

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20692-1041	株式会社クイックパック	0564-59-3525

# 1041 シリコンヘラ・銅鍋

ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

●耐熱温度が250℃と高く、製菓用としてだけでなく炒めものなど加熱調理にもご使用いただけます。 ●今までにない、カラーバリエーション

57 イベント調理機器



ル・クルーゼ  
グルメスパチュラ BH Mサイズ

色	ページコード	商品コード	価格
①ホワイト	6-1041-0101	6106012	¥3,000
②チェリーレッド	6-1041-0201	6106022	¥3,000
③オレンジ	6-1041-0301	6106052	¥3,000

全長:290 ヘラ:83×50  
材質:ヘラ/シリコン(耐熱温度:250℃ 耐冷温度:-40℃)  
柄/木製



ル・クルーゼ  
グルメスパチュラ VS スプーン型

色	ページコード	商品コード	価格
④ホワイト	6-1041-0401	6106511	¥3,500
⑤チェリーレッド	6-1041-0501	6106521	¥3,500

全長:320 ヘラ:80×55  
材質:ヘラ/シリコン(耐熱温度:250℃ 耐冷温度:-40℃)  
柄/木製



ル・クルーゼ  
グルメスパチュラBH (L・スプーン型)

色	ページコード	商品コード	価格
⑥ホワイト	6-1041-0601	6106512	¥4,200
⑦チェリーレッド	6-1041-0701	6106522	¥4,200
⑧オレンジ	6-1041-0801	6106552	¥4,200

全長:280 ヘラ:80×66  
材質:ヘラ/シリコン(耐熱温度:250℃ 耐冷温度:-40℃)  
柄/天然木

58 ピザ・パスタ



⑨ラバーメイド  
スコップ型スクレイパー

サイズ	ページコード	幅	全長	商品コード	価格
1936大	6-1041-0901	75	420	2564700	¥3,000
1934中	6-1041-0902	75	345	2564800	¥2,500
1933小	6-1041-0903	60	240	2564900	¥2,000

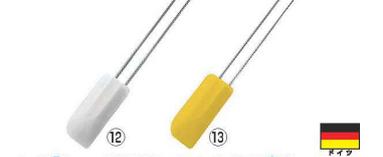
耐熱温度:90℃ 合成ゴム/PP  
●ヘラ部分がスコップ型になっており、材料がすくいやすくなっています。



⑩シリコンゴムヘラ  
スプーン型 No.1627

サイズ	ページコード	商品コード	価格
6-1041-1001	6-1041-1001	3898000	¥1,500

48×272  
材質:シリコンゴム 芯棒/ステンレス  
耐熱温度:200℃



⑪ウィズ シリコンスプーン  
スモール No.1231

サイズ	ページコード	商品コード	価格
6-1041-1101	6-1041-1101	1113450	¥1,000

35×225  
材質:シリコンゴム 芯棒/ステンレス鋼  
耐熱温度:200℃

59 うどん・そば

60 ギョーザ

61 すし・蒸し器

62 製菓・ヘーカー用品

55 低温調理器

56 お好み焼・たこ焼  
鉄板焼関連



シリコンスパチュラ

色	ページコード	商品コード	価格
⑭ホワイト	A54323	6-1041-1401	8902920 ¥1,900
⑮レッド	A54334	6-1041-1501	8903020 ¥1,900
⑯ブラック	A54344	6-1041-1601	8903120 ¥1,900

幅52×全長265 耐熱温度:280℃  
●一体型のスパチュラ。ハンドルとヘラ部分の継ぎ目がないので、接続部分に食材が詰まる心配もありません。  
●柄の部分は持ちやすい形になっているので攪拌などの様々な動作も楽にできます。



シリコン ミニスパチュラ

色	ページコード	商品コード	価格
⑰ホワイト	A54354	6-1041-1701	8903210 ¥1,500
⑱レッド	A54365	6-1041-1801	8903310 ¥1,500
⑲ブラック	A54374	6-1041-1901	8903410 ¥1,500

