

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

●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・ラーメン
60 キョウザー・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・フードウォーマー
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

ベージコード	商品コード	価格
①ホワイト	4-1025-0101	6106011 ¥2,700
②チェリーレッド	4-1025-0201	6106022 ¥2,700
③オレンジ	4-1025-0301	6106051 ¥2,700

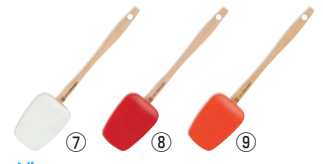
全長:320 ヘラ:80×55
材質:ヘラ/シリコンゴム(耐熱温度:250℃ 耐冷温度:-40℃)
柄/木製
※チェリーレッドのみ品番がBHとなります。



ル・クルーゼ グルメスパチュラ VS スプーン型

ベージコード	商品コード	価格
④ホワイト	4-1025-0401	6106511 ¥3,200
⑤チェリーレッド	4-1025-0501	6106521 ¥3,200
⑥オレンジ	4-1025-0601	6106551 ¥3,200

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)

ベージコード	商品コード	価格
⑦ホワイト	4-1025-0701	6106512 ¥3,800
⑧チェリーレッド	4-1025-0801	6106522 ¥3,800
⑨オレンジ	4-1025-0901	6106552 ¥3,800

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



⑩ラバーメイド スコップ型スクレイパー

ベージコード	幅	全長	商品コード	価格
1936 大	4-1025-1001	75×420	2564700	¥3,000
1934 中	4-1025-1002	75×345	2564800	¥2,500
1933 小	4-1025-1003	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、耐熱温度:200℃



⑪シリコンゴムヘラ スプーン型 No.1627

ベージコード	商品コード	価格
4-1025-1101	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℃



⑫ウィズ シリコンスプーン スモール No.1231

ベージコード	商品コード	価格
4-1025-1201	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	⑬ホワイト	⑭ブルー	⑮イエロー	価格
20cm 25	4-1025-1301 5226400	4-1025-1401 5226700	4-1025-1501 5227300	¥1,700
26cm 50	4-1025-1302 5226500	—	—	¥1,900
32cm 75	4-1025-1303 5226600	—	—	¥2,800

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

ベージコード	商品コード	価格
⑬ホワイト A54325	4-1025-1601	8902920 ¥1,900
⑭レッド A54334	4-1025-1701	8903020 ¥1,900
⑮ブラック A54344	4-1025-1801	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。



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。



⑲銅 片口雪平鍋 (内面錫引)

内径	ベージコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	4-1025-2501	0.9	164	70	1.2	0.5	0180600	¥7,400
18cm	4-1025-2502	1.4	195	85	1.2	0.8	0180700	¥9,100
21cm	4-1025-2503	2.2	228	95	1.2	1.2	0180800	¥12,000
24cm	4-1025-2504	3.0	264	105	1.5	1.5	0180900	¥17,700
27cm	4-1025-2505	5.8	298	118	1.5	2.2	5672900	¥24,600
30cm	4-1025-2506	7.2	320	128	1.5	2.3	5672910	¥28,500



⑳銅 打出片口坊主鍋 (内面錫引有)

内径	ベージコード	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	4-1025-2701	1.07	85	1.2	0.5	1274980	¥10,600
18cm	4-1025-2702	1.95	95	1.2	0.8	1274990	¥13,800
21cm	4-1025-2703	2.91	115	1.2	1.0	1277900	¥17,000
24cm	4-1025-2704	4.05	130	1.5	1.5	1277910	¥22,800
27cm	4-1025-2705	5.75	145	1.5	1.7	1277920	¥29,600
30cm	4-1025-2706	8.20	150	1.5	2.0	1277930	¥34,600



㉑ナカオ アルミ 打出片手 ボウズ鍋

内径	ベージコード	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	4-1025-2901	1.1	75	2.0	0.3	0181810	¥6,900
18cm	4-1025-2902	1.8	85	2.0	0.4	0181910	¥7,700
21cm	4-1025-2903	2.9	100	2.0	0.4	0182110	¥8,100
24cm	4-1025-2904	4.1	110	2.0	0.7	0182210	¥8,700

㉒銅 打出片口雪平鍋 (内面錫引)

内径	ベージコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	4-1025-2601	0.9	164	70	1.2	0.5	1274920	¥7,700
18cm	4-1025-2602	1.4	195	85	1.2	0.8	1274930	¥9,400
21cm	4-1025-2603	2.2	228	95	1.2	1.2	1274940	¥12,700
24cm	4-1025-2604	3.0	264	105	1.5	1.5	1274950	¥18,000
27cm	4-1025-2605	5.8	298	118	1.5	2.2	1274960	¥24,700
30cm	4-1025-2606	7.2	320	128	1.5	2.3	1274970	¥28,500

㉓銅 片手 ボウズ鍋 (錫引無)

内径	ベージコード	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	4-1025-2801	1.07	85	1.2	0.5	3026900	¥9,600
18cm	4-1025-2802	1.95	95	1.2	0.8	3027000	¥12,900
21cm	4-1025-2803	2.91	115	1.2	1.0	3027100	¥15,500
24cm	4-1025-2804	4.05	130	1.5	1.5	3027200	¥21,000
27cm	4-1025-2805	5.75	145	1.5	1.7	3027300	¥27,000
30cm	4-1025-2806	8.20	150	1.5	2.0	3027400	¥31,800