

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20666-629	株式会社クイックパック	0564-59-3525

629 すくい網

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

ハセガワ すくい網・網ひしゃくシリーズ

41 もちつき機・うす

42 スチーマー

43 ストレナー

44 すくい網・ひしゃく

37 おにぎり型・押し寿司型

38 抜板

39 盛箸・菜箸

40 野菜拔型



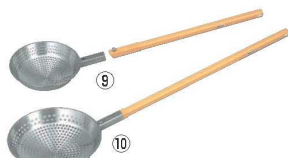
① ナス型 平織 KEN28H 特大	ページコード	商品コード	価格
② ナス型 細目 KEN25M 大	5-0629-0101	280×250 10mm目 310g 7330410	¥9,500
③ 丸型 平織 KEF24H	5-0629-0201	250×220 4mm目 290g 7330600	¥7,500
④ 丸型 細目 KES24M	5-0629-0301	φ240 10mm目 290g 7330510	¥8,500
⑤ 丸型 網目 KES24S	5-0629-0401	φ240 4mm目 300g 7330700	¥7,600
	5-0629-0501	φ240 40メッシュ 285g 8223100	¥8,100

※角柄は別売となります。③④⑤よりお選びください。



⑥ 15cm KEH-15	ページコード	商品コード	価格
⑦ 18cm KEH-18	5-0629-0601	1.0 75 270 8222500	¥8,300
⑧ 21cm KEH-21	5-0629-0701	1.8 92 435 8222600	¥10,000
	5-0629-0801	2.7 102 540 8222700	¥11,700

※角柄は別売となります。③④⑤よりお選びください。



⑨ 25cm KEA25	ページコード	商品コード	価格
⑩ 30cm KEA30	5-0629-0901	6mm 330 8222900	¥12,900
	5-0629-1001	8mm 450 8223000	¥16,600

※角柄は別売となります。③④⑤よりお選びください。



⑪ 18cm KEM-18	ページコード	商品コード	価格
	5-0629-1101	8222800	¥11,500

※角柄は別売となります。③④⑤よりお選びください。

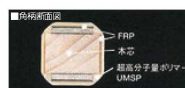


⑫ 18-8 泡立て器 IIライン	ページコード	商品コード	価格
	5-0629-1201	3230000	¥12,400

ワイヤー部分:φ130 長さ:320
本体全長:460 重量:340g
材質:18-8ステンレス・PP
耐熱温度:90℃
●柄と頭部はセパレート式で着脱洗浄が容易なので大変衛生的です。
※角柄は別売となります。③④⑤よりお選びください。

〈抗菌ひしゃく用角柄の特長〉

- ボルトによる固定方式ですから、頭部と柄を簡単に着脱でき、お手入れ簡単、いつも清潔で衛生的です。
- ボルトは長さ25mmのロングタイプですから、使用中に抜け落ちる心配はありません。
- 頭部はステンレス製、柄は木材と超高分子量ポリマーの複合体ですから、軽量で耐久性抜群です。
- 柄の断面が四角形(角柄)ですから、操作性は最高です。
- 柄の表面を覆う超高分子量ポリマーには抗菌剤を配合してありますから、着脱洗浄の容易さと相まって衛生管理が徹底できます。



⑬⑭⑮

熱風 90分 90℃

煮沸 5分迄

熱湯 5分

漂白剤 酸素系 塩素系 OK

紫外線 OK

高温の天ぷら・揚げ物調理も可能



⑮揚げ物用 ブルー角柄 ワンプッシュ式						ありません!	
cm	ページコード	g	商品コード	価格		熱 湯	熱 湯
KP80H	5-0629-1501	550	1971100	¥17,700	📄	90分	5分迄
KP60H	5-0629-1502	400	7386200	¥10,300		食洗機	漂白剤 酸素系 塩素系 OK
KP45H	5-0629-1503	300	7386300	¥9,000		90℃	
KP35H	5-0629-1504	230	7386400	¥7,800		煮 沸	紫外線
調理耐熱温度180℃						5分迄	OK

調理時耐熱温度:180℃
※現在お使いの頭部類(ハセガワ製)にも入りますので、柄のみの交換だけでお使いいただけます。
※すくい網は別売です。

⑬ 抗菌 角柄 (ボルト付) ⑭

cm	ページコード	g	商品コード	価格
KE120	5-0629-1301	540	7329800	¥11,200
KE100	5-0629-1302	450	7329900	¥9,600
KE 80	5-0629-1303	360	7330000	¥8,000
KE 60	5-0629-1304	270	7330100	¥6,400
KE 45	5-0629-1305	220	7330200	¥5,300
KE 35	5-0629-1306	170	7330300	¥5,100

※①～⑤の各製品共通です。

⑭ 抗菌 角柄 ワンプッシュ式 ⑮

cm	ページコード	g	商品コード	価格
KP120	5-0629-1401	540	7388800	¥11,900
KP100	5-0629-1402	450	7388900	¥10,300
KP 80	5-0629-1403	360	7389000	¥8,900
KP 60	5-0629-1404	270	7389100	¥7,400
KP 45	5-0629-1405	220	7389200	¥6,300
KP 35	5-0629-1406	170	7389300	¥6,100

調理時耐熱温度:100℃
※現在お使いの頭部類(ハセガワ製)にも入りますので、柄のみの交換だけでお使いいただけます。



⑯ 抗菌 計量棒

ページコード	全長	g	メモリ	商品コード	価格
KRB-100	5-0629-1601	1,000	335 80cmまで1cmきざみ	3763411	¥12,400
KRB-120	5-0629-1602	1,200	400 100cmまで1cmきざみ	3763421	¥14,800

材質:木芯と超高分子量ポリマー 耐熱温度:90℃
●微量な味加減・水加減の調整にご使用ください。
●湯気が立ち上がっても目盛がとれやすい。
※計量棒のcm表示はJIS規格に適合していませんので、計量の目安としてご使用ください。



⑰ ステンレス一体型角柄網ひしゃく

ページコード	穴径	柄長	g	商品コード	価格
25cm KSA25- 40	5-0629-1701	6mm	400 560	3051700	¥18,900
25cm KSA25- 60	5-0629-1702	6mm	600 680	3051800	¥21,000
25cm KSA25-100	5-0629-1703	6mm	1,000 940	3051900	¥24,700
30cm KSA30- 40	5-0629-1704	8mm	400 620	3052000	¥21,700
30cm KSA30- 60	5-0629-1705	8mm	600 760	3052100	¥23,200
30cm KSA30-100	5-0629-1706	8mm	1,000 1,020	3052200	¥26,900

一体成形により洗浄性が向上。
ステンレスグリップを四角にする事でグリップの滑りを抑制し、操作性が向上。

●このカタログに掲載されている価格は、2025年9月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。