

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

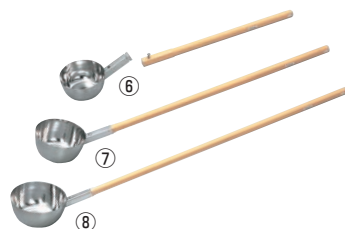
40 野菜抜型



18-8 すくい網 抗菌 角柄用

	ページコード	商品コード	価格
① ナス型 平織 KEN28H 特大	1-0641-0101	280×250 10mm目 310g	7330410 ¥7,800
② ナス型 細目 KEN25M 大	1-0641-0201	250×220 4mm目 280g	7330600 ¥6,200
③ 丸型 平織 KEF24H	1-0641-0301	φ240 10mm目 290g	7330510 ¥7,000
④ 丸型 細目 KES24M	1-0641-0401	φ240 4mm目 300g	7330700 ¥6,300
⑤ 丸型 絹目 KES24S	1-0641-0501	φ240 40メッシュ 285g	8223100 ¥6,700

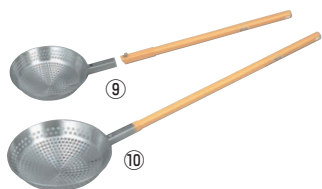
※角柄は別売となります。⑬⑭⑮よりお選びください。



18-8 ひしゃく 抗菌 角柄用

内径	ページコード	商品コード	価格
⑥ 15cm KEH-15	1-0641-0601	1.0 75 270	8222500 ¥6,500
⑦ 18cm KEH-18	1-0641-0701	1.8 92 435	8222600 ¥7,900
⑧ 21cm KEH-21	1-0641-0801	2.7 102 540	8222700 ¥9,300

※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	商品コード	価格
⑨ 25cm KEA25	1-0641-0901	6mm 330	8222900	¥10,200
⑩ 30cm KEA30	1-0641-1001	8mm 450	8223000	¥13,100

※角柄は別売となります。⑬⑭⑮よりお選びください。



11-18 8 麵用 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	1-0641-1101	8222800 ¥9,100

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。



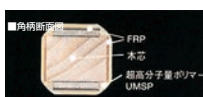
12-18 8 泡立て器 抗菌 角柄用

ページコード	商品コード	価格
AGK-7K	1-0641-1201	3230000 ¥10,800

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℃  
●柄と頭部はセラレッ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	1-0641-1501	550	1971100	¥16,100
KP60H	1-0641-1502	400	7386200	¥9,400
KP45H	1-0641-1503	300	7386300	¥8,200
KP35H	1-0641-1504	230	7386400	¥7,100

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分迄
- 熱湯
- 漂白剤 酸素系 塩素系 OK
- 紫外線 OK



凸型ボタンの為、抜け落ちる心配はありません!

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	1-0641-1301	540	7329800	¥10,200
KE100	1-0641-1302	450	7329900	¥8,700
KE 80	1-0641-1303	360	7330000	¥7,300
KE 60	1-0641-1304	270	7330100	¥5,800
KE 45	1-0641-1305	220	7330200	¥4,800
KE 35	1-0641-1306	170	7330300	¥4,600

※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	1-0641-1401	540	7388800	¥11,300
KP100	1-0641-1402	450	7388900	¥9,800
KP 80	1-0641-1403	360	7389000	¥8,500
KP 60	1-0641-1404	270	7389100	¥7,000
KP 45	1-0641-1405	220	7389200	¥6,000
KP 35	1-0641-1406	170	7389300	¥5,800

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

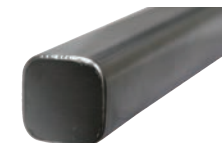
ページコード	全長	g	メモリ	商品コード	価格
KEB-100	1-0641-1601	1,000	335 80cmまで1cmきざみ	3763410	¥11,800
KEB-120	1-0641-1602	1,200	400 100cmまで1cmきざみ	3763420	¥14,100

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。  
●霧気が立ち上がり、とても目盛がとれやすい。  
※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

ページコード	穴径	柄長	g	商品コード	価格
25cm KSA25- 40	1-0641-1701	6mm 400	560	3051700	¥14,900
25cm KSA25- 60	1-0641-1702	6mm 600	680	3051800	¥16,600
25cm KSA25-100	1-0641-1703	6mm 1,000	940	3051900	¥19,500
30cm KSA30- 40	1-0641-1704	8mm 400	620	3052000	¥17,200
30cm KSA30- 60	1-0641-1705	8mm 600	760	3052100	¥18,400
30cm KSA30-100	1-0641-1706	8mm 1,000	1,020	3052200	¥20,800



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。