

Catalogue No.

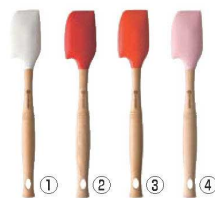
20573-1015

1015 シリコンヘラ・銅鍋

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

- 耐熱温度が250℃と高く、製菓用としてだけでなく炒めものなど加熱調理にもご使用いただけます。
- 今までにない、カラーバリエーション

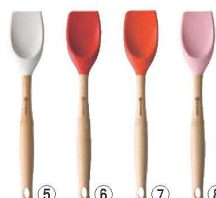
57
イベント調理機器



ル・クルーゼ グルメスパチュラ V Mサイズ

	ページコード	商品コード	価格
① ホワイト	2-1015-0101	6106011	¥2,700
② チェリーレッド	2-1015-0201	6106021	¥2,700
③ オレンジ	2-1015-0301	6106051	¥2,700
④ パウダーピンク	2-1015-0401	6106061	¥2,700

全長:320 ヘラ:80×55
材質:ヘラ/シリコンゴム
(耐熱温度:250℃ 耐冷温度:-40℃)
柄/木製



ル・クルーゼ グルメスパチュラ V スプーン型

	ページコード	商品コード	価格
⑤ ホワイト	2-1015-0501	6106511	¥3,200
⑥ チェリーレッド	2-1015-0601	6106521	¥3,200
⑦ オレンジ	2-1015-0701	6106551	¥3,200
⑧ パウダーピンク	2-1015-0801	6106561	¥3,200

全長:320 ヘラ:80×55
材質:ヘラ/シリコンゴム
(耐熱温度:250℃ 耐冷温度:-40℃)
柄/木製

58
ピザ・パスタ



ル・クルーゼ コンジメントスプレッター BH 930058-00

	ページコード	商品コード	価格
⑨ パウダーブルー	2-1015-0901	2014100	¥2,500
⑩ パウダーピンク	2-1015-1001	2014000	¥2,500

全長:173 ヘラ:22×56
材質:ヘラ/シリコンゴム
(耐熱温度:250℃)
柄/木製

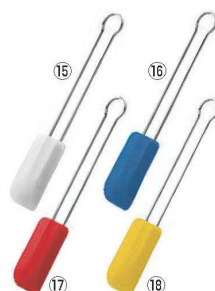


ル・クルーゼ コンジメントスプーン BH 930008-12

	ページコード	商品コード	価格
⑪ ホワイト	2-1015-1101	6130800	¥2,500
⑫ チェリーレッド	2-1015-1201	6130900	¥2,500
⑬ パウダーブルー	2-1015-1301	2014300	¥2,500
⑭ パウダーピンク	2-1015-1401	2014200	¥2,500

全長:173 ヘラ:35×50
材質:ヘラ/シリコンゴム
(耐熱温度:250℃)
柄/木製

59
うどん・そば・ラーメン



レズレー 18-10 シリコンスパチュラ

幅	⑮ ホワイト	⑯ ブルー	⑰ レッド	⑱ イエロー	価格
20cm	2-1015-1501	2-1015-1601	2-1015-1701	2-1015-1801	¥1,700
	5226400	5226700	5227000	5227300	
26cm	2-1015-1502	—	—	—	¥1,900
	5226500	—	—	—	
32cm	2-1015-1503	—	2-1015-1702	—	¥2,800
	5226600	—	5227200	—	

耐熱温度:180℃
●柄がステンレスで衛生的です。



シリコン スパチュラ

	ページコード	商品コード	価格
⑪ホワイト A54323	2-1015-1901	8902920	¥1,700
⑫レッド A54333	2-1015-2001	8903020	¥1,700
⑬ブラック A54343	2-1015-2101	8903120	¥1,700

幅52×全長265 耐熱温度:280℃
● 一体型のスパチュラ。ハンドルとヘラ部分の継ぎ目がないので、接続部分に食材が詰まる心配もありません。
● 柄の部分は持ちやすい形状になっているので、攪拌などの様々な動作も楽にできます。

