

| | | |
|-----------|-------------|--------------|
| パンフレット番号 | 問合せ先 | 電話番号 |
| 20635-211 | 株式会社クイックパック | 0564-59-3525 |

211

Kitchen Goods for Professional
High Grade vol.7.3

※ご注文の際は、商品コード・注文コード・サイズをお確かめの上、ご注文下さい。

調理用品


① YO目立銅おろし金 

| 商品コード | 規格 | 外寸幅×全長mm | 注文コード | 標準価格 |
|--------|-----|----------|--------------|---------|
| 062081 | 1番 | 185×300 | 07-0211-0101 | ¥19,300 |
| 062082 | 2番 | 170×275 | 07-0211-0102 | ¥17,400 |
| 062083 | 3番 | 150×245 | 07-0211-0103 | ¥13,600 |
| 062084 | 4番 | 130×225 | 07-0211-0104 | ¥9,500 |
| 062085 | 5番 | 110×210 | 07-0211-0105 | ¥8,500 |
| 062086 | わび用 | 58×92 | 07-0211-0106 | ¥2,300 |

材質/銅板スズメッキ

※1号~4号は両面目立、5号、6号は片面目立です。




② 銅オロシ金 

| 商品コード | 規格 | 外寸幅×全長mm | 注文コード | 標準価格 |
|--------|----|----------|--------------|---------|
| 362003 | 特一 | 170×300 | 07-0211-0201 | ¥15,600 |
| 362004 | 特二 | 165×280 | 07-0211-0202 | ¥14,500 |
| 362005 | 特三 | 130×240 | 07-0211-0203 | ¥10,000 |
| 362006 | 特四 | 130×225 | 07-0211-0204 | ¥9,300 |
| 362007 | 特五 | 105×215 | 07-0211-0205 | ¥8,200 |

材質/銅製スズメッキ

- ミニ片面目立(細目)
- 小片面目立(荒)
- 大・中両面目立



③ 銅ミニオロシ金 


| 商品コード | 規格 | 外寸幅×全長mm | 注文コード | 標準価格 |
|--------|-----------------|----------|--------------|--------|
| 062009 | 小DO-070片面目立(細目) | 60×100 | 07-0211-0301 | ¥2,250 |
| 062008 | 大DO-060片面目立(粗目) | 75×120 | 07-0211-0302 | ¥3,500 |

材質/銅製スズメッキ

三段刃の特長

- 荒・中・細・目立の為、「目がつまらない」「上すべりしない」「抵抗が少ない」
- 三倍の早さで切り下ろす。
- 雪のようにやわらかくすり上がり、素材の風味を生かす。



④ 18-0オロシ金 

| 商品コード | 規格 | 外寸幅×全長mm | 注文コード | 標準価格 |
|--------|----|----------|--------------|--------|
| 062012 | 1号 | 170×300 | 07-0211-0401 | ¥7,150 |
| 062013 | 2号 | 165×280 | 07-0211-0402 | ¥6,100 |
| 062014 | 3号 | 130×240 | 07-0211-0403 | ¥4,650 |
| 062015 | 4号 | 130×225 | 07-0211-0404 | ¥4,050 |
| 062016 | 5号 | 105×215 | 07-0211-0405 | ¥2,500 |
| 062017 | 6号 | 105×200 | 07-0211-0406 | ¥2,400 |

材質/18-0ステンレス



⑤ ステンレス製おろし金 

| 商品コード | 規格 | 幅×全長×板厚mm | 注文コード | 標準価格 |
|--------|----|-------------|--------------|--------|
| 606988 | ミニ | 60×100×1.5 | 07-0211-0501 | ¥1,000 |
| 606987 | 小 | 97×180×1.5 | 07-0211-0502 | ¥2,000 |
| 606986 | 中 | 105×215×1.5 | 07-0211-0503 | ¥3,400 |
| 606985 | 大 | 126×255×1.5 | 07-0211-0504 | ¥3,950 |

材質/18-0ステンレス




⑥ 18-0三段刃卸金 

| 商品コード | 規格 | 外寸幅×全長×刃幅mm | 注文コード | 標準価格 |
|--------|----|-------------|--------------|--------|
| 062102 | 小 | 112×230×110 | 07-0211-0601 | ¥3,700 |
| 062101 | 中 | 130×240×120 | 07-0211-0602 | ¥4,500 |
| 062100 | 大 | 145×275×140 | 07-0211-0603 | ¥5,700 |

