

Cuisipro. クイジプロ シリコントング

先端部がシリコンなのでテフロンフライパンを傷つけません。

材質:シリコン ステンレススチール 耐熱温度:220℃



① クイジプロ 18-0 万能 Tong (ストッパー付) ミニ 74-7368
〈BTV-K1〉E 1-0486-0101 ¥1,590
全長:215

② クイジプロ 18-0 シリコン万能 Tong (ストッパー付) ミニ
〈BTV-K2〉E ¥2,120
1-0486-0201 74-708502 ブラック
1-0486-0202 74-708505 レッド
全長:215



③ クイジプロ シリコン 万能 Tong (ストッパー付) 〈BBV-24〉E

全長	12インチ (305)	9.5インチ (240)
	74-7087	74-7086
(05) レッド	1-0486-0301	1-0486-0302
(02) ブラック	1-0486-0303	1-0486-0304
	¥3,010	¥2,780



④ クイジプロ シリコン 歯付 Tong (ストッパー付) 〈BTV-F3〉E

インチ	全長
9.5	240
12	305

1-0486-0401 74-717705 ¥4,000
1-0486-0402 74-717805 ¥4,280
●先端部の片側にステンレス製の歯が付いているので滑りやすい食材もしっかりつかむことができます。



⑤ クイジプロ シリコン フィッシュ Tong (ストッパー付) 74-717405
〈BTV-F1〉E 1-0486-0501 ¥5,040
全長:330 幅:140
●幅広い先端部はシリコンとワイヤーのコンビネーションで魚を優しくはさめます。



⑥ クイジプロ シリコン シチュートング (ストッパー付) 74-717505
〈BTV-F2〉E 1-0486-0601 ¥3,600
全長:305
●先端部の片側がスプーン状になっているのでシチューなどから具をすくいやすくなっています。



⑦ クイジプロ 18-0 ナイロン万能 Tong (ストッパー付) 〈BBV-21〉E

	全長
1-0486-0701 57-589	16インチ 400 ¥2,780
1-0486-0702 57-588	12インチ 305 ¥2,340
1-0486-0703 57-587	9.5インチ 240 ¥2,090

耐熱温度:230℃ (ナイロン部)
※サイズはストッパー部分を除く

ステンレス Tong



⑧ クイジプロ ステンレス メッシュ Tong (ストッパー付) 74-7188
〈BTV-F5〉E 1-0486-0801 ¥3,060
全長:315 幅:40
⑧⑨ ●つかむ所がメッシュ状になっているのでフライなどで油切れが良く、つかみやすくなっています。
●メッシュ部分は一体型なので破れ等が無く耐久性抜群で、異物混入の心配もありません。



⑨ クイジプロ ステンレス メッシュ Tong (ストッパー付) ワイド 74-7189
〈BTV-F6〉E 1-0486-0901 ¥3,610
全長:305 幅:80



⑩ クイジプロ シリコン スパチュラ 〈BSP-64〉E

ヘラ部:65×88 全長:300	カラー	セット	替えゴム
74-682703	ブルー	1-0486-1001	1-0486-1003
74-682704	グリーン	1-0486-1002	1-0486-1005
74-682705	レッド	1-0486-1004	1-0486-1007
74-682717	イエロー	1-0486-1006	1-0486-1007
		¥2,100	¥800

⑪ クイジプロ シリコン スパチュラ 〈BSP-63〉E

ヘラ部:48×88 全長:300	カラー	セット	替えゴム
74-682600	クリアー	1-0486-1101	1-0486-1102
74-682601	ホワイト	1-0486-1103	1-0486-1105
74-682603	ブルー	1-0486-1104	1-0486-1107
74-682604	グリーン	1-0486-1106	1-0486-1109
74-682605	レッド	1-0486-1108	1-0486-1111
74-682617	イエロー	1-0486-1110	1-0486-1111
		¥1,800	¥600

⑫ クイジプロ デラックスフードミル (うらごし器) 74-6479
〈BUL-34〉E 1-0486-1201 ¥23,700
φ230 (438) × H120 (H245)
2・3・4mmの替刃3枚付
替刃寸法:φ140
材質:本体・替刃/18-10ステンレス
●プラスチックのスクレーパーが裏面に残った食材をスムーズにこそりとります。
●大き目のボウルは食材の飛び散りを防ぎ、一度に大量の食材をピューレできます。

⑩⑪ヘラ部:シリコン 柄:18-8ステンレス
耐熱温度:400℃
●人間工学的に持ちやすいハンドルと、ボールのカーブにもフォローする先端の形。
●ブラッシュステンレスのハンドルで、指紋がつきにくい。
●ヘラ部とハンドル部が脱着式なので、傷んだゴムのみので交換が可能です。

うらごし・フルイ・レードル・ Tong・ターナー
泡立水マス・調味料入・ローソット
卸金すり鉢・マッシャー・天突
和食用小物・寿司・おにぎり型
抜型・細工用品・皮むき・玉子切
チーズ・バター・肉用品
ハサミ・栓抜・缶切類
はかり・タイマー
温度計・湿度計
濃度計・塩素計類