60
フライヤー・



シリコン ミニスパチュラ

		ページコード	商品コード	価格
㉒	ホワイト A54353	2-1015-2201	8903210	¥1,300
㉓	レッド A54363	2-1015-2301	8903310	¥1,300
㉔	ブラック A54373	2-1015-2401	8903410	¥1,300

幅30×全長150 耐熱温度:280℃
● 少量の追加減。一振りの縮み減。少量のお味増の組み合わせを数回上げた方がない。そんな日本の食生活向けに考案した制作したミニスパチュラです。



シリコン マイクロスパチュラ

	ページコード	商品コード	価格
㉕ ホワイト A54501	2-1015-2501	8903510	¥900
㉖ レッド A54511	2-1015-2601	8903610	¥900
㉗ ブラック A54521	2-1015-2701	8903710	¥900

幅13×全長65 耐熱温度:280℃
● 世界最小サイズのスパチュラが誕生しました。小瓶のジャムなどを取り出す際やチューブなどの取出し、また化粧品などのクリームやアイシャドウを付ける際にもご使用いただけます。

61
すし・蒸し器・

62
製菓・ベーカー用品

熱伝導率が良いので火加減の難しい調理に適しています。



㉘銅 片口雪平鍋 (内面錫引)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15 _{cm}	2-1015-2801	0.9	164	70	1.2	0.5	0180600	¥7,200
18 _{cm}	2-1015-2802	1.4	195	85	1.2	0.8	0180700	¥8,800
21 _{cm}	2-1015-2803	2.2	228	95	1.2	1.2	0180800	¥11,600
24 _{cm}	2-1015-2804	3.0	264	105	1.5	1.5	0180900	¥17,000
27 _{cm}	2-1015-2805	5.8	298	118	1.5	2.2	5672900	¥24,000
30 _{cm}	2-1015-2806	7.2	320	128	1.5	2.3	5672910	¥28,000

㉙銅 打片口雪平鍋 (内面錫引無)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15 _{mm}	2-1015-2901	0.9	164	70	1.2	0.5	1274920	¥7,500
18 _{mm}	2-1015-2902	1.4	195	85	1.2	0.8	1274930	¥9,100
21 _{mm}	2-1015-2903	2.2	228	95	1.2	1.2	1274940	¥12,300
24 _{mm}	2-1015-2904	3.0	264	105	1.5	1.5	1274950	¥17,500
27 _{mm}	2-1015-2905	5.8	298	118	1.5	2.2	1274960	¥25,000
30 _{mm}	2-1015-2906	7.2	320	128	1.5	2.3	1274970	¥29,000



㉚銅 打出 片口坊主鍋 (内面錫引有)

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	2-1015-3001	1.07	85	1.2	0.5	1274980	¥10,300
18cm	2-1015-3002	1.95	95	1.2	0.8	1274990	¥13,400
21cm	2-1015-3003	2.91	115	1.2	1.0	1277900	¥16,500
24cm	2-1015-3004	4.05	130	1.5	1.5	1277910	¥22,000
27cm	2-1015-3005	5.75	145	1.5	1.7	1277920	¥29,000
30cm	2-1015-3006	8.20	150	1.5	2.0	1277930	¥34,000

㉛銅 片手 ポーズ鍋 (錫引無)

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	2-1015-3101	1.07	85	1.2	0.5	3026900	¥9,300
18cm	2-1015-3102	1.95	95	1.2	0.8	3027000	¥12,500
21cm	2-1015-3103	2.91	115	1.2	1.0	3027100	¥15,000
24cm	2-1015-3104	4.05	130	1.5	1.5	3027200	¥20,400
27cm	2-1015-3105	5.75	145	1.5	1.7	3027300	¥27,000
30cm	2-1015-3106	8.20	150	1.5	2.0	3027400	¥31,000



㉜ナカオ アルミ 打出片手 ポウズ鍋

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	2-1015-3201	1.1	75	2.0	0.3	0181810	¥6,900
18cm	2-1015-3202	1.8	85	2.0	0.4	0181910	¥7,700
21cm	2-1015-3203	2.9	100	2.0	0.4	0182110	¥8,100
24cm	2-1015-3204	4.1	110	2.0	0.7	0182210	¥8,700

55
低温調理器・

56
鉄板焼関連