

●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
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 VS Mサイズ

ページコード	商品コード	価格
①ホワイト	5-1027-0101 6106011	¥3,000
②チェリーレッド	5-1027-0201 6106022	¥3,000
③オレンジ	5-1027-0301 6106051	¥3,000

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	5-1027-0401 6106511	¥3,500
⑤チェリーレッド	5-1027-0501 6106521	¥3,500

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
⑥ホワイト	5-1027-0601 6106512	¥4,200
⑦チェリーレッド	5-1027-0701 6106522	¥4,200
⑧オレンジ	5-1027-0801 6106552	¥4,200

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

⑨ラバーメイド
スコップ型スクレイパー

ページコード	幅	全長	商品コード	価格
1936 大	5-1027-0901	75×420	2564700	¥3,000
1934 中	5-1027-0902	75×345	2564800	¥2,500
1933 小	5-1027-0903	60×240	2564900	¥2,000

耐熱温度:90℃ 合成ゴム/PP
●ヘラ部分がスコップ型になっており、材料がすくいやすくなっております。

⑩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
5-1027-1001	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℃

⑪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
5-1027-1101	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℃

⑫⑬ホワイエ
レズレー 18-10 シリコンスパチュラ

幅	⑫ホワイト	⑬イエロー	価格
20cm	5-1027-1201 5226400	5-1027-1301 5227300	¥2,300
26cm	5-1027-1202 5226500	—	¥2,800
32cm	5-1027-1203 5226600	—	¥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
⑭ホワイト A54323	5-1027-1401 8902920	¥1,900
⑮レッド A54334	5-1027-1501 8903020	¥1,900
⑯ブラック A54344	5-1027-1601 8903120	¥1,900

幅52×全長265 耐熱温度:280℃
●一休型のスパチュラ。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にも楽にできます。

⑰⑱⑲
⑳㉑㉒

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	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	5-1027-2301	0.9 164	70	1.2 0.5	0.1806000	¥10,000	
18cm	5-1027-2302	1.4 195	85	1.2 0.8	0.1807000	¥11,800	
21cm	5-1027-2303	2.2 228	95	1.2 1.2	0.1808000	¥15,600	
24cm	5-1027-2304	3.0 264	105	1.5 1.5	0.1809000	¥23,800	
27cm	5-1027-2305	5.8 298	118	1.5 2.2	0.5672900	¥33,000	
30cm	5-1027-2306	7.2 320	128	1.5 2.3	0.5672910	¥38,000	

㉕銅 打出 片口坊主鍋 (内面錫引有)

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	5-1027-2501	1.07 85	1.2 0.5	0.1274980	¥14,700		
18cm	5-1027-2502	1.95 95	1.2 0.8	0.1274990	¥19,000		
21cm	5-1027-2503	2.91 115	1.2 1.0	0.1277900	¥23,200		
24cm	5-1027-2504	4.05 130	1.5 1.5	0.1277910	¥31,300		
27cm	5-1027-2505	5.75 145	1.5 1.7	0.1277920	¥41,000		
30cm	5-1027-2506	8.20 150	1.5 2.0	0.1277930	¥47,500		

㉗ナカオ アルミ 打出片手 ボウズ鍋

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	5-1027-2701	1.1 75	2.0 0.3	0.0181810	¥7,500		
18cm	5-1027-2702	1.8 85	2.0 0.4	0.0181910	¥8,500		
21cm	5-1027-2703	2.9 100	2.0 0.4	0.0182110	¥9,000		
24cm	5-1027-2704	4.1 110	2.0 0.7	0.0182210	¥9,500		

㉔銅 打出 片口雪平鍋 (内面錫引無)

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	5-1027-2401	0.9 164	70	1.2 0.5	0.1274920	¥10,400	
18cm	5-1027-2402	1.4 195	85	1.2 0.8	0.1274930	¥12,300	
21cm	5-1027-2403	2.2 228	95	1.2 1.2	0.1274940	¥16,600	
24cm	5-1027-2404	3.0 264	105	1.5 1.5	0.1274950	¥24,000	
27cm	5-1027-2405	5.8 298	118	1.5 2.2	0.1274960	¥33,000	
30cm	5-1027-2406	7.2 320	128	1.5 2.3	0.1274970	¥38,000	

㉔銅 片手 ボーズ鍋 (錫引無)

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	5-1027-2601	1.07 85	1.2 0.5	0.3026900	¥13,300		
18cm	5-1027-2602	1.95 95	1.2 0.8	0.3027000	¥17,500		
21cm	5-1027-2603	2.91 115	1.2 1.0	0.3027100	¥21,000		
24cm	5-1027-2604	4.05 130	1.5 1.5	0.3027200	¥28,500		
27cm	5-1027-2605	5.75 145	1.5 1.7	0.3027300	¥37,000		
30cm	5-1027-2606	8.20 150	1.5 2.0	0.3027400	¥43,000		