

Catalogue No.

20540-641

641 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 給食用スパチュラ・
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



18-8 すくい網 抗菌 角柄用

① ナス型 平織 KEN28H 特大	ページコード	商品コード	価格
① ナス型 平織 KEN28H 特大	1-0641-0101	280×250 10mm目 310g	7330410 ¥7,800
② ナス型 細目 KEN25M 大	1-0641-0201	250×220 4mm目 280g	7330600 ¥6,200
③ 丸型 平織 KEF24H	1-0641-0301	φ240 10mm目 290g	7330510 ¥7,000
④ 丸型 細目 KES24M	1-0641-0401	φ240 4mm目 300g	7330700 ¥6,300
⑤ 丸型 細目 KES24S	1-0641-0501	φ240 40メッシュ 285g	8223100 ¥6,700

※角柄は別売となります。③④⑤よりお選びください。



18-8 ひしゃく 抗菌 角柄用

⑥ 15cm KEH-15	ページコード	商品コード	価格
⑥ 15cm KEH-15	1-0641-0601	1.0 75 270	8222500 ¥6,500
⑦ 18cm KEH-18	1-0641-0701	1.8 92 435	8222600 ¥7,900
⑧ 21cm KEH-21	1-0641-0801	2.7 102 540	8222700 ¥9,300

※角柄は別売となります。③④⑤よりお選びください。



18-8 網ひしゃく 抗菌 角柄用

⑨ 25cm KEA25	ページコード	商品コード	価格
⑨ 25cm KEA25	1-0641-0901	6mm 330	8222900 ¥10,200
⑩ 30cm KEA30	1-0641-1001	8mm 450	8223000 ¥13,100

※角柄は別売となります。③④⑤よりお選びください。



11-18-8 網ひしゃく 抗菌 角柄用

18cm KEM-18	ページコード	商品コード	価格
18cm KEM-18	1-0641-1101	8222800	¥9,100

※角柄は別売となります。③④⑤よりお選びください。



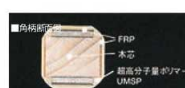
12-18-8 泡立て器 抗菌 角柄用

AGK-7K	ページコード	商品コード	価格
AGK-7K	1-0641-1201	3230000	¥10,800

※角柄は別売となります。③④⑤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。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。
- 柄は長さ25mmのロングタイプです。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。軽量で耐久性抜群です。
- 柄の断面が四角形（角柄）です。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。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

熱湯

5分

漂白剤

酸素系

塩素系

OK

紫外線

OK



13-18-8 網ひしゃく 抗菌 角柄用

cm	ページコード	商品コード	価格
KE120	1-0641-1301	540 7329800	¥10,200
KE100	1-0641-1302	450 7329900	¥8,700
KE 80	1-0641-1303	360 7330000	¥7,300
KE 60	1-0641-1304	270 7330100	¥5,800
KE 45	1-0641-1305	220 7330200	¥4,800
KE 35	1-0641-1306	170 7330300	¥4,600

※①～⑥の各製品共通です。

14-18-8 網ひしゃく 抗菌 角柄用

cm	ページコード	商品コード	価格
KP120	1-0641-1401	540 7388800	¥11,300
KP100	1-0641-1402	450 7388900	¥9,800
KP 80	1-0641-1403	360 7389000	¥8,500
KP 60	1-0641-1404	270 7389100	¥7,000
KP 45	1-0641-1405	220 7389200	¥6,000
KP 35	1-0641-1406	170 7389300	¥5,600

調理時耐熱温度:100℃
※現在お使いの調理器具（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。

高温の天ぷら・揚げ物調理も可能



15-18-8 網ひしゃく 抗菌 角柄用

cm	ページコード	商品コード	価格
KP80H	1-0641-1501	550 1971100	¥16,100
KP60H	1-0641-1502	400 7386200	¥9,400
KP45H	1-0641-1503	300 7386300	¥8,200
KP35H	1-0641-1504	230 7386400	¥7,100

調理時耐熱温度:180℃
※現在お使いの調理器具（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

90分

90℃

煮沸

5分

熱湯

5分

漂白剤

酸素系

塩素系

OK

紫外線

OK



16-18-8 網ひしゃく 抗菌 角柄用

cm	ページコード	商品コード	価格
KEB-100	1-0641-1601	1,000 335 80cmまで1cmきざみ	3763410 ¥11,800
KEB-120	1-0641-1602	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すので、計量の目安としてご使用ください。



17-18-8 網ひしゃく 抗菌 角柄用

cm	ページコード	商品コード	価格
25cm KSA25-40	1-0641-1701	6mm 400 560	3051700 ¥14,900
25cm KSA25-60	1-0641-1702	6mm 600 680	3051800 ¥16,600
25cm KSA25-100	1-0641-1703	6mm 1,000 940	3051900 ¥19,500
30cm KSA30-40	1-0641-1704	8mm 400 620	3052000 ¥17,200
30cm KSA30-60	1-0641-1705	8mm 600 760	3052100 ¥18,400
30cm KSA30-100	1-0641-1706	8mm 1,000 1,020	3052200 ¥20,800



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、2021年4月1日現在のものです。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。