 ●今までにない、カラーバリエーション

57 イベント調理機器



ル・クルーゼ
グルメスパチュラ VS Mサイズ

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|----------|---------------------|--------|
| ①ホワイト | 4-1025-0101 6106011 | ¥2,700 |
| ②チェリーレッド | 4-1025-0201 6106022 | ¥2,700 |
| ③オレンジ | 4-1025-0301 6106051 | ¥2,700 |

全長:320 ヘラ:80×55
材質:ヘラ/シリコンゴム(耐熱温度:250℃ 耐冷温度:-40℃)
柄/木製
※チェリーレッドのみ品番がBHとなります。



ル・クルーゼ
グルメスパチュラ VS スプーン型

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|----------|---------------------|--------|
| ④ホワイト | 4-1025-0401 6106511 | ¥3,200 |
| ⑤チェリーレッド | 4-1025-0501 6106521 | ¥3,200 |
| ⑥オレンジ | 4-1025-0601 6106551 | ¥3,200 |

全長:320 ヘラ:80×55
材質:ヘラ/シリコンゴム(耐熱温度:250℃ 耐冷温度:-40℃)
柄/木製



ル・クルーゼ
グルメスパチュラBH (L・スプーン型)

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|----------|---------------------|--------|
| ⑦ホワイト | 4-1025-0701 6106512 | ¥3,800 |
| ⑧チェリーレッド | 4-1025-0801 6106522 | ¥3,800 |
| ⑨オレンジ | 4-1025-0901 6106552 | ¥3,800 |

全長:280 ヘラ:80×66
材質:ヘラ/シリコンゴム(耐熱温度:250℃ 耐冷温度:-40℃)
柄/天然木

58 ピザ・パスタ



⑩ラバーメイド
スコップ型スクレイパー

| ページコード | 幅 | 全長 | 商品コード | 価格 |
|--------|-------------|--------|---------|--------|
| 1936大 | 4-1025-1001 | 75×420 | 2564700 | ¥3,000 |
| 1934中 | 4-1025-1002 | 75×345 | 2564800 | ¥2,500 |
| 1933小 | 4-1025-1003 | 60×240 | 2564900 | ¥2,000 |

耐熱温度:90℃ 合成ゴム/PP
●ヘラ部分がスコップ型になっており、材料がすくいやすくなっております。



⑪シリコンゴムヘラ
スプーン型 No.1627

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|-------------|---------|--------|
| 4-1025-1101 | 3898000 | ¥1,500 |

48×272
材質:シリコンゴム 芯棒/ステンレス
耐熱温度:200℃



⑫ウィズ シリコンスプーン
スモール No.1231

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|-------------|---------|--------|
| 4-1025-1201 | 1113450 | ¥1,000 |

35×225
材質:シリコンゴム 芯棒/ステンレス鋼
耐熱温度:200℃

59 うどん・そば



⑬レズレー 18-10 シリコンスパチュラ

| 幅 | ⑬ホワイト | ⑭ブルー | ⑮イエロー | 価格 |
|---------|---------------------|---------------------|---------------------|--------|
| 20cm 25 | 4-1025-1301 5226400 | 4-1025-1401 5226700 | 4-1025-1501 5227300 | ¥2,300 |
| 26cm 50 | 4-1025-1302 5226500 | — | — | ¥2,800 |
| 32cm 75 | 4-1025-1303 5226600 | — | — | ¥3,200 |

耐熱温度:180℃
●柄がステンレスで衛生的です。

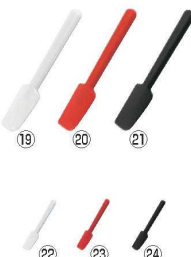
60 ギョーザ



シリコンスパチュラ

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|--------------|---------------------|--------|
| ⑯ホワイト A54323 | 4-1025-1601 8902920 | ¥1,900 |
| ⑰レッド A54334 | 4-1025-1701 8903020 | ¥1,900 |
| ⑱ブラック A54344 | 4-1025-1801 8903120 | ¥1,900 |

幅52×全長265 耐熱温度:280℃
●一体型のスパチュラ。ハンドルとヘラ部分の継ぎ目がないので、接続部分に食材が詰まる心配もありません。
●柄の部分は持ちやすい形になっているので攪拌などの様々な動作も楽にできます。



シリコン ミニスパチュラ

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|--------------|---------------------|--------|
| ⑲ホワイト A54354 | 4-1025-1901 8903210 | ¥1,500 |
| ⑳レッド A54365 | 4-1025-2001 8903310 | ¥1,500 |
| ㉑ブラック A54374 | 4-1025-2101 8903410 | ¥1,500 |

幅30×全長150 耐熱温度:280℃
●少量の追加減、一振りの離し味。少量のお味増の組み合わせなど数を上げた方がない。そんな日本の食生活向けに考案し創作したミニスパチュラです。

シリコン マイクロスパチュラ

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|--------------|---------------------|------|
| ㉒ホワイト A54502 | 4-1025-2201 8903510 | ¥900 |
| ㉓レッド A54512 | 4-1025-2301 8903610 | ¥900 |
| ㉔ブラック A54522 | 4-1025-2401 8903710 | ¥900 |

