

Catalogue No.
20579-1015

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

1015 シリコンヘラ・銅鍋

- 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

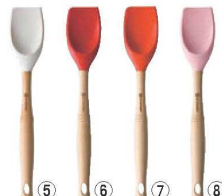
57 屋台・イベント調理機器



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 廃盤

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



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℃) 柄/木製 (耐冷温度:-40℃)

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 廃盤
⑭ パウダーピンク	2-1015-1401 2014200	¥2,500 廃盤

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 25	2-1015-1501 5226400	2-1015-1601 5226700	2-1015-1701 5227000	2-1015-1801 5227300	¥1,700
26cm 50	2-1015-1502 5226500		廃盤		¥1,900
32cm 75	2-1015-1503 5226600		2-1015-1702 5227200		¥2,800

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
⑲ ホワイト A54323	2-1015-1901 8902920	¥1,700
⑳ レッド A54333	2-1015-2001 8903020	¥1,700
㉑ 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。一握りの縮み。少量のお味増の組み合わせなど数値上げから増やさない。そんな日本の食生活向けに考案し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

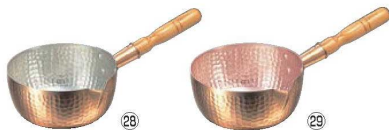
ページコード	商品コード	価格
㉕ ホワイト A54501	2-1015-2501 8903510	¥900
㉖ レッド A54511	2-1015-2601 8903610	¥900
㉗ ブラック A54521	2-1015-2701 8903710	¥900

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インクを一つ一つの際にもご使用いただけます。

61 セイロ類

62 製菓・ベーカリー用品

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。



⑳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
15cm	2-1015-2801	0.9	164	70	1.2	0.5	0180600	¥7,200
18cm	2-1015-2802	1.4	195	85	1.2	0.8	0180700	¥8,800
21cm	2-1015-2803	2.2	228	95	1.2	1.2	0180800	¥11,800
24cm	2-1015-2804	3.0	264	105	1.5	1.5	0180900	¥17,000
27cm	2-1015-2805	5.8	298	118	1.5	2.2	5672900	¥24,000
30cm	2-1015-2806	7.2	320	128	1.5	2.3	5672910	¥28,000



㉑銅 打出 片口坊主鍋 (内面錫引有)

内径	ページコード	ℓ	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



㉒ナカオ アルミ 打出片手 ポウズ鍋

内径	ページコード	ℓ	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

㉓銅 打出 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
15cm	2-1015-2901	0.9	164	70	1.2	0.5	1274920	¥7,500
18cm	2-1015-2902	1.4	195	85	1.2	0.8	1274930	¥9,100
21cm	2-1015-2903	2.2	228	95	1.2	1.2	1274940	¥12,300
24cm	2-1015-2904	3.0	264	105	1.5	1.5	1274950	¥17,500
27cm	2-1015-2905	5.8	298	118	1.5	2.2	1274960	¥25,000
30cm	2-1015-2906	7.2	320	128	1.5	2.3	1274970	¥29,000

㉔銅 片手 ポーズ鍋 (錫引無)

内径	ページコード	ℓ	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

●このカタログに掲載されている価格は、2022年9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。