

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20706-65	株式会社クイックパック	0564-59-3525

065

厨房用品

料理道具

003 給食道具・食缶

当ページの
商品について

世界情勢の影響により、やむを得ず価格を改定する
場合がございます。あらかじめご了承ください。

料理道具

手混ぜでなくても、らくに和え作業が可能



① ハセガワの和え物用ヘラ AH-S1435 [ASPT-28] △ 洗

抗菌

18-0065-0101 ¥35,300

サイズ:幅140×全長350 材質:ポリエチレン 耐熱温度:130℃

- ビニール手袋による異物混入リスクを軽減。
- 湾曲した「フォーク」の形で、固まっている食材をほぐしやすく、余分な水分を切りながら食缶等に移し替えることが出来ます。
- 独自のグリップ形状で握りやすく、食材の温度を気にせず和え作業が可能です。

※左右セット。

ハセガワのかき落としヘラ 洗 抗菌 耐熱温度 130℃



異物混入しにくい素材を使用。
かき落としに特化した形状の専門ヘラ

- 異物混入対策に削れや割れ欠けに極めて強い素材を使用。
- 剛性があることで粘度のある食材も書き落としやすい。
- 5色のバリエーションで使い分けが可能。



② ハセガワのかき落としヘラ [BSPT-65] △ 洗

抗菌

	幅	全長	ホワイト	ピンク	イエロー	グリーン	ブルー	
KH-1221	120	210	18-0065-0201	18-0065-0202	18-0065-0203	18-0065-0204	18-0065-0205	¥6,100
KH-1233	120	330	18-0065-0206	18-0065-0207	18-0065-0208	18-0065-0209	18-0065-0210	¥6,900

材質:超高分子量ポリエチレン・ポリエチレン

ウルトラ耐熱 ハセガワターナー 洗 耐熱温度 230℃ ③~⑦

今までにない耐熱性・耐摩耗性・衛生性を備えた樹脂製ターナー

- 長時間の油炒めやブラウンルー調理でも先端が溶けない。
- 耐摩耗性に優れ、割れ、欠けに強く安心して使用出来ます。
- 従来の木製ヘラとは異なり、黒カビやササクレの心配もなし。



⑥ ウルトラ耐熱 ハセガワターナー (丸スリム) [ASPT-20] △ 洗

サイズ(幅×全長)	
TNS-30 52×300	18-0065-0601 ¥ 9,000
TNS-35 56×350	18-0065-0602 ¥ 9,800
TNS-40 60×400	18-0065-0603 ¥10,600

材質:特殊エンブラ樹脂

③ ウルトラ耐熱 ハセガワターナー (ナナメ) [BTAN-33] △ 洗

サイズ(幅×全長)	
TN-30 68×300	18-0065-0301 ¥ 9,900
TN-35 74×350	18-0065-0302 ¥11,000
TN-40 79×400	18-0065-0303 ¥12,100
TN-50 90×500	18-0065-0304 ¥15,500

材質:特殊エンブラ樹脂

④ ウルトラ耐熱 ハセガワターナー (丸) [ASPT-18] △ 洗

サイズ(幅×全長)	
TNR-30 75×300	18-0065-0401 ¥ 9,900
TNR-35 80×350	18-0065-0402 ¥11,000
TNR-40 85×400	18-0065-0403 ¥12,100
TNR-50 96×500	18-0065-0404 ¥15,500

材質:特殊エンブラ樹脂

⑤ ウルトラ耐熱 ハセガワターナー (角) [ASPT-19] △ 洗

サイズ(幅×全長)	
TNF-30 65×300	18-0065-0501 ¥ 9,900
TNF-35 70×350	18-0065-0502 ¥11,000
TNF-40 75×400	18-0065-0503 ¥12,100
TNF-50 85×500	18-0065-0504 ¥15,500

材質:特殊エンブラ樹脂

⑦ ウルトラ耐熱 ハセガワターナー 丸フラット [BTAN-36] △ 洗

サイズ(幅×全長)	
TNRF-30 78×300	18-0065-0701 ¥ 9,900
TNRF-35 83×350	18-0065-0702 ¥11,000
TNRF-40 88×400	18-0065-0703 ¥12,100
TNRF-50 98×500	18-0065-0704 ¥15,500

材質:特殊エンブラ樹脂

- 先端部分がフラットの為、大きめの両手鍋や小型の回転釜に使用できる万能ターナー

スーパー耐久エンマ棒

- 一体構造で、剥がれ等の問題を解消。
- 耐摩耗性に優れ、折れ、欠け、割れにも強く安心してお使い頂けます。

- 木製とは異なり、水を吸わず、カビやササクレの心配もなく非常に衛生的です。

高い耐久性で豚骨スープなどの仕込み作業に最適



スタンダードタイプ先端
・先端が薄く、食材の多い鍋でも差し込みやすいテーパ加工



スリムタイプ先端
・フラット加工
・砕き・潰し作業に最適



⑧ スーパー耐久エンマ棒 丸型 [ASPT-25] △ 洗

サイズ	長さ	
XOR-90 900×165×厚さ34	1,300	18-0065-0801 ¥ 95,600
XOR-120 1,200×190×厚さ36	2,300	18-0065-0802 ¥107,700

材質:ナイロン樹脂 耐熱温度:180℃

⑨ スーパー耐久エンマ棒 スタンダード [ASPT-21] △ 洗

サイズ	長さ	
XOW-90 90×900×厚さ30	1,200	18-0065-0901 ¥46,200
XOW-120 90×1,200×厚さ30	1,800	18-0065-0902 ¥50,800

材質:ナイロン樹脂 耐熱温度:180℃

⑩ スーパー耐久エンマ棒 スリム [ASPT-22] △ 洗

サイズ	長さ	
XON-90 55×900×厚さ25	900	18-0065-1001 ¥36,600
XON-120 55×1,200×厚さ30	1,300	18-0065-1002 ¥40,300

材質:ナイロン樹脂 耐熱温度:180℃

※上記の価格には消費税は含まれておりません。