

Catalogue No.

20604-1029

1029 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
イペント調理機器58
ピザ・パスタ59
うどん・そば・ラーメン60
フライヤー・61
すし・蒸し器・62
製菓・ベーカリー用品55
低温調理器・56
お好み焼・たこ焼・鉄板焼関連ル・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	3-1029-0101	6106011	¥2,700
② チェリーレッド	3-1029-0201	6106021	¥2,700
③ オレンジ	3-1029-0301	6106051	¥2,700

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

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
④ ホワイト	3-1029-0401	6106511	¥3,200
⑤ チェリーレッド	3-1029-0501	6106521	¥3,200
⑥ オレンジ	3-1029-0601	6106551	¥3,200
⑦ パウダーピンク	3-1029-0701	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

廃盤

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
⑧ ホワイト	3-1029-0801	6130800	製造中止
⑨ チェリーレッド	3-1029-0901	6130900	製造中止

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



レズレー 18-10 シリコンスパチュラ

	幅	⑩ ホワイト	⑪ ブルー	⑫ イエロー	価格
20cm	25	3-1029-1001	3-1029-1101	3-1029-1201	¥1,700
		5226400	5226700	5227300	
26cm	50	3-1029-1002	—	—	¥1,900
		5226500	—	—	
32cm	75	3-1029-1003	—	—	¥2,800
		5226600	—	—	

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
⑬ ホワイト	A54323	3-1029-1301	8902920 ¥1,700
⑭ レッド	A54333	3-1029-1401	8903020 ¥1,700
⑮ ブラック	A54343	3-1029-1501	8903120 ¥1,700

幅52×全長265 耐熱温度:280℃

- 一体系のスパチュラ。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。



シリコン ミニスパチュラ

	ページコード	商品コード	価格
⑯ ホワイト	A54353	3-1029-1601	8903210 ¥1,300
⑰ レッド	A54363	3-1029-1701	8903310 ¥1,300
⑱ ブラック	A54373	3-1029-1801	8903410 ¥1,300

幅30×全長150 耐熱温度:280℃
●少量の追加減、一振りの溜め、少量のお味噌の組み合わせなどを
上げたり下げたり。そんな日本の食生活向けに考案し創作したミニパ
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
⑲ ホワイト	A54501	3-1029-1901	8903510 ¥900
⑳ レッド	A54511	3-1029-2001	8903610 ¥900
㉑ ブラック	A54521	3-1029-2101	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いたしました。小瓶のジャムなどを取り
出す際やチューブなどの取り出し、また化粧品などのクリームやアイシャドーを
取る際にもご使用いただけます。

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。



②②銅 片口雪平鍋 (内面錫引)

内径	ページコード	φ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	3-1029-2201	0.9	164	70	1.2	0.5	0180600	¥7,400
18cm	3-1029-2202	1.4	195	85	1.2	0.8	0180700	¥9,100
21cm	3-1029-2203	2.2	228	95	1.2	1.2	0180800	¥12,000
24cm	3-1029-2204	3.0	264	105	1.5	1.5	0180900	¥17,700
27cm	3-1029-2205	5.8	298	118	1.5	2.2	5672900	¥24,600
30cm	3-1029-2206	7.2	320	128	1.5	2.3	5672910	¥28,500

②③銅 打出 片口雪平鍋 (内面錫引無)

内径	ページコード	φ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	3-1029-2301	0.9	164	70	1.2	0.5	1274920	¥7,700
18cm	3-1029-2302	1.4	195	85	1.2	0.8	1274930	¥9,400
21cm	3-1029-2303	2.2	228	95	1.2	1.2	1274940	¥12,700
24cm	3-1029-2304	3.0	264	105	1.5	1.5	1274950	¥18,000
27cm	3-1029-2305	5.8	298	118	1.5	2.2	1274960	¥24,700
30cm	3-1029-2306	7.2	320	128	1.5	2.3	1274970	¥28,500



②④銅 打出 片口坊主鍋 (内面錫引有)

内径	ページコード	φ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	3-1029-2401	1.07	85	1.2	0.5	1274980	¥10,600
18cm	3-1029-2402	1.95	95	1.2	0.8	1274990	¥13,800
21cm	3-1029-2403	2.91	115	1.2	1.0	1277900	¥17,000
24cm	3-1029-2404	4.05	130	1.5	1.5	1277910	¥22,800
27cm	3-1029-2405	5.75	145	1.5	1.7	1277920	¥29,600
30cm	3-1029-2406	8.20	150	1.5	2.0	1277930	¥34,600

②⑤銅 片手 ポーズ鍋 (錫引無)

内径	ページコード	φ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	3-1029-2501	1.07	85	1.2	0.5	3026900	¥9,600
18cm	3-1029-2502	1.95	95	1.2	0.8	3027000	¥12,900
21cm	3-1029-2503	2.91	115	1.2	1.0	3027100	¥15,500
24cm	3-1029-2504	4.05	130	1.5	1.5	3027200	¥21,000
27cm	3-1029-2505	5.75	145	1.5	1.7	3027300	¥27,000
30cm	3-1029-2506	8.20	150	1.5	2.0	3027400	¥31,800



②⑥ナカオ アルミ 打出片手 ポウズ鍋

内径	ページコード	φ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	3-1029-2601	1.1	75	2.0	0.3	0181810	¥6,900
18cm	3-1029-2602	1.8	85	2.0	0.4	0181910	¥7,700
21cm	3-1029-2603	2.9	100	2.0	0.4	0182110	¥8,100
24cm	3-1029-2604	4.1	110	2.0	0.7	0182210	¥8,700