幅30×全長150 耐熱温度:280℃  
●少量の追加減、一振りの縮み減。少量のお味増の組み合わせなど数を上げたら足りない。そんな日本の食生活向けに考案し創作したミニスパチュラです。

シリコン マイクロスパチュラ

色	ページコード	商品コード	価格
⑳ホワイト	A54502	6-1041-2001	8903510 ¥900
㉑レッド	A54512	6-1041-2101	8903610 ¥900
㉒ブラック	A54522	6-1041-2201	8903710 ¥900

幅13×全長65 耐熱温度:280℃  
●世界最小サイズのスパチュラが誕生いたしました。小瓶のジャムなどを取り出す際やチューブなどの取り出し、また化粧品クリームやインクを一つづつ取る際にもご使用いただけます。

熱伝導率が良いので火加減の難しい調理に適しています。



⑳銅 片口雪平鍋 (内面錫引)

内径	ページコード	外径	高さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	6-1041-2301	0.9	164	70	1.2	0.5	0180600 ¥11,500
18cm	6-1041-2302	1.4	195	85	1.2	0.8	0180700 ¥13,800
21cm	6-1041-2303	2.2	228	95	1.2	1.2	0180800 ¥18,200
24cm	6-1041-2304	3.0	264	105	1.5	1.5	0180900 ¥27,500
27cm	6-1041-2305	5.8	298	118	1.5	2.2	5672900 ¥39,000
30cm	6-1041-2306	7.2	320	128	1.5	2.3	5672910 ¥44,300



㉑銅 打出 片口坊主鍋 (内面錫引有)

内径	ページコード	外径	高さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	6-1041-2501	1.07	85	1.2	0.5	1274980	¥17,000
18cm	6-1041-2502	1.95	95	1.2	0.8	1274990	¥22,000
21cm	6-1041-2503	2.91	115	1.2	1.0	1277900	¥27,000
24cm	6-1041-2504	4.05	130	1.5	1.5	1277910	¥36,500
27cm	6-1041-2505	5.75	145	1.5	1.7	1277920	¥47,500
30cm	6-1041-2506	8.20	150	1.5	2.0	1277930	¥55,000



㉒ナカオ アルミ 打出片手 ポウズ鍋

内径	ページコード	外径	高さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	6-1041-2701	1.1	75	2.0	0.3	0181810	¥7,500
18cm	6-1041-2702	1.8	85	2.0	0.4	0181910	¥8,500
21cm	6-1041-2703	2.9	100	2.0	0.4	0182110	¥9,000
24cm	6-1041-2704	4.1	110	2.0	0.7	0182210	¥9,500

㉓銅 打出 片口雪平鍋 (内面錫引無)

内径	ページコード	外径	高さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	6-1041-2401	0.9	164	70	1.2	0.5	1274920 ¥12,100
18cm	6-1041-2402	1.4	195	85	1.2	0.8	1274930 ¥14,400
21cm	6-1041-2403	2.2	228	95	1.2	1.2	1274940 ¥19,400
24cm	6-1041-2404	3.0	264	105	1.5	1.5	1274950 ¥28,000
27cm	6-1041-2405	5.8	298	118	1.5	2.2	1274960 ¥39,000
30cm	6-1041-2406	7.2	320	128	1.5	2.3	1274970 ¥44,000

㉔銅 片手 ポウズ鍋 (錫引無)

内径	ページコード	外径	高さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	6-1041-2601	1.07	85	1.2	0.5	3026900	¥15,500
18cm	6-1041-2602	1.95	95	1.2	0.8	3027000	¥20,500
21cm	6-1041-2603	2.91	115	1.2	1.0	3027100	¥24,200
24cm	6-1041-2604	4.05	130	1.5	1.5	3027200	¥33,000
27cm	6-1041-2605	5.75	145	1.5	1.7	3027300	¥43,000
30cm	6-1041-2606	8.20	150	1.5	2.0	3027400	¥50,000

●このカタログに掲載されている価格は、2026年4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。