

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20661-584	株式会社クイックパック	0564-59-3525



**① 綿チャーシューネット 1m用**  
 〈CTY-12〉 1-0584-0101 ¥370  
 全長:約850mm  
 材質:綿、生ゴム  
 ●減菌処理済み  
 ●蛍光染料は使用しておりません。



**② Ω綿調理用糸(100m巻)**  
 〈ATY-34〉

号	太さ	長さ	価格
1-0584-0201 4	0.8	100m	¥400
1-0584-0202 5	0.9	100m	¥450
1-0584-0203 6	1.0	100m	¥500



**③ 綿調理用糸 (Vパックタイプ110g)**  
 〈ATY-37〉 ¥1,350

号	長さ	太さ
1-0584-0301 8	130m	太さ 1.2
1-0584-0302 10	100m	太さ 1.4
1-0584-0303 12	85m	太さ 1.6



**④ 綿たこ糸(玉巻360g)**  
 〈ATK-10〉 ¥2,600

号	長さ	太さ
1-0584-0401 6	550m	太さ 1.0
1-0584-0402 8	410m	太さ 1.5
1-0584-0403 10	320m	太さ 1.7
1-0584-0404 12	275m	太さ 2.0



**⑤ Ω綿調理用糸 (玉型バンダー巻200g)**  
 〈CTY-05〉 ¥1,750

号	長さ	太さ
1-0584-0501 8	250m	太さ 1.2
1-0584-0502 10	190m	太さ 1.4



**⑥ 綿調理用糸 (玉型バンダー巻360g)**  
 〈ATY-38〉 ¥2,750

号	長さ	太さ
1-0584-0601 8	430m	太さ 1.2
1-0584-0602 10	330m	太さ 1.4
1-0584-0603 12	280m	太さ 1.6

●純綿100%



**⑦ Ω綿調理用糸 (玉型スプール巻1kg)**  
 〈CTY-06〉 ¥6,200

号	長さ	太さ
1-0584-0701 8	1,180m	太さ 1.2
1-0584-0702 10	920m	太さ 1.4



**⑧ 綿たこ糸 ポビン巻小**  
 〈CTY-14〉 ¥1,500

号	長さ	太さ
1-0584-0801 6	165m	太さ 0.9
1-0584-0802 8	125m	太さ 1.2
1-0584-0803 10	95m	太さ 1.5
1-0584-0804 12	85m	太さ 1.7
1-0584-0805 15	65m	太さ 2.0
1-0584-0806 30	32m	太さ 2.8



**⑨ 綿調理用糸 太口 (Vパックタイプ110g)**  
 〈CTY-03〉 ¥1,350

号	長さ	太さ
1-0584-0901 15	約65m	太さ 1.9
1-0584-0902 20	約50m	太さ 2.0

●無芯巻きで使い易い容器入りVTR



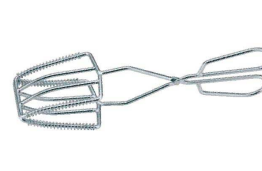
**⑩ 綿調理用糸 太口 (玉型バンダー巻360g)**  
 〈CTY-02〉

号	長さ	太さ	価格
1-0584-1001 15	約225m	太さ 1.9	¥2,750
1-0584-1002 20	約160m	太さ 2.0	¥2,750
1-0584-1003 30	約105m	太さ 3.0	¥2,750

●無芯巻きで小巻きから太巻きまでのバリエーション。



**⑪ Ω18-8 チャーシューラック 小**  
 〈ATY-33〉 1-0584-1101 ¥5,000  
 内φ40×172



**⑫ TS ステンレスチャーシュートング**  
 〈BTV-53〉 1-0584-1201 ¥3,800  
 75×80×全長300  
 ●チャーシューの形をくずさずつかむ事が出来ます。



**⑬ 18-8 たこ糸ホルダー壁固定型**  
 〈BTK-31〉 1-0584-1301 ¥6,900  
 φ135×215×H170  
 ●最大φ125×H180mmまでのたこ糸が入ります。  
 ●ポビン巻・玉巻・バンダー巻と、全てのたこ糸にご使用いただけます。  
 ●作業のしやすい所にネジで固定できます。



**⑭ 18-8 たこ糸ホルダー卓上型**  
 〈BTK-30〉 1-0584-1401 ¥6,900  
 φ135×H215  
 ●最大φ125×H180mmまでのたこ糸が入ります。  
 ●ポビン巻・玉巻・バンダー巻と、全てのたこ糸にご使用いただけます。  
 ●底におもりがついておりまして、少々揺れでも倒れません。

Point □ — ポイント —

■Vパックの特長  
 ●糸がVパック包装されていますので、調理に必要な長さだけ引き出せます。残りはパック内、汚れず衛生的。

Point □ — ポイント —

■バンダー巻の特長  
 ●軽く引くだけでスルスルとスムーズに中心より出てきます。転がって汚れず最後まで使えます。

Point □ — ポイント —

■スプール巻の特長  
 ●樹脂製の筒に巻きつけてあるため、筒にもヒモを通して吊り下げて使用できます。

Point □ — ポイント —

■ポビン巻の特長  
 ●中に芯が入っているので最後まで絡まずに使いれます。

うらごし・フルイ  
スリブ・みぞこし

レードルトンク  
ターナー

泡立水マス  
調味料入・ロート

卸金・すり鉢  
マッシャー! 天突

和食用小物・寿司  
おにぎり型

抜型・細工用品  
皮むき・玉子切

チーズ・バター  
肉用品

ハサミ・捻板  
缶切類

はかり・タイマー

温度計・湿度計

濃度計・塩素計類