

Catalogue No.  
20692-539

**539 フライパンターナー** ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

優れた耐熱性・耐久性・耐摩耗性を備え、長期間ご使用いただけます。

- 25 オロシ金・チークス卸
- 26 レードル・お玉
- 27 ターナー
- 20 肉類・下ごしらえ
- 21 ポテトマッシャー・エッグカッター
- 22 レモン絞り・ニンニク絞り
- 23 デイスベンサー・ドレッシングボトル
- 24 調味料入



①ウルトラ耐熱 ハセガワターナー **洗**

ページコード	幅	全長	商品コード	価格
30mm TN-30	6-0539-0101	300	2002100	¥8,800
35mm TN-35	6-0539-0102	350	2002110	¥9,700
40mm TN-40	6-0539-0103	400	2002120	¥10,700
50mm TN-50	6-0539-0104	500	2107320	¥13,700

材質:特殊エンブラ樹脂 耐熱温度:230℃



②ウルトラ耐熱 ハセガワターナー 丸スリム **洗**

ページコード	幅	全長	商品コード	価格
30mm TNS-30	6-0539-0201	52×300	1134860	¥8,000
35mm TNS-35	6-0539-0202	56×350	1134870	¥8,700
40mm TNS-40	6-0539-0203	60×400	1134880	¥9,400

材質:特殊エンブラ樹脂 耐熱温度:230℃



③ウルトラ耐熱 ハセガワターナー 丸 **洗**

ページコード	幅	全長	商品コード	価格
30mm TNR-30	6-0539-0301	75×300	1134800	¥8,800
35mm TNR-35	6-0539-0302	80×350	1134810	¥9,700
40mm TNR-40	6-0539-0303	85×400	1134820	¥10,700
50mm TNR-50	6-0539-0304	96×500	2107300	¥13,700

材質:特殊エンブラ樹脂 耐熱温度:230℃



④ウルトラ耐熱 ハセガワターナー 角 **洗**

ページコード	幅	全長	商品コード	価格
30mm TNF-30	6-0539-0401	65×300	1134830	¥8,000
35mm TNF-35	6-0539-0402	70×350	1134840	¥9,700
40mm TNF-40	6-0539-0403	75×400	1134850	¥10,700
50mm TNF-50	6-0539-0404	85×500	2107310	¥13,700

材質:特殊エンブラ樹脂 耐熱温度:230℃



⑤ウルトラ耐熱 ハセガワターナー 丸フラット **洗**

ページコード	幅	全長	商品コード	価格
30mm TNRF-30	6-0539-0501	80×300	2505660	¥8,000
35mm TNRF-35	6-0539-0502	85×350	2505670	¥8,900
40mm TNRF-40	6-0539-0503	90×400	2505680	¥9,900
50mm TNRF-50	6-0539-0504	98×500	2107330	¥13,700

材質:ナイロン系エンブラ樹脂 耐熱:230℃



⑥抗菌耐熱スーパーナイロンターナー **洗**

ページコード	商品コード	価格
黒	6-0539-0601	5125600 ¥1,000
黄	6-0539-0602	5125610 ¥1,000
赤	6-0539-0603	5125620 ¥1,000

幅70×全長310  
材質:金属部/13-0ステンレス  
樹脂部/66ナイロン(抗菌・ガラス繊維入)  
(耐熱温度:240℃)  
●特殊インサート成型により、樹脂部がはずれることがありません。



⑦抗菌耐熱スーパーナイロンバターターナー **洗**

ページコード	商品コード	価格
黒	6-0539-0701	5125700 ¥1,000
黄	6-0539-0702	5125710 ¥1,000
赤	6-0539-0703	5125720 ¥1,000

幅80×全長315  
材質:金属部/13-0ステンレス  
樹脂部/66ナイロン(抗菌・ガラス繊維入)  
(耐熱温度:240℃)  
●特殊インサート成型により、樹脂部がはずれることがありません。



⑧抗菌耐熱スーパーナイロン起し金 **洗**

ページコード	商品コード	価格
黒	6-0539-0801	5125800 ¥1,000
黄	6-0539-0802	5125810 ¥1,000
赤	6-0539-0803	5125820 ¥1,000

幅90×全長260  
材質:金属部/13-0ステンレス  
樹脂部/66ナイロン(抗菌・ガラス繊維入)  
(耐熱温度:240℃)  
●特殊インサート成型により、樹脂部がはずれることがありません。



⑨AG 18-8 ワンピーススコップターナー **洗**

ページコード	商品コード	価格
6-0539-0901	2107600	¥1,740

90×72×柄長250  
●難着目の無いオールステンレス  
●握り幅が広く、長時間使っても疲れない  
●洗いやすく衛生的



⑩セレクト100 ターナー **洗**

ページコード	商品コード	価格
DH3012	6-0539-1001	1252450 ¥1,100

全長:281 幅:70  
材質:ステンレススチール



⑪ステンレス柄シリコンターナー **洗**

ページコード	商品コード	価格
6-0539-1101	4212600	¥1,500

幅61×80 柄:200  
耐熱温度:300℃  
●コンパウトな日本のキッチンにジャストフィットするサイズです。



⑫Kasanaru スプーン **洗**

ページコード	商品コード	価格
DE5773	6-0539-1201	2508260 ¥1,300

幅80×全長299  
材質:本体/ナイロン(耐熱温度:200℃)  
先/シリコンゴム(耐熱温度:200℃)  
マグネット/サマリウムコバルト磁石  
●お玉の中に、調味料 大粒(15mm)、小粒(5mm)が量れる目盛付き。炒める、こんもりよそうことができます。



⑬マジックかえしヘラ **洗**

ページコード	商品コード	価格
CH-2104	6-0539-1301	4925101 ¥600

幅82×全長245  
材質:66ナイロン(Wエンボス加工)  
耐熱温度:200℃



⑭マジックチャーハンターナー **洗**

ページコード	商品コード	価格
CH-2106	6-0539-1401	4925201 ¥700

幅64×全長305 材質:ナイロン  
耐熱温度:-20~180℃  
●ダブルエンボス加工でこぼれはくっかない  
柄が長いので熱くなく、炒めやすい先端形状のターナーです。



⑮シリコンコンビスパチュラ **洗**

幅	全長	⑯ココアブラウン	⑰パブリカレッド	価格
M	55×230	6-0539-1601 4113720	6-0539-1701 4113750	¥1,100
L	65×300	6-0539-1602 4113620	6-0539-1702 4113650	¥1,200

材質:本体/ナイロン66樹脂(耐熱200℃)  
先端/シリコン樹脂(耐熱300℃)

●このカタログに掲載されている価格は、2026年6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。