

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20706-240	株式会社クイックパック	0564-59-3525

013 卸金・すり鉢・マッシャー

調理小物

厨房用品

240

ガリガリ削る鬼おろし器

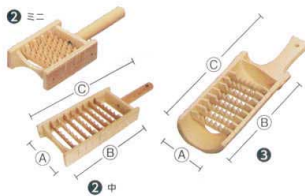
① 竹製 鬼おろし(平) 大

[BORS-19]

18-0240-0101 ¥2,650

サイズ: (A)130×(B)240×(C)335

●存在感のある大根おろしが作れます。



② 竹製 鬼おろし 白

[BORS-20]

中 90×175×270 18-0240-0201 ¥2,600

ミニ 70×90×175 18-0240-0202 ¥2,000

ウレタン塗装

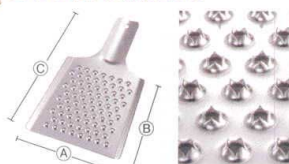
③ 竹製 大根おろし カット

[BORS-21]

18-0240-0301 ¥1,900

サイズ: (A)80×(B)180×(C)290

きめの粗い大根おろし



④ 18-0 鬼おろし(片面) [BORS-33]

特大 167×160×280 18-0240-0401 ¥3,440

大 126×140×255 18-0240-0402 ¥2,540

中 123×120×235 18-0240-0403 ¥1,960

小 97×105×180 18-0240-0404 ¥1,500

●特大・大は大きな刃の4枚刃、中・小は業界初の3枚刃によりスムーズにザクザクおろせます。

⑤ ザクザク! ステンレスおにおろし LS1530 [BORS-56] 洗

18-0240-0501 ¥3,500

サイズ: (A)108×(B)203×(C)280

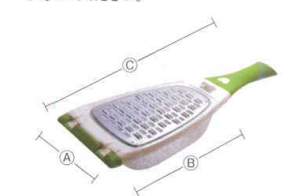
耐熱温度: 100℃

材質: 本体/ポリプロピレン

ハンドル/滑り止め/熱可塑性エラストマー刃/18-0ステンレス

●カビないステンレス刃を採用。水分が出ず栄養たっぷりでシャキシャキした食感に仕上がります。

※刃の先端がとがっているため、刃に直接触れないでください。



大型吸盤でガッチリ固定



⑥ ジャンボおろし [BORS-12] 洗

18-0240-0601 ¥4,500

サイズ: 160×380×H95 材質: ポリカーボネイト

●大きなおろし板(160×230mm)が、快適おろしを実現!

●レバー操作で着脱自在の大型吸盤(100mm)がおろし板をガッチリと固定し、安定した作業を助けます。

●おろし面が大きいので、手加減が自由自在でなんでもおろせる万能おろし器。(大根、人参、山芋、生姜etc)

全く新しい食感の大根おろし



⑦ ののじ サラダおろし LDS-01 [BORS-54] 洗

18-0240-0701 ¥1,800

サイズ: 108×293

耐熱80℃

材質: 本体/ABS樹脂 刃/430ステンレス

●軽い力ですり卸すだけで、面倒な細切りが簡単に出来ます。

●裏表で使い分けが出来る2WAYブレード(表面:荒目 裏面:細目)。

⑧ ののじ サラダおろしBOX LBG-01GW [BORS-55] 洗

18-0240-0801 ¥2,200

サイズ: 128×225×H83

材質: 刃/SUS430 本体/ポリプロピレン

フレーム/PP(ガラスファイバー入)

