

Catalogue No.

20511-525

525 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・
きね・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・
押し型・押し型

38 振板

39 盛箸・菜箸

40 野菜振型



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 ¥6,800
⑤ 丸型 細目 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	長さ	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。



18-8 網ひしゃく 抗菌 角柄用

外径	穴径	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 通用品 ひしゃく 抗菌 角柄用 18cm KEM-18

8222800 ¥8,300
内径:φ180 長さ: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 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。

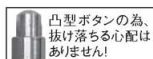
高温の天ぷら・揚げ物調理も可能



15 揚げ物用 ブルー角柄 ワンブッシュ式

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

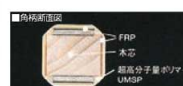
調理時耐熱温度:180℃
※現在お使いの頭部類(ハセガワ製)にも入りますので、柄のみの交換だけでお使いいただけます。
※すくい網は別売です。



熱 度	熱 度
90分 90℃	5分 5分
食洗機 90℃	漂白剤 酸素系 塩素系 OK
煮 湯 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)

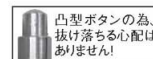
CM	g	商品コード	価格
KE120	540	7329800	¥10,200
KE100	450	7329900	¥8,700
KE 80	360	7330000	¥7,300
KE 60	270	7330100	¥5,800
KE 45	220	7330200	¥4,800
KE 35	170	7330300	¥4,600

※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。



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。
●湯気が立ち上がった後も目盛がとも見やすい。
※計量棒のcm表示はJIS規格に適合していませんので、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。
ステンレスクリップを四角にする事でクリップの滑りを抑制し、操作性が向上。