

Catalogue No.  
20692-635

635

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

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

① ナス型 平織 KEN28H 特大	② ナス型 細目 KEN25M 大	③ 丸型 平織 KEF24H	④ 丸型 細目 KES24M	⑤ 丸型 細目 KES24S
ページコード: 6-0635-0101	ページコード: 6-0635-0201	ページコード: 6-0635-0301	ページコード: 6-0635-0401	ページコード: 6-0635-0501
商品コード: 280×250 10mm目 310g	商品コード: 250×220 4mm目 280g	商品コード: φ240 10mm目 290g	商品コード: φ240 4mm目 300g	商品コード: φ240 40メッシュ 285g
価格: ¥9,500	価格: ¥7,500	価格: ¥8,500	価格: ¥7,600	価格: ¥8,100

※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

⑥ 15cm KEH-15	⑦ 18cm KEH-18	⑧ 21cm KEH-21
ページコード: 6-0635-0601	ページコード: 6-0635-0701	ページコード: 6-0635-0801
商品コード: 1.0 75 270	商品コード: 1.8 92 435	商品コード: 2.7 102 540
価格: ¥8,300	価格: ¥10,000	価格: ¥11,700

※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

⑨ 25cm KEA25	⑩ 30cm KEA30
ページコード: 6-0635-0901	ページコード: 6-0635-1001
商品コード: 6mm 330	商品コード: 8mm 450
価格: ¥12,900	価格: ¥16,600

※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

18cm KEM-18
ページコード: 6-0635-1101
商品コード: 内径:φ180 深さ:92 重量:400g
価格: ¥11,500

※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 抗菌 角柄用

AGK-7K
ページコード: 6-0635-1201
商品コード: 3230000
価格: ¥12,400

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℃  
●柄と頭部はセラ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
- 熱湯 5分
- 漂白剤 酸素系 塩素系 OK
- 紫外線 OK

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	g	商品コード	価格
KP80H	6-0635-1501	550	1971100	¥17,700
KP60H	6-0635-1502	400	7386200	¥11,000
KP45H	6-0635-1503	300	7386300	¥9,700
KP35H	6-0635-1504	230	7386400	¥8,900

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。

凸型ボタンの為、  
抜け落ちる心配は  
ありません!

- 熱風 90分 90℃
- 煮沸 5分
- 食洗機 90℃
- 漂白剤 酸素系 塩素系 OK
- 煮沸 5分
- 紫外線 OK

13-抗菌 角柄 (ボルト付)

cm	ページコード	g	商品コード	価格
KE120	6-0635-1301	540	7329800	¥11,200
KE100	6-0635-1302	450	7329900	¥9,600
KE 80	6-0635-1303	360	7330000	¥8,000
KE 60	6-0635-1304	270	7330100	¥6,400
KE 45	6-0635-1305	220	7330200	¥5,300
KE 35	6-0635-1306	170	7330300	¥5,100

※①〜⑥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	g	商品コード	価格
KP120	6-0635-1401	540	7388800	¥13,500
KP100	6-0635-1402	450	7388900	¥12,300
KP 80	6-0635-1403	360	7389000	¥10,900
KP 60	6-0635-1404	270	7389100	¥9,700
KP 45	6-0635-1405	220	7389200	¥8,800
KP 35	6-0635-1406	170	7389300	¥8,100

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。

16-抗菌 計量棒

ページコード	全長	g	メモリ	商品コード	価格
KRB-100	6-0635-1601	1,000	335	80cmまで1cmきざみ	3763411 ¥12,400
KRB-120	6-0635-1602	1,200	400	100cmまで1cmきざみ	3763421 ¥14,800

材質:木芯と超高分子量ポリマー 耐熱温度:100℃  
●微妙な味加減・水加減の調整にご使用ください。  
●湯気が立ち上がった後も目盛がとも見やすい。  
※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

cm	ページコード	穴径	柄長	g	商品コード	価格
25cm	KSA25- 40	6mm	400	560	3051700	¥18,900
25cm	KSA25- 60	6mm	600	680	3051800	¥21,000
25cm	KSA25-100	6mm	1,000	940	3051900	¥24,700
30cm	KSA30- 40	8mm	400	620	3052000	¥21,700
30cm	KSA30- 60	8mm	600	760	3052100	¥23,200
30cm	KSA30-100	8mm	1,000	1,020	3052200	¥26,300

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  
が向上しました。

●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。