滑り止め部/エラストマー樹脂

耐熱温度: 本体/110℃ フレーム/160℃

滑り止め部/130℃

●軽い力で簡単に均一な野菜の細切りができます。

●裏表で異なる両面ブレードを採用、食材の種類に合わせて粗め細かに仕上げられます。

滑り止め部/130℃

⑨ ののじ 大根すりすり LDS-02 [BORS-22] 洗

18-0240-0901 ¥1,800

サイズ: (A)108×(B)190×(C)293

材質: 刃/SUS430 本体/ABS樹脂

耐熱温度: 本体/80℃ 柄/90℃

●わた雪のようにきめ細かくすりおろすことができます。

●裏表2通りの刃で軽い力で、素早くすりおろすことができます。

●裏表2通りの刃で軽い力で、素早くすりおろすことができます。

●裏表2通りの刃で軽い力で、素早くすりおろすことができます。

●裏表2通りの刃で軽い力で、素早くすりおろすことができます。

●裏表2通りの刃で軽い力で、素早くすりおろすことができます。

●裏表2通りの刃で軽い力で、素早くすりおろすことができます。

●裏表2通りの刃で軽い力で、素早くすりおろすことができます。

●裏表2通りの刃で軽い力で、素早くすりおろすことができます。

●裏表2通りの刃で軽い力で、素早くすりおろすことができます。

●裏表2通りの刃で軽い力で、素早くすりおろすことができます。

●裏表2通りの刃で軽い力で、素早くすりおろすことができます。

●裏表2通りの刃で軽い力で、素早くすりおろすことができます。

●裏表2通りの刃で軽い力で、素早くすりおろすことができます。

●裏表2通りの刃で軽い力で、素早くすりおろすことができます。

●裏表2通りの刃で軽い力で、素早くすりおろすことができます。

●裏表2通りの刃で軽い力で、素早くすりおろすことができます。

●裏表2通りの刃で軽い力で、素早くすりおろすことができます。

●裏表2通りの刃で軽い力で、素早くすりおろすことができます。

●裏表2通りの刃で軽い力で、素早くすりおろすことができます。

●裏表2通りの刃で軽い力で、素早くすりおろすことができます。

●裏表2通りの刃で軽い力で、素早くすりおろすことができます。

●裏表2通りの刃で軽い力で、素早くすりおろすことができます。

●裏表2通りの刃で軽い力で、素早くすりおろすことができます。

●裏表2通りの刃で軽い力で、素早くすりおろすことができます。

●裏表2通りの刃で軽い力で、素早くすりおろすことができます。

●裏表2通りの刃で軽い力で、素早くすりおろすことができます。

●裏表2通りの刃で軽い力で、素早くすりおろすことができます。

●裏表2通りの刃で軽い力で、素早くすりおろすことができます。

●裏表2通りの刃で軽い力で、素早くすりおろすことができます。

●裏表2通りの刃で軽い力で、素早くすりおろすことができます。

●裏表2通りの刃で軽い力で、素早くすりおろすことができます。

●裏表2通りの刃で軽い力で、素早くすりおろすことができます。

●裏表2通りの刃で軽い力で、素早くすりおろすことができます。

●裏表2通りの刃で軽い力で、素早くすりおろすことができます。

●裏表2通りの刃で軽い力で、素早くすりおろすことができます。

●裏表2通りの刃で軽い力で、素早くすりおろすことができます。

●裏表2通りの刃で軽い力で、素早くすりおろすことができます。

●裏表2通りの刃で軽い力で、素早くすりおろすことができます。

●裏表2通りの刃で軽い力で、素早くすりおろすことができます。

●裏表2通りの刃で軽い力で、素早くすりおろすことができます。

●裏表2通りの刃で軽い力で、素早くすりおろすことができます。

●裏表2通りの刃で軽い力で、素早くすりおろすことができます。

●裏表2通りの刃で軽い力で、素早くすりおろすことができます。

●裏表2通りの刃で軽い力で、素早くすりおろすことができます。

●裏表2通りの刃で軽い力で、素早くすりおろすことができます。

●裏表2通りの刃で軽い力で、素早くすりおろすことができます。

●裏表2通りの刃で軽い力で、素早くすりおろすことができます。

●裏表2通りの刃で軽い力で、素早くすりおろすことができます。

●裏表2通りの刃で軽い力で、素早くすりおろすことができます。

●裏表2通りの刃で軽い力で、素早くすりおろすことができます。

●裏表2通りの刃で軽い力で、素早くすりおろすことができます。

⑩ 理想おろし C型 [BORS-51] 洗

18-0240-1001 ¥1,200

サイズ: (A)95×(B)135×(C)210×H35

材質: 刃/18-0ステンレス 受皿/ポリプロピレン

耐熱温度: 100℃

●おろし金の丸穴全体に施した細かい目立

てが、食材を滑らかにすりおろします。

●おろし金の丸穴全体に施した細かい目立

てが、食材を滑らかにすりおろします。

●おろし金の丸穴全体に施した細かい目立

てが、食材を滑らかにすりおろします。

●おろし金の丸穴全体に施した細かい目立

てが、食材を滑らかにすりおろします。

