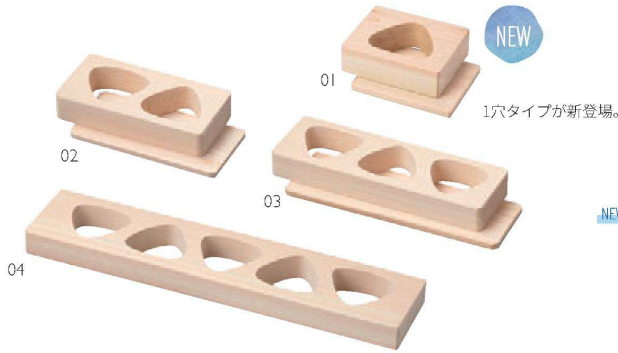


パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20696-25	株式会社クイックパック	0564-59-3525

調理道具 COOKING TOOL



NEW SIZE 桧・おにぎり抜型(物相型)

01 (06316) 1穴(敷板付)	¥1,200	10.5×8.5×H3cm
02 (06306) 2穴(敷板付)	¥1,600	17.7×8.5×H3cm
03 (06307) 3穴(敷板付)	¥2,100	25.7×8.5×H3cm
04 (06302) 5穴	¥3,900	45×10×H3cm

※穴寸法 01-02-03: 6.5×5.7×H3cm / 04: 7.3×6.8×H3cm
 ※産米 01-02-03: 約75g(1個当り) / 04: 約80g(1個当り)

ネタ箱

自在蓋タイプ

途中で蓋の開きを止められる、自在蓋の箱型仕様です。



EX ポリマー塗装

ネタ箱 / フラット(自在蓋仕様)

05 (35631)	¥37,000
36.5×36.5×H11.5cm /内寸34×34×H9cm(目皿からH7cm) ※目皿・アクリル蓋付 ※トルグド番付	

スローストップタイプ

ダンパー丁番付で蓋がゆっくり自動的に閉まるフードBOXです。開め忘れ防止に。



EX ポリマー塗装

タモ・フードBOXアクリル蓋付(スローストップ仕様)

06 (35638)	¥46,000
45×32.5(30)×H14.5cm /内寸42.6×27×H10.3cm(目皿からH8.6cm) ※目皿・アクリル蓋付 ※ダンパー丁番付	



NEW ITEM

和晒 - わざらし -

NEW

無蛍光、綿100%の本国産和晒。江戸時代から続く伝統の製法を守り、「釜」で炊き、天日干しで一枚一枚丁寧に仕上げた和晒を、使いやすい指拭きやふきんに加工しました。

和晒とは

木綿の生地を釜でじっくり炊き、水洗いで洗浄するという工程を重ねる、日本伝統の生地加工方法で仕上げた布です。圧力をかけない製法なので、木綿の繊維に負荷がかからず円形を保ち、ふんわりと吸収に優れた和晒に仕上がります。通気性・吸湿性が高く、速乾性もあり衛生的です。

衛生的でお寿司用の指拭きや調理場のふきんにぴったりです。



07 (06390)	¥4,900
17.5×17.5cm (1枚当り¥490) ※ほつれ防止済 ※板別売	

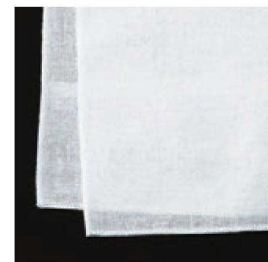


08 (06391)	¥4,200
50×35cm (1枚当り¥840) ※ほつれ防止済	



09 (06392)	¥5,700
35.5×1100cm	

11mを折りたたんだ長い和晒。用途やお好みの長さに合わせてカットしてご利用ください。



07指拭きと08作業用ふきんにはほつれを防ぐ加工を施しました。※09さらしは未加工、切りっぱなしの商品です。

【ご注意】天然素材の天日干しのため、サイズにバラつき、シワが生じます。また、若干の傷、綿カスがあります。使用後は石鹸や中性洗剤で手洗いください。