

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20659-294	株式会社クイックパック	0564-59-3525

## 焼肉バサミ

焼いた肉を切り分けやすくする為、従来のキッチンバサミよりも刃渡りを長くした商品です。カラーバリエーションも豊富で、焼肉だけでなく食品加工現場でも活躍します。

分解  
洗浄



### ① ステンレス 焼肉用キッチンバサミ TY-230 [BKTV-52] △ 洗

黒	17-0294-0101	¥1,400
赤	17-0294-0102	¥1,400
青	17-0294-0103	¥1,400
黄	17-0294-0104	¥1,400
緑	17-0294-0105	¥1,400
ピンク	17-0294-0106	¥1,400

サイズ:88×H230 刃渡り:118  
材質:刃部/ステンレス刃物鋼  
ハンドル/ABS樹脂  
●従来のキッチンバサミよりも刃渡りが長い  
ため、焼いたお肉が切り分けやすいです。

### ② シルキー キッチンバサミ NKS-215D [BKTV-27] B 洗

17-0294-0201 ¥2,790  
全長:215 刃渡り:60 耐熱:120°C  
●栓抜き・ピンのふた開け・缶開けなど幅広  
くお使いいただけます。  
●ハンドルは熱に強い樹脂を使用しているため、  
煮沸消毒が可能です。  
●刃には電解処理がしてある為、サビに強い  
です。

### ③ シルキー 料理バサミ(ギザ刃付) KPS-190 [BKTV-28] B 洗

17-0294-0301 ¥3,330  
全長:190 刃渡り:70 耐熱:120°C  
●はさみ機能の切れ味にこだわり、無酸化熱処  
理を施すことにより、表面硬度が非常に硬  
くなっています。  
●肉や魚が逃げてくいきざ刃付き。  
●煮沸消毒が可能です。

### ④ コックさん 料理バサミ [BKTV-08] 洗

赤	17-0294-0401	¥2,800
青	17-0294-0402	¥2,800

全長:215 刃渡り:65  
耐熱:80°C

### ⑤ シルキー 業務用キッチンハサミ NDS-270C [BKTV-41] B 洗

17-0294-0501 ¥3,000  
全長:270 刃渡り:100  
材質:刃部/ステンレス刃物鋼1K6  
ハンドル/ABS樹脂  
●ハンドルを大きくする事で軍手をしたまま  
でも使い易いです。

### ⑥ シルキー キッチン鉗 ネパノンプロ NDN-270 [BKTV-42] B 洗

17-0294-0601 ¥4,390  
全長:270 刃渡り:100  
材質:刃部/ステンレス刃物鋼1K6  
ハンドル/ABS樹脂  
●刃部にフッ素コーティングが施されてい  
るので、ガムテープ、接着剤等のベタつき  
を解消します。

### ⑦ ベーシック キッチンバサミ [BKTV-03] 洗

17-0294-0701 ¥1,170  
全長:215 刃渡り:74

VICTORINOX



### ⑧ ビクトリノックスキッチンハサミ [BKTV-34] B 洗 +

レッド 7.6363	17-0294-0801	¥3,500
ブラック 7.6363.3	17-0294-0802	¥3,500

全長:202 刃渡り:65  
材質:刃部/ステンレス  
ハンドル/ポリアミド樹脂  
●刃側、刃にギザ刃がついているので滑る物も簡単にカットできます。

### ⑨ スタンダード キッチンバサミ [BKTV-01] 洗

17-0294-0901 ¥1,300  
全長:215 刃渡り:80  
●大きめサイズのグリップ

### ⑩ シルキー 万能ハサミ RUS-165 [BKTV-43] B 洗

17-0294-1001 ¥2,130  
全長:165 刃渡り:40  
材質:刃部/ステンレス刃物鋼1K6  
ハンドル/エラストマー樹脂  
●ハンドルが大きくやわらかいので、硬いものもスムーズに切  
れます。

### ⑪ エクセル キッチン鉗 KB-301 [BKTV-48] 洗

17-0294-1101 ¥500  
全長:204 刃渡り:70  
材質:刃部/ステンレス刃物鋼  
ハンドル/ABS樹脂

### ⑫ ニューアートクック キッチンバサミ FC-411 [BKTV-36] B 洗

17-0294-1201 ¥1,000  
全長:205 刃渡り:70  
材質:刃部/ステンレス鋼  
ハンドル/ABS樹脂

triangle  
WWW.TRIANGLE-TOOLS.DE



### ⑬ トライアングル キッチンバサミ [BKTV-45] B 洗

17-0294-1301 ¥6,400  
全長:290 刃渡り:60  
●鶏肉や鴨肉などをさばくのにも適しています。  
●鍋刃でカーブ状の刃がグリップを安定させます。  
●収納時、グリップを閉じた状態でロック可能です。

### ⑭ キッチン鉗(左利き用) AL-266 [BKTV-49] B 洗

17-0294-1401 ¥2,300  
全長:215 刃渡り:58  
材質:金属部/ステンレス刃物鋼(サテン仕上げ)  
ハンドル/EVA樹脂(耐熱温度60°C)  
●左利き専用のキッチンバサミです。

調理小物

010  
フルイペル

010  
うらこし

011  
トンダナ

012  
調味料入浴立

013  
脚金すり鉢

014  
おにぎり型蒸籠

015  
おにぎり型蒸籠

016  
チークスバグ

017  
缶切類

018  
タイマ

019  
調理用ハンカチ

020  
温度計

※上記の価格には消費税は含まれておりません。