

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20659-251	株式会社クイックパック	0564-59-3525

251

厨房用品

調理小物

013 卸金・すり鉢・マッシャー

調理小物

010
020

010
フルイ
コシ

011
トング
ナイフ

012
調味料
入れ

013
マッシャー

014
お弁当
容器

015
お弁当
容器

016
肉用
用品

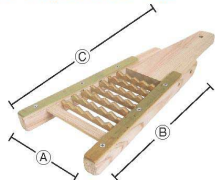
017
お弁当
容器

018
はかり

019
お弁当
容器

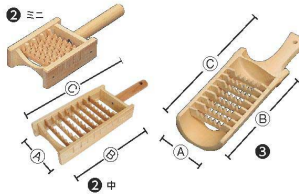
020
お弁当
容器

ガリガリ削る鬼おろし器



1 竹製 鬼おろし(平) 大

[BORS-19]
17-0251-0101 ¥2,400
サイズ: A130×B240×C335
●存在感のある大根おろしが作れます。



2 竹製 鬼おろし 白

[BORS-20]
中 90×175×270 17-0251-0201 ¥1,900
ミニ 70×90×175 17-0251-0202 ¥1,500
ウレタン塗装

3 竹製 大根おろし カット

[BORS-21]
17-0251-0301 ¥1,900
サイズ: A80×B180×C290

きめの粗い大根おろし



4 18-0 鬼おろし(片面) [BORS-33]

[A×B×C]
特大 167×160×280 17-0251-0401 ¥3,000
大 126×140×255 17-0251-0402 ¥2,220
中 123×120×235 17-0251-0403 ¥1,700
小 97×105×180 17-0251-0404 ¥1,300
●特大・大は大きな刃の4枚刃、中・小は業界初の3枚刃によりスムーズにザクザクおろせます。



5 ザクザク! ステンレスおにおろし LS1530 [BORS-56]

17-0251-0501 ¥3,500
サイズ: A108×B203×C280
耐熱温度: 100°C
材質: 本体/ポリプロピレン
ハンドル/滑り止め/熱可塑性エラストマー刃/18-0ステンレス
●史上初の折れない、カビないステンレス鬼刃を採用。
水分が出ず栄養たっぷりでシャキシャキした食感に仕上がります。
※刃の先端がとがっているため、刃に直接触れないでください。

大型吸盤でガッチリ固定



6 ジャンボおろし [BORS-12]

17-0251-0601 ¥4,200
サイズ: 160×380×H95
●大きなおろし板(160×230mm)が、快適おろしを実現!
●レバー操作で着脱自在の大型吸盤(100mm)がおろし板をガッチリと固定し、安定した作業を助けます。
●おろし面が大きいので、手加減が自由自在でなんでもおろせる万能おろし器。(大根、人参、山芋、生姜etc)
●ポリカーボネイト製の頑丈なおろし器です。

全く新しい食感の大根おろし



7 ののじ サラダおろし LDS-01 [BORS-54] △

17-0251-0701 ¥1,800
サイズ: 108×293
耐熱80°C
材質: 本体/ABS樹脂 刃/430ステンレス
●軽力ですり卸すだけで、面倒な細切りが簡単に出来ます。
●裏表で使い分けが出来る2WAYブレード(表面:荒目 裏面:細目)。

8 ののじ サラダおろしBOX LBG-01GW [BORS-55]

17-0251-0801 ¥2,000
サイズ: 128×225×H83
材質: 刃/SUS430 本体/ポリプロピレン フレーム/PP(グラスファイバー入) 滑り止め部/エラストマー樹脂
耐熱温度: 本体/110°C フレーム/160°C 滑り止め部/130°C
●軽力で簡単に均一な野菜の細切りができます。
●裏表で異なる両面ブレードを採用、食材の種類に合わせて粗め細かめに仕上げられます。

9 ののじ 大根すりすり LDS-02 [BORS-22]

17-0251-0901 ¥1,800
サイズ: A108×B190×C293
材質: 刃/SUS430 本体/ABS樹脂 耐熱温度: 本体/80°C 柄/90°C
●わた雪のようにきめ細かくすりおろすことができます。
●裏表2通りの刃で軽力で、素早くすりおろすことができます。

10 理想おろし C型 [BORS-51]

17-0251-1001 ¥1,000
サイズ: A95×B135×C210×H35
材質: 刃/18-0ステンレス 受皿/ポリプロピレン 耐熱温度: 100°C
●おろし金の丸穴全体に施した細かい目立で、食材を滑らかにすりおろします。

11 クイーン卸器 [BORS-53]

17-0251-1101 ¥1,400
サイズ: A120×B180×C280×H40
材質: 刃/ステンレス 受皿/ポリプロピレン 耐熱温度: 90°C
●パウダー状のおろしがたっぷりおろせます。
●おろし金は水でサッとゆすぐだけで、キレイに洗えます。

12 ザ・おろし [BORS-49]

3210 イエロー 17-0251-1201 ¥2,000
3211 ブルー 17-0251-1202 ¥2,000
サイズ: 185×106×H60
材質: 刃/ステンレス 受皿/ポリプロピレン 底部/エラストマーゴム
●食材をおろす際の抵抗を少なくし、食材が刃にまんべんなくあたります。
●おろし金が湾曲しているため、力いらずでたっぷりとおろせます。

13 京セラ おろしプレート CSN-060WH [BORS-16] △

17-0251-1301 ¥600
サイズ: A92×B185×C277
材質: ABS樹脂

14 アルミ ハイトップ 卸器 [BORS-27]

17-0251-1401 ¥1,070
サイズ: 97×170×H34
材質: アルミニウム、プラスチック

15 セラミック おろし器 小 [BORS-08]

17-0251-1501 ¥1,300
サイズ: φ 94×H20
材質: 本体/陶磁器 底面/シリコン加工
●シリコンのすべり止め付で、片手で簡単におろせます。皿とおろし器が一体式なので風味が損なわれず、後片付けも簡単です。

16 CD-18 セラミックおろし器(ブラシ付) [BORS-58]

17-0251-1601 ¥2,100
サイズ: 160×30×160 重量: 350g
材質: 本体/陶磁器
すべり止め部/シリコンゴム
食材がき出し用ブラシ/ポリプロピレン

17 CY-10 セラミック薬味おろし器 [BORS-59]

17-0251-1701 ¥1,200
サイズ: 93×21×93 重量: 110g
材質: 本体/陶磁器
すべり止め部/シリコンゴム

※上記の価格には消費税は含まれておりません。