

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

最新価格はこちらからご確認ください。

スマホで確認 ▶



パソコンで確認 ▶

<https://www.kankuma.co.jp/price>

調理用品

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

① YO本目立銅おろし金

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/銅製スズメッキ

※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	¥12,800
362004	特二	165×280	07-0211-0202	¥12,000
362005	特三	130×240	07-0211-0203	¥8,350
362006	特四	130×225	07-0211-0204	¥7,650
362007	特五	105×215	07-0211-0205	¥6,750

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	¥1,900
062008	大DO-060片面目立(粗目)	75×120	07-0211-0302	¥2,900

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」(抵抗が少なく)
- 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	¥6,150
062013	2号	165×280	07-0211-0402	¥5,300
062014	3号	130×240	07-0211-0403	¥3,970
062015	4号	130×225	07-0211-0404	¥3,450
062016	5号	105×215	07-0211-0405	¥2,150
062017	6号	105×200	07-0211-0406	¥2,000

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	¥850
606987	小	97×180×1.5	07-0211-0502	¥1,700
606986	中	105×215×1.5	07-0211-0503	¥2,950
606985	大	126×255×1.5	07-0211-0504	¥3,350

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×刃部mm	注文コード	標準価格
062102	小	112×230×110	07-0211-0601	¥2,850
062101	中	130×240×120	07-0211-0602	¥3,500
062100	大	145×275×140	07-0211-0603	¥4,850

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	¥800
606983	大	85×110×1.5	07-0211-0702	¥1,250

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	¥2,300
362001	特大	167×280	07-0211-0802	¥3,150

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	¥450

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	¥450
062021	中	110×210	07-0211-1002	¥760
062020	大	120×240	07-0211-1003	¥1,050

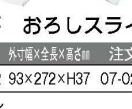
材質/アルミニウム



⑪ 味わい食房 おろしスライサー

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	¥530

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	¥1,350
606993	中SO-040	123×235×1.0	07-0211-1402	¥1,750

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

