

ハセガワ すくい網・網ひしゃくシリーズ

41 もちつき機・うす

42 スチーマー

43 ストレナー

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

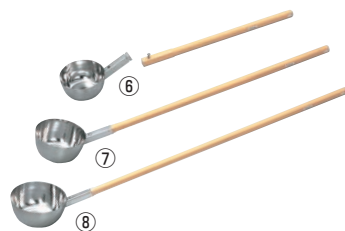
40 野菜抜型



18-8 すくい網 抗菌 角柄用

	ページコード		商品コード	価格
①ナス型 平織 KEN28H 特大	5-0629-0101	280×250 10mm目 310g	7330410	¥9,500
②ナス型 細目 KEN25M 大	5-0629-0201	250×220 4mm目 280g	7330600	¥7,500
③丸型 平織 KEF24H	5-0629-0301	φ240 10mm目 290g	7330510	¥8,500
④丸型 細目 KES24M	5-0629-0401	φ240 4mm目 300g	7330700	¥7,600
⑤丸型 絹目 KES24S	5-0629-0501	φ240 40メッシュ 285g	8223100	¥8,100

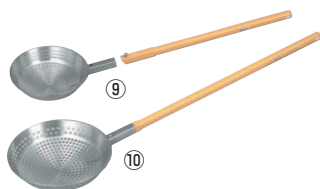
※角柄は別売となります。⑬⑭⑮よりお選びください。



18-8 ひしゃく 抗菌 角柄用

内径	ページコード	径	深さ	g	商品コード	価格
⑥15cm KEH-15	5-0629-0601	1.0	75	270	8222500	¥8,300
⑦18cm KEH-18	5-0629-0701	1.8	92	435	8222600	¥10,000
⑧21cm KEH-21	5-0629-0801	2.7	102	540	8222700	¥11,700

※角柄は別売となります。⑬⑭⑮よりお選びください。



18-8 網ひしゃく 抗菌 角柄用

外径	ページコード	穴径	g	商品コード	価格
⑨25cm KEA25	5-0629-0901	6mm	330	8222900	¥12,900
⑩30cm KEA30	5-0629-1001	8mm	450	8223000	¥16,600

※角柄は別売となります。⑬⑭⑮よりお選びください。



⑪18-8 麺用 ひしゃく 抗菌 角柄用

ページコード	商品コード	価格
18cm KEM-18	5-0629-1101	8222800 ¥11,500

内径:φ180 深さ:92 重量:400g
※角柄は別売となります。⑬⑭⑮よりお選びください。



⑫18-8 泡立て器 抗菌 角柄用

ページコード	商品コード	価格
AGK-7K	5-0629-1201	3230000 ¥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℃
●柄と頭部はセパ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。⑬⑭⑮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。



⑬⑭⑮

- 熱風 90分 90℃
- 煮沸 5分迄
- 熱湯 5分
- 漂白剤 酸素系 塩素系 OK
- 紫外線 OK

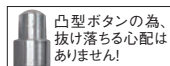
高温の天ぷら・揚げ物調理も可能



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	5-0629-1501	550	1971100	¥17,700
KP60H	5-0629-1502	400	7386200	¥10,300
KP45H	5-0629-1503	300	7386300	¥9,000
KP35H	5-0629-1504	230	7386400	¥7,800

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。



- 熱風 90分 90℃
- 煮沸 5分迄
- 熱湯 5分
- 漂白剤 酸素系 塩素系 OK
- 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	5-0629-1301	540	7329800	¥11,200
KE100	5-0629-1302	450	7329900	¥9,600
KE 80	5-0629-1303	360	7330000	¥8,000
KE 60	5-0629-1304	270	7330100	¥6,400
KE 45	5-0629-1305	220	7330200	¥5,300
KE 35	5-0629-1306	170	7330300	¥5,100

※①～⑫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	5-0629-1401	540	7388800	¥11,900
KP100	5-0629-1402	450	7388900	¥10,300
KP 80	5-0629-1403	360	7389000	¥8,900
KP 60	5-0629-1404	270	7389100	¥7,400
KP 45	5-0629-1405	220	7389200	¥6,300
KP 35	5-0629-1406	170	7389300	¥6,100

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

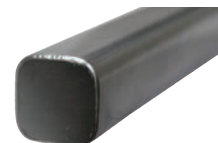
ページコード	全長	g	メモリ	商品コード	価格
KRB-100	5-0629-1601	1,000	335 80cmまで1cmきざみ	3763411	¥12,400
KRB-120	5-0629-1602	1,200	400 100cmまで1cmきざみ	3763421	¥14,800

材質:木芯と超高分子量ポリマー 耐熱温度:90℃
●微妙な味加減・水加減の調整にご使用ください。
●電気が立ち上がり、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せんので、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	5-0629-1701	6mm	400	560	3051700	¥18,900
25cm KSA25- 60	5-0629-1702	6mm	600	680	3051800	¥21,000
25cm KSA25-100	5-0629-1703	6mm	1,000	940	3051900	¥24,700
30cm KSA30- 40	5-0629-1704	8mm	400	620	3052000	¥21,700
30cm KSA30- 60	5-0629-1705	8mm	600	760	3052100	¥23,200
30cm KSA30-100	5-0629-1706	8mm	1,000	1,020	3052200	¥26,300



一体成形により洗浄性が向上。
ステンレン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。