

Catalogue No.

20573-619

619 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

	ページコード	商品コード	価格
① ナス型 平織 KEN28H 特大	2-0619-0101	280×250 10mm目 310g	7330410 ¥8,600
② ナス型 細目 KEN25M 大	2-0619-0201	250×220 4mm目 280g	7330600 ¥6,800
③ 丸型 平織 KEF24H	2-0619-0301	φ240 10mm目 290g	7330510 ¥7,700
④ 丸型 細目 KES24M	2-0619-0401	φ240 4mm目 300g	7330700 ¥6,900
⑤ 丸型 細目 KES24S	2-0619-0501	φ240 40メッシュ 285g	8223100 ¥7,400

※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

内径	ページコード	径	長さ	重さ	商品コード	価格
⑥ 15cm	KEH-15	2-0619-0601	1.0	75	270	8222500 ¥7,200
⑦ 18cm	KEH-18	2-0619-0701	1.8	92	435	8222600 ¥8,700
⑧ 21cm	KEH-21	2-0619-0801	2.7	102	540	8222700 ¥10,200

※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

外径	ページコード	穴径	重さ	商品コード	価格
⑨ 25cm KEA25	2-0619-0901	6mm	330	8222900	¥11,200
⑩ 30cm KEA30	2-0619-1001	8mm	450	8223000	¥14,400

※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

ページコード	商品コード	価格
18cm KEM-18	2-0619-1101	8222800 ¥10,000

内径:φ180 深さ:92 重量:400g
※角柄は別売となります。③④⑤よりお選びください。



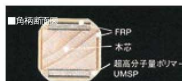
⑫ 18-8 泡立て器ライン 抗菌 角柄用

ページコード	商品コード	価格
AGK-7K	2-0619-1201	3230000 ¥10,800

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。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。



⑬⑭⑯

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	ページコード	重さ	商品コード	価格
KE120	2-0619-1301	540	7329800	¥10,200
KE100	2-0619-1302	450	7329900	¥8,700
KE 80	2-0619-1303	360	7330000	¥7,300
KE 60	2-0619-1304	270	7330100	¥5,800
KE 45	2-0619-1305	220	7330200	¥4,800
KE 35	2-0619-1306	170	7330300	¥4,600

※①～⑯の各製品共通です。

⑭ 抗菌 角柄 ワンプッシュ式

cm	ページコード	重さ	商品コード	価格
KP120	2-0619-1401	540	7388800	¥11,300
KP100	2-0619-1402	450	7388900	¥9,800
KP 80	2-0619-1403	360	7389000	¥8,500
KP 60	2-0619-1404	270	7389100	¥7,000
KP 45	2-0619-1405	220	7389200	¥6,000
KP 35	2-0619-1406	170	7389300	¥5,600

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。

高温の天ぷら・揚げ物調理も可能



⑮ 揚げ物用 ブルー角柄 ワンプッシュ式

cm	ページコード	重さ	商品コード	価格
KP80H	2-0619-1501	550	1971100	¥16,100
KP60H	2-0619-1502	400	7386200	¥9,400
KP45H	2-0619-1503	300	7386300	¥8,200
KP35H	2-0619-1504	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。

熱風	熱湯
90分	5分迄
90℃	
煮沸	漂白剤
90分	酸素系
	塩素系
	OK
紫外線	OK
5分	



⑯ 抗菌 計量棒

ページコード	全長	重さ	メモリ	商品コード	価格
KEB-100	2-0619-1601	1,000	335	80cmまで1cmきざみ	3763411 ¥11,800
KEB-120	2-0619-1602	1,200	400	100cmまで1cmきざみ	3763421 ¥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 ステンレス一体型角柄網ひしゃく

ページコード	穴径	柄長	重さ	商品コード	価格
25cm KSA25-40	2-0619-1701	6mm	400	560	3051700 ¥16,400
25cm KSA25-60	2-0619-1702	6mm	600	680	3051800 ¥18,300
25cm KSA25-100	2-0619-1703	6mm	1,000	940	3051900 ¥21,500
30cm KSA30-40	2-0619-1704	8mm	400	620	3052000 ¥18,900
30cm KSA30-60	2-0619-1705	8mm	600	760	3052100 ¥20,200
30cm KSA30-100	2-0619-1706	8mm	1,000	1,020	3052200 ¥22,900



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、2022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。