パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20692-635	株式会社クイックパック	0564-59-3525

635 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。

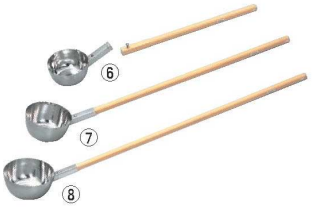
ハセガワ すくい網・網ひしゃくシリーズ



18-8 すくい網 抗菌 角柄用

	ページコード				商品コード	価格
①ナス型 平織 KEN28H 特大	6-0635-0101	280×250	10㎜目	310g	7330410	¥10,500
②ナス型 細目 KEN25M 大	6-0635-0201	250×220	4㎜目	280g	7330600	¥8,300
③丸型 平織 KEF24H	6-0635-0301	φ240	10㎜目	290g	7330510	¥9,400
④丸型 細目 KES24M	6-0635-0401	φ240	4㎜目	300g	7330700	¥8,400
⑤丸型 絹目 KES24S	6-0635-0501	φ240	40メッシュ	285g	8223100	¥8,900

※角柄は別売となります。⑬⑭⑯よりお選びください。



18-8 ひしゃく 抗菌 角柄用

内径	ページコード	ℓ	深さ	g	商品コード	価格
⑥15㎝ KEH-15	6-0635-0601	1.0	75	270	8222500	¥9,100
⑦18㎝ KEH-18	6-0635-0701	1.8	92	435	8222600	¥11,000
⑧21㎝ KEH-21	6-0635-0801	2.7	102	540	8222700	¥12,900

※角柄は別売となります。⑬⑭⑯よりお選びください。



18-8 網ひしゃく 抗菌 角柄用

外径	ページコード	穴径	g	商品コード	価格
⑨25㎝ KEA25	6-0635-0901	6㎜	330	8222900	¥14,200
⑩30㎝ KEA30	6-0635-1001	8㎜	450	8223000	¥18,300

※角柄は別売となります。⑬⑭⑯よりお選びください。



⑪18-8 麺用 ひしゃく 抗菌 角柄用

ページコード	商品コード	価格
18㎝ KEM-18 6-0635-1101	8222800	¥12,700

内径:φ180 深さ:92 重量:400g
※角柄は別売になります。⑬⑭⑯よりお選びください。



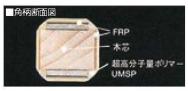
⑫18-8 泡立てⅡライン 抗菌 角柄用

ページコード	商品コード	価格
AGK-7K 6-0635-1201	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。
※角柄は別売になります。⑬⑭⑯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25㎜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。





凸型ボタンの為、抜け落ちる心配はありません!

⑬⑭⑯
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

⑬抗菌 角柄 (ボルト付)

cm	ページコード	g	商品コード	価格
KE120	6-0635-1301	540	7329800	¥11,200
KE100	6-0635-1302	450	7329900	¥9,600
KE 80	6-0635-1303	360	7330000	¥8,000
KE 60	6-0635-1304	270	7330100	¥6,400
KE 45	6-0635-1305	220	7330200	¥5,300
KE 35	6-0635-1306	170	7330300	¥5,100

※①~⑫の各製品共通です。

⑭抗菌 角柄 ワンプッシュ式

cm	ページコード	g	商品コード	価格
KP120	6-0635-1401	540	7388800	¥14,900
KP100	6-0635-1402	450	7388900	¥13,500
KP 80	6-0635-1403	360	7389000	¥12,000
KP 60	6-0635-1404	270	7389100	¥10,700
KP 45	6-0635-1405	220	7389200	¥9,700
KP 35	6-0635-1406	170	7389300	¥8,900

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。

高温の天ぷら・揚げ物調理も可能



凸型ボタンの為、抜け落ちる心配はありません!

⑮揚げ物用 ブルー角柄 ワンプッシュ式

cm	ページコード	g	商品コード	価格
KP80H	6-0635-1501	550	1971100	¥19,500
KP60H	6-0635-1502	400	7386200	¥12,100
KP45H	6-0635-1503	300	7386300	¥10,700
KP35H	6-0635-1504	230	7386400	¥9,800

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。

熱風 90分 90℃
熱湯 5分迄
食洗機 90℃
漂白剤 酸素系 塩素系 OK
煮沸 5分
紫外線 OK





先端がクサビ形状で固形物の計量もできます。

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	6-0635-1601	1,000	335	80㎝まで1㎝きざみ	3763411	¥13,600
KRB-120	6-0635-1602	1,200	400	100㎝まで1㎝きざみ	3763421	¥16,300

材質:木芯と超高分子量ポリマー 耐熱温度:100℃
●微妙な味加減・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ても見やすい。
※計量棒のcm表示はJIS規格に適合しておりませんので、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
25㎝ KSA25- 40	6-0635-1701	6㎜	400	560	3051700	¥20,800
25㎝ KSA25- 60	6-0635-1702	6㎜	600	680	3051800	¥23,100
25㎝ KSA25-100	6-0635-1703	6㎜	1,000	940	3051900	¥27,200
30㎝ KSA30- 40	6-0635-1704	8㎜	400	620	3052000	¥23,900
30㎝ KSA30- 60	6-0635-1705	8㎜	600	760	3052100	¥25,500
30㎝ KSA30-100	6-0635-1706	8㎜	1,000	1,020	3052200	¥28,900



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、操作性が向上しました。

●このカタログに掲載されている価格は、2026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。