

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20639-158	株式会社クイックパック	0564-59-3525



BIRDY. by Erik Lorincz

0.1ミクロン単位の緻密な研磨技術

BIRDY. by Erik Lorinczのシングルチャーピーズとして世界中で愛用されるカクテルシェーカーを始め、多くのプロダクトの容器内部に施されているのが、0.1ミクロン単位の緻密な研磨技術です。自動車産業が活発な、愛知県豊田市の自動車部品メーカーによる金型用研磨を応用したこの技術は、液体と金属が触れ合う際に生じるダメージやストレスに着目し開発されました。雑味を生まない最適な滑らかさを生み出すため、ミクロの凹凸をあえて残す磨き分け。それは熟練した職人による手作業でなければ実現できません。



QZ-7405
カクテルシェーカー
CS350
¥14,400
φ78×H172
350ml #9245g (1)
18-8SUS <JP>



QZ-7406
カクテルシェーカー
CS500
¥15,400
φ84×H192
500ml #9300g (1)
18-8SUS <JP>



QZ-7410
バー Spoon
BS300
¥5,800
300mm #930g (1)
18-8SUS <JP>



QZ-7411
バー Spoon
BS400
¥6,000
400mm #940g (1)
18-8SUS <JP>

研磨・デザインの両面から、理想的な滑らかさを追求。シェイク時の進行方向に合わせ縦向きへ研磨。運動エネルギーがロスなく内部に伝わるため迅速に仕上がりが、より調和の取れた一杯となります。

精密な加工によって指への摩擦を少なくしたステムと、スプーンの反対側にストレーナー機能を持たせました。グラスの底の水を切る時などスムーズにカクテルメイクできるBirdy. 独自のアイデアです。

QZ-7409
セッティングイメージ



QZ-7409
ダブルティン
シェーカー
DS80/50
¥20,800
80TIN: φ90×H170
800ml #9230g
50TIN: φ85×H120
500ml #9150g (1)
18-8SUS <JP>



QZ-7407
ミキシングティン
MT540
¥9,400
φ82×H120
540ml #9220g (1)
18-8SUS <JP>



QZ-7408
ミキシングティン
MT800
¥13,200
φ97×H140
800ml #9900g (1)
18-8SUS <JP>

2つのティンをはめ合わせた際に内部に段差が生じない設計で、水や液体へのストレスを最小限にします。エッジから35 mmの部分は円筒形なので、ショートティンがロングティンに自然にはまってシェイキングに適したストレートなラインを作り出します。側面は底部に向かって緩やかな曲線を描いており、スムーズかつ効率的に攪拌します。また、叩きつけなくてもティンをしっかりとはめることができ、力を入れずに外すことができます。

液体の進行方向に合わせ横方向へ研磨していることでステア時の運動エネルギーがロスなく伝わり、攪拌効率が高く一段と調和の取れたカクテルに仕上がります。

QZ-7412
カクテル
ストレーナー
ST82
¥6,600
82×160 #990g (1)
18-8SUS <JP>



New
QZ-8366
クフェインストレーナー
KS76
¥7,800
88×200
#9105g 18-8SUS <JP>



QZ-7413
メジャーカップ
MC30/60
¥9,400
φ47×H102 30/60ml
10ml/15ml/20ml/
30ml/45mlの計量増付 (1)
18-8SUS <JP>

