

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

41 もちつき機



18-8 すくい網 抗菌 角柄

①	②	③	④	⑤
① ナス型 平織 KEN28H 特大	② ナス型 細目 KEN25M 大	③ 丸型 平織 KEF24H	④ 丸型 細目 KES24M	⑤ 丸型 細目 KES24S
6-0635-0101	6-0635-0201	6-0635-0301	6-0635-0401	6-0635-0501
280×250 10mm目 310g	250×220 4mm目 290g	φ240 10mm目 290g	φ240 4mm目 300g	φ240 40メッシュ 285g
7330410	7330600	7330510	7330700	8223100
¥9,500	¥7,500	¥8,500	¥7,600	¥8,100

※角柄は別売となります。③④⑤よりお選びください。

42 スチーマー

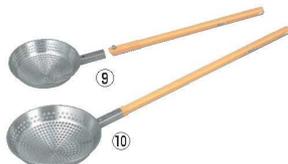


18-8 ひしゃく 抗菌 角柄用

⑥	⑦	⑧
⑥ 15cm KEH-15	⑦ 18cm KEH-18	⑧ 21cm KEH-21
6-0635-0601	6-0635-0701	6-0635-0801
1.0 75 270	1.8 92 435	2.7 102 540
8222500	8222600	8222700
¥8,300	¥10,000	¥11,700

※角柄は別売となります。③④⑤よりお選びください。

43 ストレナー



18-8 網ひしゃく 抗菌 角柄用

⑨	⑩
⑨ 25cm KEA25	⑩ 30cm KEA30
6-0635-0901	6-0635-1001
6mm 330	8mm 450
8222900	8223000
¥12,900	¥16,600

※角柄は別売となります。③④⑤よりお選びください。



11-18 麺用 ひしゃく 抗菌 角柄用

⑪
⑪ 18cm KEM-18
6-0635-1101
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 泡立て器 IIライン 抗菌 角柄用

⑫
⑫ 18cm 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簡単洗浄が容易なので大
量衛生的です。
※角柄は別売となります。③④⑤よりお選びください。

44 給食用スハテラ・すくい網・ひしゃく

〈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おりますから、着脱洗浄の容易さと相まって衛生管理が徹底できます。



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

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

cm	ページコード	g	商品コード	価格
8cm	KP80H	6-0635-1501	550 1971100	¥17,700
10cm	KP60H	6-0635-1502	400 7386200	¥11,000
12cm	KP45H	6-0635-1503	300 7386300	¥9,700
15cm	KP35H	6-0635-1504	230 7386400	¥8,900

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。

凸型ボタンの為、
抜け落ちる心配は
ありません!

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

37 おにぎり型・押し寿司型



13 抗菌 角柄 (ボルト付)

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

※①～⑥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
120	KP120	6-0635-1401	540 7388800	¥13,500
100	KP100	6-0635-1402	450 7388900	¥12,300
80	KP 80	6-0635-1403	360 7389000	¥10,900
60	KP 60	6-0635-1404	270 7389100	¥9,700
45	KP 45	6-0635-1405	220 7389200	¥8,800
35	KP 35	6-0635-1406	170 7389300	¥8,100

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。

38 抜板

39 盛着・菜箸

40 野菜抜板型



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 80cmまで1cmきざみ	3763411	¥12,400
KRB-120	6-0635-1602	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:100℃
●微量な凍結剤・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規格に適合しておりますので、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

cm	ページコード	穴径	柄長	g	商品コード	価格
25	25cm KSA25- 40	6-0635-1701	6mm	400 560	3051700	¥18,900
25	25cm KSA25- 60	6-0635-1702	6mm	600 680	3051800	¥21,000
25	25cm KSA25-100	6-0635-1703	6mm	1,000 940	3051900	¥24,700
30	30cm KSA30- 40	6-0635-1704	8mm	400 620	3052000	¥21,700
30	30cm KSA30- 60	6-0635-1705	8mm	600 760	3052100	¥23,200
30	30cm KSA30-100	6-0635-1706	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、操作性が向上しました。

●このカタログに掲載されている価格は、2026年6月1日現在のものです。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。