

ご注文の際は、注文コードをご記入ください。 **TKG**

商品
WEBで探す

TKG カタログ

検索



① Ω 18-0 油こし
〈AAB-06〉

No.				
6-0660-0101	1	φ142×H60	¥1,360	
6-0660-0102	2	φ174×H57	¥1,540	
6-0660-0103	3	φ216×H65	¥1,760	
6-0660-0104	4	φ232×H75	¥2,200	
6-0660-0105	5	φ272×H87	¥2,500	

● 18-8金網使用



② 18-8 替網式 油こし
〈AAB-03〉

No.				
6-0660-0201	1	φ140×H55	¥1,580	
6-0660-0202	2	φ190×H60	¥1,920	
6-0660-0203	3	φ215×H60	¥2,160	
6-0660-0204	4	φ230×H70	¥2,800	
6-0660-0205	5	φ265×H80	¥2,960	



③ 18-8 油こし用替網
〈AAB-04〉

No.				
6-0660-0301	1用	φ 97	¥540	
6-0660-0302	2・3用	φ125	¥560	
6-0660-0303	4用	φ155	¥660	
6-0660-0304	5用	φ175	¥780	



④ プリキ油こし
〈AAB-05〉

No.				
6-0660-0401	2	φ180×H57	¥1,950	
6-0660-0402	3	φ205×H65	¥2,000	
6-0660-0403	4	φ235×H75	¥2,300	
6-0660-0404	5	φ275×H87	¥2,900	



⑤ エコクリーン UK18-8 片手パンチング油こし
〈AEK-25〉

cm	深さ		
6-0660-0501	19	φ200×60	¥5,000
6-0660-0502	21.5	φ230×60	¥5,300
6-0660-0503	23	φ245×70	¥6,300
6-0660-0504	26.5	φ275×80	¥7,000
6-0660-0505	30	φ305×80	¥8,000

パンチング穴径:1.1



⑥ UK18-8 片手ハンドルパンチング油こし
〈AAB-13〉

cm	替え網サイズ		
6-0660-0601	19	φ200×H60 S	¥4,100
6-0660-0602	21.5	φ230×H60 S	¥4,300
6-0660-0603	23	φ245×H70 M	¥5,200
6-0660-0604	26.5	φ275×H80 L	¥5,850
6-0660-0605	30	φ305×H80 L	¥6,400

パンチング穴径:1.1



⑦ UK18-8 両手ハンドルパンチング油こし
〈AAB-16〉

cm	替え網サイズ		
6-0660-0701	19	φ200×H60 S	¥3,750
6-0660-0702	21.5	φ230×H60 S	¥4,100
6-0660-0703	23	φ245×H70 M	¥4,650
6-0660-0704	26.5	φ275×H80 L	¥5,400
6-0660-0705	30	φ305×H80 L	¥5,950

パンチング穴径:1.1



⑧ UK18-8 片手ハンドルパンチング段付油こし
〈AAB-14〉

cm	替え網サイズ		
6-0660-0801	18	φ215×H60 S	¥4,850
6-0660-0802	22	φ255×H75 M	¥5,950
6-0660-0803	26	φ295×H80 L	¥6,850

パンチング穴径:1.1



⑨ UK18-8 両手ハンドルパンチング段付油こし
〈AAB-17〉

cm	替え網サイズ		
6-0660-0901	18	φ215×H60 S	¥4,300
6-0660-0902	22	φ255×H75 M	¥5,400
6-0660-0903	26	φ295×H80 L	¥6,400

パンチング穴径:1.1



⑩ UK18-8 油こし用替えパンチ網
〈AAB-15〉

6-0660-1001	S	φ120	¥1,500
6-0660-1002	M	φ155	¥1,800
6-0660-1003	L	φ170	¥2,100

パンチング穴径:1.1



⑪ Ω 18-8 一斗缶用角ルート
〈ALC-07〉

6-0660-1101 ¥11,500

205×210×H210

口径部:φ27

●⑫の油コシアミがセットできます。



⑫ Ω 18-8 一斗缶・角ルート兼用油コシアミ
(40メッシュ)

〈ALC-08〉 6-0660-1201 ¥7,000

203×203×H50 (取手含245)

●御使用済の一斗缶を油缶として利用し、油コシアミをセットできます。

フライ油の劣化により生成される極性化合物を測定し、劣化度をデジタル表示



食用油の品質はフライ食品に直接影響します。古い油はフライ食品の味に影響するだけでなく、それを摂取すると胸焼けや吐き気の原因になる場合があります。

⑬ デジタル食品油テスター testo270(新タイプ)

〈DAB-08〉 6-0660-1301 ¥64,000

170×50×300

電源:アルカリ単4電池×2

センサ 極性化合物:静電容量式センサ

温度:PTC

計測範囲 極性化合物:0.5~40%

温度:40~190℃

精度 極性化合物:±2.0%

温度:±1.5℃

測定時間:30秒以内

保護等級:IP65

質量255g

- 食用油の老化状態を数値で把握できるため食用油の交換時期を的確に判定可能。
- アラーム機能(ディスプレイの色が緑、橙、赤に変化)
- 温度と極性化合物量(%)を同時に計測できるので最適なフライポイントの目安がわかります。

フライ食品のおいしさを演出する“油”の〈カンタン試験紙〉

油の劣化にともなって増加する“遊離脂肪酸”の含有量を、4段階で表示する試験紙。



⑭ 3M 高感度 ショートニングモニター

〈ASY-35〉 6-0660-1401 ¥2,500

1ピン:50枚入 4

使い方はカンタン

① 使用中の油(160℃~180℃)に試験紙を赤い線まで漬かる様に1秒漬けて油から引き出します。

② 取り出した試験紙の余分な油をペーパータオル等で吸い取りきれいな場所に置いて30秒放置したのち判定します。

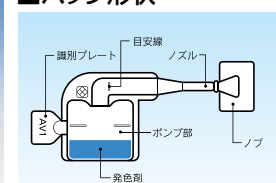
●判定方法

青色から黄色に変わったバンドの数で判定してください。

1分で簡単油脂酸価検査!



■パック形状



⑮ 簡易油脂検査キット シンプルパック (油脂劣化度測定用)

AV2.5 080520-3525

〈DKV-85〉 6-0660-1501 ¥4,000

48個入(12個/袋×4)

測定範囲:2.0以下・2.5・3.0以上

呈色:青→黄緑→黄(3段階)

反応時間:1分

●パックに検査液が封入されているので、油をパックに吸い上げ、付属のカラーチャートと比較するだけで簡単に酸価が測定できます。

●厚生労働省「弁当及びそうざいの衛生規範」の中で揚げ処理中の油脂の酸価が2.5になった場合は、新しい油脂と交換することとされています。

●褐色に着色した油脂でも測定できます。