幅13×全長65 耐熱温度:280℃
●世界最小サイズのスパチュラが誕生いたしました。小瓶のジャムなどを取り出す際やチューブなどの取り出し、また化粧品クリームやインキボーをつける際にもご使用いただけます。

62 製菓・ヘーカー用品

熱伝導率が良いので火加減の難しい調理に適しています。



⑳銅 片口雪平鍋 (内面錫引)

| 内径 | ページコード | ℓ | 外径 | 深さ | 板厚 | kg | 商品コード | 価格 |
|------|-------------|-----|-----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 15cm | 4-1025-2501 | 0.9 | 164 | 70 | 1.2 | 0.5 | 0180600 | ¥10,000 |
| 18cm | 4-1025-2502 | 1.4 | 195 | 85 | 1.2 | 0.8 | 0180700 | ¥11,800 |
| 21cm | 4-1025-2503 | 2.2 | 228 | 95 | 1.2 | 1.2 | 0180800 | ¥15,800 |
| 24cm | 4-1025-2504 | 3.0 | 264 | 105 | 1.5 | 1.5 | 0180900 | ¥23,800 |
| 27cm | 4-1025-2505 | 5.8 | 298 | 118 | 1.5 | 2.2 | 5672900 | ¥33,000 |
| 30cm | 4-1025-2506 | 7.2 | 320 | 128 | 1.5 | 2.3 | 5672910 | ¥38,000 |

㉑銅 打出 片口雪平鍋 (内面錫引無)

| 内径 | ページコード | ℓ | 外径 | 深さ | 板厚 | kg | 商品コード | 価格 |
|------|-------------|-----|-----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 15cm | 4-1025-2601 | 0.9 | 164 | 70 | 1.2 | 0.5 | 1274920 | ¥10,400 |
| 18cm | 4-1025-2602 | 1.4 | 195 | 85 | 1.2 | 0.8 | 1274930 | ¥12,300 |
| 21cm | 4-1025-2603 | 2.2 | 228 | 95 | 1.2 | 1.2 | 1274940 | ¥16,800 |
| 24cm | 4-1025-2604 | 3.0 | 264 | 105 | 1.5 | 1.5 | 1274950 | ¥24,000 |
| 27cm | 4-1025-2605 | 5.8 | 298 | 118 | 1.5 | 2.2 | 1274960 | ¥33,000 |
| 30cm | 4-1025-2606 | 7.2 | 320 | 128 | 1.5 | 2.3 | 1274970 | ¥38,000 |



㉒銅 打出 片口坊主鍋 (内面錫引有)

| 内径 | ページコード | ℓ | 深さ | 板厚 | kg | 商品コード | 価格 |
|------|-------------|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 15cm | 4-1025-2701 | 1.07 | 85 | 1.2 | 0.5 | 1274980 | ¥14,700 |
| 18cm | 4-1025-2702 | 1.95 | 95 | 1.2 | 0.8 | 1274990 | ¥19,000 |
| 21cm | 4-1025-2703 | 2.91 | 115 | 1.2 | 1.0 | 1277900 | ¥23,200 |
| 24cm | 4-1025-2704 | 4.05 | 130 | 1.5 | 1.5 | 1277910 | ¥31,300 |
| 27cm | 4-1025-2705 | 5.75 | 145 | 1.5 | 1.7 | 1277920 | ¥41,000 |
| 30cm | 4-1025-2706 | 8.20 | 150 | 1.5 | 2.0 | 1277930 | ¥47,500 |

㉓銅 片手 ポーズ鍋 (錫引無)

| 内径 | ページコード | ℓ | 深さ | 板厚 | kg | 商品コード | 価格 |
|------|-------------|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 15cm | 4-1025-2801 | 1.07 | 85 | 1.2 | 0.5 | 3026900 | ¥13,300 |
| 18cm | 4-1025-2802 | 1.95 | 95 | 1.2 | 0.8 | 3027000 | ¥17,500 |
| 21cm | 4-1025-2803 | 2.91 | 115 | 1.2 | 1.0 | 3027100 | ¥21,000 |
| 24cm | 4-1025-2804 | 4.05 | 130 | 1.5 | 1.5 | 3027200 | ¥28,500 |
| 27cm | 4-1025-2805 | 5.75 | 145 | 1.5 | 1.7 | 3027300 | ¥37,000 |
| 30cm | 4-1025-2806 | 8.20 | 150 | 1.5 | 2.0 | 3027400 | ¥43,000 |



㉔ナカオ アルミ 打出片手 ポーズ鍋

| 内径 | ページコード | ℓ | 深さ | 板厚 | kg | 商品コード | 価格 |
|------|-------------|-----|-----|-----|-----|---------|--------|
| 15cm | 4-1025-2901 | 1.1 | 75 | 2.0 | 0.3 | 0181810 | ¥6,900 |
| 18cm | 4-1025-2902 | 1.8 | 85 | 2.0 | 0.4 | 0181910 | ¥7,700 |
| 21cm | 4-1025-2903 | 2.9 | 100 | 2.0 | 0.4 | 0182110 | ¥8,100 |
| 24cm | 4-1025-2904 | 4.1 | 110 | 2.0 | 0.7 | 0182210 | ¥8,700 |

55 フードウォーマー

56 お好み焼・たこ焼、鉄板焼関連

●このカタログに掲載されている価格は、2024年9月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。