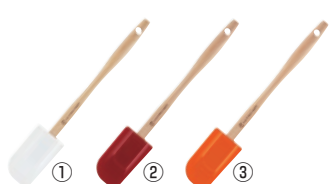


●耐熱温度が250℃と高く、製菓用としてだけでなく炒めものなど加熱調理にもご使用いただけます。 ●今までにない、カラーバリエーション

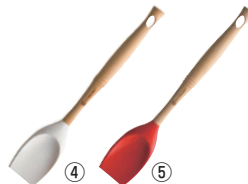
57 イベント調理機器
58 ピザ・パスタ
59 ラーメン
60 フライヤー
61 セイロ類
62 製菓
55 低温調理器
56 鉄板焼関連



ル・クルーゼ グルメスパチュラ BH Mサイズ

ベージュコード	商品コード	価格
①ホワイト	6-1041-0101 6106012	¥3,000
②チェリーレッド	6-1041-0201 6106022	¥3,000
③オレンジ	6-1041-0301 6106052	¥3,000

全長:290 ヘラ:83×50
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 VS スプーン型

ベージュコード	商品コード	価格
④ホワイト	6-1041-0401 6106511	¥3,500
⑤チェリーレッド	6-1041-0501 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)

ベージュコード	商品コード	価格
⑥ホワイト	6-1041-0601 6106512	¥4,200
⑦チェリーレッド	6-1041-0701 6106522	¥4,200
⑧オレンジ	6-1041-0801 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

ベージュコード	幅	全長	商品コード	価格
1936 大	6-1041-0901	75×420	2564700	¥3,000
1934 中	6-1041-0902	75×345	2564800	¥2,500
1933 小	6-1041-0903	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

ベージュコード	商品コード	価格
6-1041-1001	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

ベージュコード	商品コード	価格
6-1041-1101	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℃



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 25	6-1041-1201 5226400	6-1041-1301 5227300	¥2,300
26cm 50	6-1041-1202 5226500	—	¥2,800
32cm 75	6-1041-1203 5226600	—	¥3,200

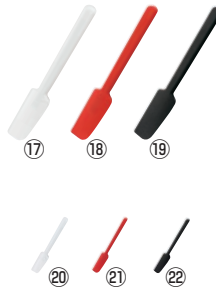
耐熱温度:180℃
●柄がステンレスで衛生的です。



シリコン スパチュラ

ベージュコード	商品コード	価格
⑭ホワイト A54323	6-1041-1401 8902920	¥1,900
⑮レッド A54334	6-1041-1501 8903020	¥1,900
⑯ブラック A54344	6-1041-1601 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も楽にできます。



シリコン ミニスパチュラ

ベージュコード	商品コード	価格
⑰ホワイト A54354	6-1041-1701 8903210	¥1,500
⑱レッド A54365	6-1041-1801 8903310	¥1,500
⑲ブラック A54374	6-1041-1901 8903410	¥1,500

幅30×全長150 耐熱温度:280℃
●少量の追加減、一振りの隠し味。少量のお味噌の組み合わせなど数を上げたらきりがない。そんな日本の食生活向けに考案し創作したミニスパチュラです。

シリコン マイクロスパチュラ

ベージュコード	商品コード	価格
⑳ホワイト A54502	6-1041-2001 8903510	¥900
㉑レッド A54512	6-1041-2101 8903610	¥900
㉒ブラック A54522	6-1041-2201 8903710	¥900

幅13×全長65 耐熱温度:280℃
●世界最小サイズのスパチュラが誕生いたしました。小瓶のジャムなどを取り出す際やチューブなどの取り出し、また化粧品用のクリームやアイシャドーをつける際にもご使用いただけます。

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	ベージュコード	外径	高さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	6-1041-2301	0.9	164	70	1.2	0.5	0180600 ¥13,400
18cm	6-1041-2302	1.4	195	85	1.2	0.8	0180700 ¥16,700
21cm	6-1041-2303	2.2	228	95	1.2	1.2	0180800 ¥22,300
24cm	6-1041-2304	3.0	264	105	1.5	1.5	0180900 ¥32,000
27cm	6-1041-2305	5.8	298	118	1.5	2.2	5672900 ¥44,800
30cm	6-1041-2306	7.2	320	128	1.5	2.3	5672910 ¥52,000



㉑銅 打出 片口坊主鍋 (内面錫引有)

内径	ベージュコード	外径	高さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	6-1041-2501	1.07	85	1.2	0.5	1274980	¥18,800
18cm	6-1041-2502	1.95	95	1.2	0.8	1274990	¥24,800
21cm	6-1041-2503	2.91	115	1.2	1.0	1277900	¥31,000
24cm	6-1041-2504	4.05	130	1.5	1.5	1277910	¥41,000
27cm	6-1041-2505	5.75	145	1.5	1.7	1277920	¥53,000
30cm	6-1041-2506	8.20	150	1.5	2.0	1277930	¥62,000



㉒ナカオ アルミ 打出片手 ボウズ鍋

内径	ベージュコード	外径	高さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	6-1041-2701	1.1	75	2.0	0.3	0181810	¥7,500
18cm	6-1041-2702	1.8	85	2.0	0.4	0181910	¥8,500
21cm	6-1041-2703	2.9	100	2.0	0.4	0182110	¥9,000
24cm	6-1041-2704	4.1	110	2.0	0.7	0182210	¥9,500

㉓銅 打出 片口雪平鍋 (内面錫引無)

内径	ベージュコード	外径	高さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	6-1041-2401	0.9	164	70	1.2	0.5	1274920 ¥14,000
18cm	6-1041-2402	1.4	195	85	1.2	0.8	1274930 ¥17,300
21cm	6-1041-2403	2.2	228	95	1.2	1.2	1274940 ¥23,400
24cm	6-1041-2404	3.0	264	105	1.5	1.5	1274950 ¥32,800
27cm	6-1041-2405	5.8	298	118	1.5	2.2	1274960 ¥44,800
30cm	6-1041-2406	7.2	320	128	1.5	2.3	1274970 ¥52,000

㉔銅 片手 ボウズ鍋 (錫引無)

内径	ベージュコード	外径	高さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	6-1041-2601	1.07	85	1.2	0.5	3026900	¥17,200
18cm	6-1041-2602	1.95	95	1.2	0.8	3027000	¥23,300
21cm	6-1041-2603	2.91	115	1.2	1.0	3027100	¥28,000
24cm	6-1041-2604	4.05	130	1.5	1.5	3027200	¥37,800
27cm	6-1041-2605	5.75	145	1.5	1.7	3027300	¥49,000
30cm	6-1041-2606	8.20	150	1.5	2.0	3027400	¥57,400