

Catalogue No.

20459-483

483 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・うす

42 スチーマー

43 ストレーナー

44 給食用スパテラ・すくい網・ひしゃく

37 おにぎり型・押し寿司型

38 抜板

39 盛器・菜箸

40 野菜抜型



18-8 すくい網 抗菌 角柄用

	商品コード	価格
①ナス型 平織 KEN28H 特大	280×250 10mm目 310g	7330410 ¥7,800
②ナス型 細目 KEN25M 大	250×220 4mm目 280g	7330600 ¥6,200
③丸型 平織 KEF24H	φ240 10mm目 290g	7330510 ¥7,000
④丸型 細目 KES24M	φ240 4mm目 300g	7330700 ¥6,300
⑤丸型 網目 KES24S	φ240 40メッシュ 285g	8223100 ¥6,700

※角柄は別売となります。⑬⑭⑮よりお選びください。



18-8 ひしゃく 抗菌 角柄用

内径	ℓ	深さ	g	商品コード	価格
⑥15cm KEH-15	1.0	75	270	8222500	¥5,800
⑦18cm KEH-18	1.8	92	435	8222600	¥7,300
⑧21cm KEH-21	2.7	102	540	8222700	¥8,600

※角柄は別売となります。⑬⑭⑮よりお選びください。

18-8 網ひしゃく 抗菌 角柄用

外径	穴径	g	商品コード	価格
⑨25cm KEA25	6mm	330	8222900	¥9,900
⑩30cm KEA30	8mm	450	8223000	¥12,400

※角柄は別売となります。⑬⑭⑮よりお選びください。



⑪18-8 麺用 ひしゃく 抗菌 角柄用 18cm KEM-18

8222800 ¥8,300
内径:φ180 深さ:92 重量:400g
※角柄は別売になります。⑬⑭⑮よりお選びください。



⑫18-8 泡立てⅡライン 抗菌 角柄用 AGK-7K

3230000 ¥9,500
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着脱洗浄が容易なので大変衛生的です。
※角柄は別売になります。⑬⑭⑮よりお選びください。

〈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ありますから、着脱洗浄の容易さと相まって衛生管理が徹底できます。



⑬⑭⑮

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

⑬抗菌 角柄 (ボルト付)

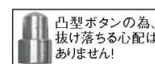
CM	g	商品コード	価格
KE120	540	7329800	¥9,500
KE100	450	7329900	¥8,100
KE 80	360	7330000	¥6,800
KE 60	270	7330100	¥5,400
KE 45	220	7330200	¥4,500
KE 35	170	7330300	¥4,300

※①～⑮の各製品共通です。

⑭抗菌 角柄 ワンブッシュ式

CM	g	商品コード	価格
KP120	540	7388800	¥10,600
KP100	450	7388900	¥9,200
KP 80	360	7389000	¥7,900
KP 60	270	7389100	¥6,500
KP 45	220	7389200	¥5,600
KP 35	170	7389300	¥5,400

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。



凸型ボタンの為、
抜け落ちる心配は
ありません!

高温の天ぷら・揚げ物調理も可能

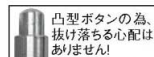


⑮揚げ物用 ブルー角柄 ワンブッシュ式

CM	g	商品コード	価格
KP80H	550	1971100	¥15,000
KP60H	400	7386200	¥8,800
KP45H	300	7386300	¥7,700
KP35H	230	7386400	¥6,800

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



先端がクサビ形状で固形物の
計量もできます。

⑯抗菌 計量棒

全長	g	メモリ	商品コード	価格
KEB-100	1,000	335	80cmまで1cmきざみ	3763410 ¥11,000
KEB-120	1,200	400	100cmまで1cmきざみ	3763420 ¥13,200

材質:木芯と超高分子量ポリマー 耐熱温度:90℃

●微妙な味加減・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て見やすい。

※計量棒のcm表示はJIS規格に適合しておりませんので、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

穴径	柄長	g	商品コード	価格
25cm KSA25-40	6mm	400	560	3051700 ¥13,800
25cm KSA25-60	6mm	600	680	3051800 ¥15,500
25cm KSA25-100	6mm	1,000	940	3051900 ¥18,300
30cm KSA30-40	8mm	400	620	3052000 ¥16,700
30cm KSA30-60	8mm	600	760	3052100 ¥18,000
30cm KSA30-100	8mm	1,000	1,020	3052200 ¥20,400



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。

●このカタログに掲載されている価格は、平成30年4月1日現在のもので、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。