材質/18-0ステンレス




⑦ スーパーハイクット
ステンレス製おろし金
ミニ(片面目立:細目) 

| 商品コード | 規格 | 幅×全長×板厚mm | 注文コード | 標準価格 |
|--------|----|------------|--------------|--------|
| 606984 | 小 | 55×75×1.5 | 07-0211-0701 | ¥950 |
| 606983 | 大 | 85×110×1.5 | 07-0211-0702 | ¥1,400 |

材質/18-0ステンレス




⑧ ST鬼オロシ 

| 商品コード | 規格 | 外寸幅×全長mm | 注文コード | 標準価格 |
|--------|----|----------|--------------|--------|
| 362002 | 大 | 110×260 | 07-0211-0801 | ¥2,650 |
| 362001 | 特大 | 167×280 | 07-0211-0802 | ¥3,600 |

材質/18-0ステンレス



⑨ STおろし金 


| 商品コード | 外寸幅×全長mm | 注文コード | 標準価格 |
|--------|----------|--------------|------|
| 062145 | 90×235 | 07-0211-0901 | ¥590 |

材質/ステンレス



- おろし面サイズ160×230mm
- 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固定し、安定した作業を助けます。おろし面がおおきいので手加減が自由自在、なんでもおろせる万能タイプです。




⑩ アルマイトオロシ金 

| 商品コード | 規格 | 外寸幅×全長mm | 注文コード | 標準価格 |
|--------|----|----------|--------------|--------|
| 062022 | 小 | 90×180 | 07-0211-1001 | ¥500 |
| 062021 | 中 | 110×210 | 07-0211-1002 | ¥870 |
| 062020 | 大 | 120×240 | 07-0211-1003 | ¥1,190 |

材質/アルミニウム



⑪ 味わい食房 おろしサイザー 

| 商品コード | 規格 | 外寸幅×全長×高さmm | 注文コード | 標準価格 |
|--------|---------|-------------|--------------|------|
| 062150 | AOS-612 | 93×272×H37 | 07-0211-1101 | ¥600 |

材質/ポリステン




⑫ ジャンポおろし 

| 商品コード | 縦×横×高さmm | 注文コード | 標準価格 |
|--------|---------------|--------------|--------|
| 104012 | 本体160×380×H95 | 07-0211-1201 | ¥4,200 |

材質/ポリカーボネイト




⑬ ステンレスおろし器 ASO-603 

| 商品コード | 縦×横×高さmm | 注文コード | 標準価格 |
|--------|------------|--------------|------|
| 062151 | 255×90×H13 | 07-0211-1301 | ¥900 |

材質/ステンレス・ABS樹脂



⑭ 厚板ステンレス大鬼おろし金(片面目立:極荒目) 

| 商品コード | 規格 | 幅×全長×板厚mm | 注文コード | 標準価格 |
|--------|---------|-------------|--------------|--------|
| 606994 | 小SO-05 | 97×180×1.0 | 07-0211-1401 | ¥1,600 |
| 606993 | 中SO-040 | 123×235×1.0 | 07-0211-1402 | ¥2,050 |

材質/18-0ステンレス



⑮ フルベジステンおろし 

| 商品コード | 規格 | 縦×横×高さmm | 注文コード | 標準価格 |
|--------|--------|------------|--------------|------|
| 622325 | FV-605 | 268×90×H14 | 07-0211-1501 | ¥900 |

材質/ステンレス・ポリプロピレン



●耐熱温度100℃

- 史上初のステンレス鬼刃、5つの特徴
- 1.折れたり欠けたりせず、カビないので衛生的
 - 2.水分が出ず、栄養たっぷり
 - 3.シャキシャキ食感でおいしげアップ
 - 4.食器洗浄機で洗えるのでお手入れ簡単
 - 5.パルメザンチーズもおろせる



⑯ レイエザクザク! ステンレスおにおろしLS1530 

| 商品コード | 外寸幅×全長×高さmm | 注文コード | 標準価格 |
|--------|-------------|--------------|--------|
| 062096 | 108×280×H20 | 07-0211-1601 | ¥3,500 |

材質/本体:ポリプロピレン ハンドル:エラストマー 刃:ステンレス



料理道具

ストック・仕込み

調理小物

軽食・鉄板焼き用品

機材・計測

調理機械

厨房機器設備