

Catalogue No.

20633-1025

1025 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 屋台・
イベント調理機器58 ピザ・
パスタ59 うどん・そば・
ラーメン60 ギョーザ・
フライヤー61 すし・蒸し器・
類62 製菓・
ベーカーリー用品55 低温調理器・
フードワーマー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 VS Mサイズ

ページコード	商品コード	価格
①ホワイト	4-1025-0101 6106011	¥2,700
②チェリーレッド	4-1025-0201 6106022	¥2,700
③オレンジ	4-1025-0301 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℃ 耐冷温度:-40℃)
柄/木製
※チェリーレッドのみ品番がBHとなります。ル・クルーゼ
グルメスパチュラ VS スプーン型

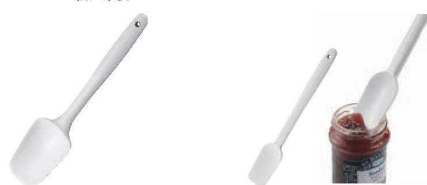
ページコード	商品コード	価格
④ホワイト	4-1025-0401 6106511	¥3,200
⑤チェリーレッド	4-1025-0501 6106521	¥3,200
⑥オレンジ	4-1025-0601 6106551	¥3,200

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/木製ル・クルーゼ
グルメスパチュラBH (L・スプーン型)

ページコード	商品コード	価格
⑦ホワイト	4-1025-0701 6106512	¥3,800
⑧チェリーレッド	4-1025-0801 6106522	¥3,800
⑨オレンジ	4-1025-0901 6106552	¥3,800

全長:280 ヘラ80×66
材質:ヘラ/シリコンゴム(耐熱温度:250℃ 耐冷温度:-40℃)
柄/天然木⑩ラバーメイド
スコープ型スクレイパー

ページコード	幅	全長	商品コード	価格
1936 大	4-1025-1001	75×420	2564700	¥3,000
1934 中	4-1025-1002	75×345	2564800	¥2,500
1933 小	4-1025-1003	60×240	2564900	¥2,000

耐熱温度:90℃ 合成ゴム/PP
●ヘラ部分がスコープ型になっており、材料がすくいやすくなっております。⑪シリコンゴムヘラ
スプーン型 No.1627

ページコード	商品コード	価格
4-1025-1101	3898000	¥1,500

48×272
材質:シリコンゴム 芯棒/ステンレス
耐熱温度:200℃

⑫ウィズ シリコンスプーン
スモール No.1231

ページコード	商品コード	価格
4-1025-1201	1113450	¥1,000

35×225
材質:シリコンゴム 芯棒/ステンレス鋼
耐熱温度:200℃



レズレー 18-10 シリコンスパチュラ

幅	⑬ホワイト	⑭ブルー	⑮イエロー	価格
20cm 25	4-1025-1301 5226400	4-1025-1401 5226700	4-1025-1501 5227300	¥2,300
26cm 50	4-1025-1302 5226500	4-1025-1402 5226600	4-1025-1502 5226700	¥2,800
32cm 75	4-1025-1303 5226600	4-1025-1403 5226700	4-1025-1503 5226800	¥3,200

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
⑯ホワイト A54323	4-1025-1601 8902920	¥1,900
⑰レッド A54334	4-1025-1701 8903020	¥1,900
⑱ブラック A54344	4-1025-1801 8903120	¥1,900

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、接合部分に食材が詰まる心配がありません。
●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。

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	口径	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	4-1025-2501	0.9	164	70	1.2	0.5	0180600	¥10,000
18cm	4-1025-2502	1.4	195	85	1.2	0.8	0180700	¥11,800
21cm	4-1025-2503	2.2	228	95	1.2	1.2	0180800	¥15,600
24cm	4-1025-2504	3.0	264	105	1.5	1.5	0180900	¥23,800
27cm	4-1025-2505	5.8	298	118	1.5	2.2	5672900	¥33,000
30cm	4-1025-2506	7.2	320	128	1.5	2.3	5672910	¥38,000

㉑銅 打出 片口雪平鍋 (内面錫引無)

内径	ページコード	口径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格	
15cm	4-1025-2601	0.9	164	70	1.2	0.5	1274920	¥10,400
18cm	4-1025-2602	1.4	195	85	1.2	0.8	1274930	¥12,300
21cm	4-1025-2603	2.2	228	95	1.2	1.2	1274940	¥16,600
24cm	4-1025-2604	3.0	264	105	1.5	1.5	1274950	¥24,000
27cm	4-1025-2605	5.8	298	118	1.5	2.2	1274960	¥33,000
30cm	4-1025-2606	7.2	320	128	1.5	2.3	1274970	¥38,000

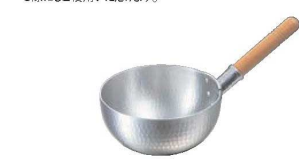


㉒銅 打出 片口坊主鍋 (内面錫引有)

内径	ページコード	口径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	4-1025-2701	1.07	85	1.2	0.5	1274980	¥14,700
18cm	4-1025-2702	1.95	95	1.2	0.8	1274990	¥19,000
21cm	4-1025-2703	2.91	115	1.2	1.0	1277900	¥23,200
24cm	4-1025-2704	4.05	130	1.5	1.5	1277910	¥31,300
27cm	4-1025-2705	5.75	145	1.5	1.7	1277920	¥41,000
30cm	4-1025-2706	8.20	150	1.5	2.0	1277930	¥47,500

㉓銅 片手 ポーズ鍋 (錫引無)

内径	ページコード	口径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	4-1025-2801	1.07	85	1.2	0.5	3026900	¥13,300
18cm	4-1025-2802	1.95	95	1.2	0.8	3027000	¥17,500
21cm	4-1025-2803	2.91	115	1.2	1.0	3027100	¥21,000
24cm	4-1025-2804	4.05	130	1.5	1.5	3027200	¥28,500
27cm	4-1025-2805	5.75	145	1.5	1.7	3027300	¥37,000
30cm	4-1025-2806	8.20	150	1.5	2.0	3027400	¥43,000



㉔ナカオ アルミ 打出片手 ポーズ鍋

内径	ページコード	口径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	4-1025-2901	1.1	75	2.0	0.3	0181810	¥6,900
18cm	4-1025-2902	1.8	85	2.0	0.4	0181910	¥7,700
21cm	4-1025-2903	2.9	100	2.0	0.4	0182110	¥8,100
24cm	4-1025-2904	4.1	110	2.0	0.7	0182210	¥8,700

●このカタログに掲載されている価格は、2024年9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。