

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20706-276	株式会社クイックパック	0564-59-3525

016 皮むき・玉子切・抜型・細工用品

調理小物

厨房用品

276

トマトや玉ねぎのくし切りに



① トマトウェッジャー TM8 [ECUT-26] △ G

18-0276-0101 ¥23,800

サイズ: φ168×H245 重量: 680g

材質: 本体/ポリカーボネイト 刃物/ステンレス

食材最大径: トマトφ85(その他、約φ70)

分割数: 8 刃物: 替刃式

● トマトや玉ねぎのくし切りに最適です。

● 刃の取り外しによりお好みの分割数(8、4、2分割)に変更可能です。

いちごやレモンのくし切りに



② いちごウェッジャー SS12 [ECUT-27] △ G

18-0276-0201 ¥22,600

サイズ: φ138×H182 重量: 462g

材質: 本体/ポリカーボネイト 刃物/ステンレス

食材最大径: φ65(軟らかくない食材、約φ50)

分割数: 12 刃物: 替刃式

● いちごやレモンのくし切りに最適です。

● 刃の取り外しによりお好みの分割数(12、6、4、2分割)に変更可能です。



③ バナナカッター C-3798 [BYCT-03] G

18-0276-0301 ¥400

サイズ: 幅125×全長230 材質: ABS樹脂

耐熱温度: 70℃

● 皮をむいたバナナに押し当てるだけで一度にカットできます。



④ のじ オニオンチョッパー

ONC-01Y(イエロー) [BMZC-02] △ G

18-0276-0401 ¥1,000

サイズ: 180×120×H25(カバー装着時) 重量: 70g

材質: 刃/420J 2ステンレス 刃カバー/PP 柄/PP・エラストマー樹脂

耐熱温度: 刃カバー、柄/110℃

● クシ刃により、玉ねぎ、完熟トマト、ゆで卵など潰れやすい食材も簡単にカットすることができます。



⑤ アボカドカッター CC-1618 [BYCT-05] △ G

18-0276-0501 ¥1,700

サイズ: 幅60×全長180

材質: ステンレス鋼

● 半分に切ったアボカドを皮に沿うようにして簡単にカット出来ます。



⑥ きゅうりカッター

ハンディータイプ [ECUT-11] △ G

HKY-8(8分割)

HKY-6(6分割)

18-0276-0601 ¥29,800

18-0276-0602 ¥29,800

サイズ: 約φ55×H90 重量: 約0.3kg 投入口内径: φ50



● バイナップルスライサーでパイナップルの実をくり抜いてからウェッジャーを下せば1口サイズにカットできます。

● ワンタッチでハンドルの取り外しができ、スライスしたパイナップルを取り出す時や、洗う時に便利です。



⑦ バキューパン パイナップルスライサー [EPIN-05] G

18-0276-0701 ¥1,600

サイズ: φ85×H240 材質: ABS樹脂

● ハンドルを回すだけで、パイナップルをらせん状に切る事ができ、同時に芯も取ります。

● くりぬいた外皮は、フルーツなどの盛り合わせの容器としても、ご利用できます。



⑧ アップルピーラー C-140 [BAPL-02]

18-0276-0801 ¥3,300

サイズ: 240×120×H170

● 最大縦φ120、横φ110の丸い果実(りんごや梨)の皮むき器です。



⑨ 18-0 6本芯抜セット [BSNV-01]

18-0276-0901 ¥4,850

全長: 150(φ9、φ12、φ15、φ18、φ21、φ24)

ヘタ取り、芽取り等に最適です。



指の力加減を調整し、ラクに掴め、切ることができます。



⑩ 萼ヘタ取り アイデアトリ C-356 [BMTK-07] G

18-0276-1001 ¥550

全長: 83 重量: 15g

材質: 18-0ステンレス



⑪ 18-8 共柄芽取器 [BMTK-03]

18-0276-1101 ¥3,450

全長: 160

● オールステンレスで衛生的。



⑫ 18-0 木柄 芽取器 [BMTK-02]

18-0276-1201 ¥2,400

全長: 140

調理小物

010 フルイヘラ

011 トング

012 ロット水マス

013 マッシャー

014 野菜スライサー

015 おにぎり型蒸し器

016 抜型

017 チーズバタ

018 缶切

019 タイマ

020 アールスメイク

021 塩量計

※上記の価格には消費税は含まれておりません。