

Catalogue No.

20480-511

511 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 盛箸・菜箸

40 野菜抜型



11-15 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。



16-18 18-8 ひしゃく 抗菌 角柄用

内径	径	長さ	g	商品コード	価格
⑥ 15cm KEH-15	1.0	75	270	8222500	¥5,800
⑦ 18cm KEH-18	1.8	92	435	8222600	¥7,300
⑧ 21cm 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。



19-21 18-8 網ひしゃく 抗菌 角柄用

外径	穴径	g	商品コード	価格
⑨ 25cm KEA25	6mm	330	8222900	¥9,900
⑩ 30cm 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。



11-18 18-8 適用 ひしゃく 抗菌 角柄用 18cm KEM-18

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



12-18 泡立て器 IIライン 抗菌 角柄用 AGK-7K

3230000 ¥10,500
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。
※角柄は別売となります。⑬⑭⑮よりお選びください。

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	¥16,100
KP60H	400	7386200	¥9,400
KP45H	300	7386300	¥8,200
KP35H	230	7386400	¥7,100

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 度	熱 度
90分 90℃	5分迄
煮沸 90℃	漂白剤 酸素系 塩素系 OK
煮沸 5分	紫外線 OK

〈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。



13 抗菌 角柄 (ボルト付)

CM	g	商品コード	価格
KE120	540	7329800	¥10,200
KE100	450	7329900	¥8,700
KE 80	360	7330000	¥7,300
KE 60	270	7330100	¥5,800
KE 45	220	7330200	¥4,800
KE 35	170	7330300	¥4,600

※①～⑧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	¥11,300
KP100	450	7388900	¥9,800
KP 80	360	7389000	¥8,500
KP 60	270	7389100	¥7,000
KP 45	220	7389200	¥6,000
KP 35	170	7389300	¥5,800

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!

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	¥11,800
KEB-120	1,200	400 100cmまで1cmきざみ	3763420	¥14,100

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	3051700	¥13,800
25cm KSA25-60	6mm	600	3051800	¥15,500
25cm KSA25-100	6mm	1,000	3051900	¥18,300
30cm KSA30-40	8mm	400	3052000	¥16,700
30cm KSA30-60	8mm	600	3052100	¥18,000
30cm KSA30-100	8mm	1,000	3052200	¥20,400



一体成形により洗浄性が向上。
ステンレグリッブを四角にする事でグリッブの滑りを抑制し、操作性が向上。