●おろし金の丸穴全体に施した細かい目立

てが、食材を滑らかにすりおろします。

●おろし金の丸穴全体に施した細かい目立

てが、食材を滑らかにすりおろします。

●おろし金の丸穴全体に施した細かい目立

てが、食材を滑らかにすりおろします。

●おろし金の丸穴全体に施した細かい目立

てが、食材を滑らかにすりおろします。

●おろし金の丸穴全体に施した細かい目立

てが、食材を滑らかにすりおろします。

●おろし金の丸穴全体に施した細かい目立

てが、食材を滑らかにすりおろします。

●おろし金の丸穴全体に施した細かい目立

てが、食材を滑らかにすりおろします。

●おろし金の丸穴全体に施した細かい目立

てが、食材を滑らかにすりおろします。

●おろし金の丸穴全体に施した細かい目立

てが、食材を滑らかにすりおろします。

●おろし金の丸穴全体に施した細かい目立

てが、食材を滑らかにすりおろします。

●おろし金の丸穴全体に施した細かい目立

てが、食材を滑らかにすりおろします。

●おろし金の丸穴全体に施した細かい目立

てが、食材を滑らかにすりおろします。

⑪ クイーン卸器 [BORS-53] 洗

18-0240-1101 ¥1,500

サイズ: (A)120×(B)180×(C)280×H40

材質: 刃/18-0ステンレス 受皿/ポリプロピレン

耐熱温度: 90℃

●パウダー状のおろしがたっぷりおろせます。

●おろし金は水でサッとゆすぐだけで、キレイに洗えます。

●おろし金は水でサッとゆすぐだけで、キレイに洗えます。

●おろし金は水でサッとゆすぐだけで、キレイに洗えます。

●おろし金は水でサッとゆすぐだけで、キレイに洗えます。

●おろし金は水でサッとゆすぐだけで、キレイに洗えます。

●おろし金は水でサッとゆすぐだけで、キレイに洗えます。

●おろし金は水でサッとゆすぐだけで、キレイに洗えます。

●おろし金は水でサッとゆすぐだけで、キレイに洗えます。

●おろし金は水でサッとゆすぐだけで、キレイに洗えます。

●おろし金は水でサッとゆすぐだけで、キレイに洗えます。

●おろし金は水でサッとゆすぐだけで、キレイに洗えます。

●おろし金は水でサッとゆすぐだけで、キレイに洗えます。

●おろし金は水でサッとゆすぐだけで、キレイに洗えます。

●おろし金は水でサッとゆすぐだけで、キレイに洗えます。

●おろし金は水でサッとゆすぐだけで、キレイに洗えます。

●おろし金は水でサッとゆすぐだけで、キレイに洗えます。

●おろし金は水でサッとゆすぐだけで、キレイに洗えます。

●おろし金は水でサッとゆすぐだけで、キレイに洗えます。

●おろし金は水でサッとゆすぐだけで、キレイに洗えます。

●おろし金は水でサッとゆすぐだけで、キレイに洗えます。

●おろし金は水でサッとゆすぐだけで、キレイに洗えます。

●おろし金は水でサッとゆすぐだけで、キレイに洗えます。

●おろし金は水でサッとゆすぐだけで、キレイに洗えます。

●おろし金は水でサッとゆすぐだけで、キレイに洗えます。

●おろし金は水でサッとゆすぐだけで、キレイに洗えます。

●おろし金は水でサッとゆすぐだけで、キレイに洗えます。

●おろし金は水でサッとゆすぐだけで、キレイに洗えます。

●おろし金は水でサッとゆすぐだけで、キレイに洗えます。

●おろし金は水でサッとゆすぐだけで、キレイに洗えます。

●おろし金は水でサッとゆすぐだけで、キレイに洗えます。

●おろし金は水でサッとゆすぐだけで、キレイに洗えます。

⑫ ザ・おろし [BORS-49] 洗

3210 イエロー 18-0240-1201 ¥2,200

3211 ブルー 18-0240-1202 ¥2,200

サイズ: 185×106×H60

材質: 刃/ステンレス 受皿/ポリプロピレン

底面/エラストマーゴム

●食材をおろす際の抵抗を少なくし、食材

が刃にまんべんなくあたります。

●おろし金が湾曲しているため、力いらずで

たっぷりとおろせます。

●おろし金が湾曲しているため、力いらずで

たっぷりとおろせます。

●おろし金が湾曲しているため、力いらずで

たっぷりとおろせます。

●おろし金が湾曲しているため、力いらずで

たっぷりとおろせます。

●おろし金が湾曲しているため、力いらずで

たっぷりとおろせます。

●おろし金が湾曲しているため、力いらずで

たっぷりとおろせます。

●おろし金が湾曲しているため、力いらずで

たっぷりとおろせます。

●おろし金が湾曲しているため、力いらずで

たっぷりとおろせます。

●おろし金が湾曲しているため、力いらずで

たっぷりとおろせます。

●おろし金が湾曲しているため、力いらずで

たっぷりとおろせます。

●おろし金が湾曲しているため、力いらずで

たっぷりとおろせます。

●おろし金が湾曲しているため、力いらずで

たっぷりとおろせます。

●おろし金が湾曲しているため、力いらずで

たっぷりとおろせます。

●おろし金が湾曲しているため、力いらずで

たっぷりとおろせます。

●おろし金が湾曲しているため、力い