

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20661-505	株式会社クイックパック	0564-59-3525

# 505

## 泡立・水マス・調味料入・ロート

- 料理道具
- 調理小物
- 調理機械
- 厨房機器
- サードサービス
- 喫茶用品
- 鉄板焼用品
- 製菓用品
- フロン
- 洗濯用
- 清掃用品
- 衛生
- 消耗品
- ハンデット
- ウェア
- テーブル
- 卓上用品
- 料理演出
- ガラス
- ホテル
- テーブル
- サイン
- 店舗用品



### レズレー18-10

#### ① バルーン泡立 (BAW-11) ㊦

	全長	φ	価格
1-0505-0101	95610	270 60	¥4,200
1-0505-0102	95611	320 78	¥4,500

#### ② エッグ泡立 (BAW-06) ㊦

	全長	φ	価格
1-0505-0201	95598	170 33	¥3,000
1-0505-0202	95599	220 50	¥3,500
1-0505-0203	95600	270 68	¥3,800
1-0505-0204	95601	320 77	¥4,000

#### ③ フラット泡立 (BAW-07) ㊦

	全長	φ	価格
1-0505-0301	95651	220 45	¥3,500
1-0505-0302	95652	270 55	¥3,800
1-0505-0303	95653	320 65	¥3,100
1-0505-0304	95654	370 75	¥3,300

#### ④ ジャグ泡立 (BAW-09) ㊦

	全長	φ	価格
1-0505-0401	95581	270 45	¥3,800
1-0505-0402	95582	320 55	¥3,500

#### ⑤ ラウンド泡立 95590

〈BAW-08〉 ㊦ 1-0505-0501 ¥2,800  
全長220×φ71

#### ⑥ トワール泡立 (BAW-10) ㊦

	全長	φ	価格
1-0505-0601	95571	220 45	¥3,500
1-0505-0602	95572	270 48	¥3,800

#### ⑦ マトファ 18-10ホイッパー

#### ⑧ 卵白用ホイッパー 111046

〈BHI-02〉 ㊦ 1-0505-0701 ¥19,900  
全長450×φ110

#### ⑨ ホイッパー (BHI-03)

	全長	φ	価格
1-0505-0801	111022	250 65	¥5,900
1-0505-0802	111023	300 75	¥8,000
1-0505-0803	111024	350 75	¥8,500
1-0505-0804	111025	400 80	¥10,000
1-0505-0805	111026	450 95	¥12,500
1-0505-0806	111027	500 95	¥18,200

※⑦⑧樹脂部:耐熱220℃

洗

セントローマン SAINT-ROMAIN



#### ⑩ セントローマン ピエールガナリエ泡立 (BAW-13)

	全長	φ	価格
1-0505-0901	01425	280 60	¥6,800
1-0505-0902	01430	330 80	¥7,200
1-0505-0903	01440	380 90	¥8,100
1-0505-0904	01450	430 100	¥8,800
1-0505-0905	01461	480 110	¥9,300

### 調味料をふんわり泡ソースに!



#### ⑪ 18-8 泡ソースホイッパー LS1522

〈BAW-35〉 ㊦ 1-0505-1001 ¥1,800

- φ50×全長168
- 必要な分だけカップの中で泡のソースが作れます。
- 泡にすることでコクが増し、食材そのものの風味もひきたちます。
- 少量でしっかり味付けできて減塩につながります。
- 12メニューのレシピ付き。

#### ⑫ サンクラフト ミキサー (BMK-50) ㊦ ¥650

1-0505-1101 VVV-207 ライムグリーン  
1-0505-1102 VVV-208 ブラック

- 45×9×約254
- 材質:ポリプロピレン(耐熱温度90℃)
- 小麦粉を水や卵と混ぜる際にダマが出来にくく、あつという間にスムーズな生地が出来上がります。



#### ⑬ 生卵の白身切 まぜ卵 (BMZ-30) ㊦ ¥450

1-0505-1201 108452 イエロー  
1-0505-1202 108457 オレンジ

- 全長:228
- 材質:刃部/ステンレス 柄部/ポリプロピレン(耐熱温度90℃)
- 生卵を滑らかに混ぜることができ、白身のどろり感がなくなります。
- すべってとりにくいカラザも簡単にすくことができます。

#### ⑭ たまごのなめらかスティック (BNM-01) ㊦ ¥400

1-0505-1301 TS-01 イエロー  
1-0505-1302 TS-02 オレンジ

- 全長:240
- 材質:ポリプロピレン(耐熱温度90℃)
- リング構造で白身と黄身がなめらかにまざります。
- 卵料理はもちろん、ドレッシングや粉末飲料のかくはんにも便利です。



たまごの殻が取り除けます。



#### ⑮ エッグスライドセパレーター 洗 ㊦ GM-4045

〈BET-22〉 1-0505-1401 ¥13,000

- 227×510×H300(組立時)
- 材質:18-8ステンレス・ポリプロピレン(耐熱温度:-20~+120℃)
- 容量:約2.3ℓ(トレイ×2)
- 生鶏卵を連続で黄身と白身に分離できます。
- 省スペースで使用、収納が可能です。
- 霧吹き等でレールを濡らしてから使用してください。
- 黄身が滑りやすく壊れにくくなります。
- ※時間が空いて乾いた場合再度濡らしてください。



#### ⑯ 18-8 黄味取り器 7連 (BKM-07) 1-0505-1501 ¥15,000

- φ300×H10
- 24cmボールの淵にぴったりセットでき、引掛けを外側に開きますと36cmまで可能です。



#### ⑰ 18-0 黄味取り器 (WKM-01) 1-0505-1601 ¥500

φ94×136



#### ⑱ PC エッグストレーナー No.422 (BET-24) ㊦ 1-0505-1701 ¥250

87×126×H37  
材質:ABS樹脂  
耐熱温度:-30~80℃

- フックが付いている為、ボールなどにセットしてご使用いただけます。



#### ⑳ 黄身取り名人 (BKM-08) ㊦ 1-0505-1801 ¥800

- 全長:175
- 材質:18-0ステンレス
- すくだけで、白身とカラザを一緒に取り除き、黄身だけがきれいにとれます。
- 4つの穴で黄身をしっかりと支えるので、白身だけを簡単に落とせます。