

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20666-503	株式会社クイックパック	0564-59-3525

503 玉子切器

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

丈夫な18-8ステンレス

17 ハサミ



①18-8 横割三連
エッグカッター

ページコード	商品コード	価格
5-0503-0101	7915200	¥115,000
外寸:260×156×H80		
スライス幅:4mm		
(サイズは取手部も含んでいます。)		
●一度に卵で玉子を2個横割りでできます。		



②18-8 縦割三連
エッグカッター

ページコード	商品コード	価格
5-0503-0201	7915100	¥57,000
外寸:247×180×H66		
(サイズは取手部も含んでいます。)		
●一度に卵で玉子を3個縦割りでできます。		



③ステン 卵切り器

ページコード	商品コード	価格
5-0503-0301	0687410	¥560
外寸:140×90×H20		
スライス幅:6mm		



④玉子切器
PC台 (8本線)

ページコード	商品コード	価格
5-0503-0401	0687510	¥280
外寸:112×85		
スライス幅:6mm		

18 ピーラー・
野菜細工・
芽取り・



⑤エッグスライサー

ページコード	商品コード	価格
62885	5-0503-0501	7389600
外寸:135×107×H40		
本体:ABS樹脂(耐熱温度80℃)		
線材:18-8ステンレス鋼		
ストッパー:発泡ゴムスポンジ(耐熱温度110℃)		
スライスカッター/線9本		
くし形カッター/6分割		
スライス幅:5mm		
●スライスカッターと、くし形カッターの2種類が選べます。		



⑥



⑦

縦切りエッグカッター

ページコード	商品コード	価格
⑥GM-1501(6分割・3本線)	5-0503-0601	7391100
⑦GM-1500(2分割・1本線)	5-0503-0701	7391200
外寸:79×219×45		
材質:本体/ポリプロピレン、線材/ステンレススチール		



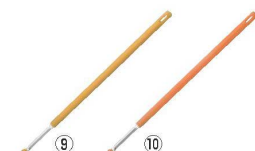
⑧玉子半ぶんこ

ページコード	商品コード	価格
5-0503-0801	0687700	¥710
外寸:85×120×40		
材質:樹脂部/ポリプロピレン		
(耐熱温度-20〜120℃)		
金属部/ステンレス鋼		
●縦割り、横割り、両方対応しています。		
食器洗浄機対応		

19 魚介類・
下ごしらえ

20 肉類・
下ごしらえ

21 ポテトマッシャー・
エッグカッター



⑨

生卵の白身切り まぜ卵

ページコード	商品コード	価格
⑨イエロー	5-0503-0901	5843040
⑩オレンジ	5-0503-1001	5843050
全長:228		
材質:刃部/ステンレス刃物鋼		
樹脂部/ポリプロピレン(耐熱温度90℃)		
●生たまごをなめらかにまぜることができ、白身のとり残りがなくなります。		
●取りにくいカラザもすりとりとれます。		



⑪リンデンヨナス
PP エッグピーラー

ページコード	商品コード	価格
5-0503-1101	1005770	¥700
外寸:165×24×11		
重量:6g		
材質:ポリプロピレン 耐熱温度:90℃		
●卵で卵の殻を綺麗に剥がせるエッグピーラーです。		
●先端を殻の割れ目から白身と殻(薄皮の内側)の間に差し込んで使用します。		
●白身に沿って滑らせて殻を剥くのがコツです。		



⑫LT 18-10
エッグトッパカッター

ページコード	商品コード	価格
N4183	5-0503-1201	8401800
外寸:φ33×H110		
●卵で玉子の頭を本体をフィットさせ黒いツマミを引		
き、手を離すとハネの力で殻が剥けます。		

14 水マス・
計量スプーン

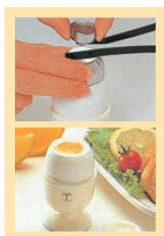
15 ロート・スコップ

16 缶切・
栓抜



⑬エッグハンマータッチ

ページコード	商品コード	価格
No2275	5-0503-1301	8023600
外寸:φ34×H105		
材質:ハンマー・ハンドル部/スチール		
蓋/ステンレス		
塗装:ハンマー/クロムメッキ		
ハンドル/アクリル塗装		
※半熟玉子専用です。		



⑭うすらカッター
ブッチ

ページコード	商品コード	価格
5-0503-1401	0688000	¥1,200
全長:135		



⑮サンドイッチ用
玉子メーカー

ページコード	商品コード	価格
DH-7001	5-0503-1501	7308010
外寸:175×116×H80		



卵で玉子を半分に切って
メッシュにのせ、スプーンで
裏ごしします



カップに落した玉子に、調味料を加えるだけ