

ハイテクスパテラ

平成31年4月1日より価格改正致します

抗菌 **ハイテクスパテラ** 特許出願中

野菜炒め、煮物等の一般調理には、軽くて最適!

従来の木製スパテラは、ひび割れる、或いは削れることによって木片が食材に混入する恐れがあり、衛生管理上の最大の悩みでした。技術のハセガワはそれらの問題点を解決する超高分子量ポリマーUMSP製ハイテクスパテラを開発いたしました。

熱風	煮沸	熱湯	漂白剤	紫外線
80~85℃	3分迄	OK	酸素系 塩素系 OK	OK

耐熱温度
130℃



抗菌 **ハイテクスパテラ** ハードタイプ 特許出願中

今までのハイテクスパテラでは出来なかった150℃を超えるカレーのルー作りや高温長時間のデミグラスソース等の攪拌も可能になりました



ハイテクスパテラ・ハードタイプには、グリップの色付はございません。
内分泌攪乱物質(環境ホルモン)を含む、着色剤及びプラスチック材は使用しておりません。

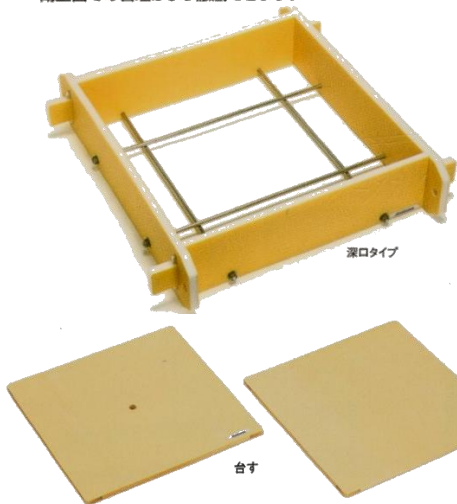
ハイテクスパテラ(丸)			ハイテクスパテラ(角)			ハイテクスパテラハード(丸)			ハイテクスパテラハード(角)		
サイズ	定価	価格	サイズ	定価	価格	サイズ	定価	価格	サイズ	定価	価格
250	7,100		350	8,100		300	10,200		350	10,300	
300	7,700		400	8,800		400	11,700		400	11,700	
400	8,800		500	10,100		500	13,300		500	13,300	
500	10,100		600	12,700		600	16,800		600	16,800	
600	12,700		750	16,600		750	21,800		750	21,800	
750	16,600					900	27,000				
900	20,500					1050	32,200				
1050	24,400					1200	37,300				
1200	28,200					1350	50,800				
1350	38,600					1500	63,300				
1500	45,000										

高性能プラスチック製

抗菌 **角セイロ**

ハセガワの角セイロは割れにくく、衛生面での管理がより徹底できます。

熱風	煮沸	熱湯	漂白剤	紫外線
80~85℃	3分迄	OK	酸素系 塩素系 OK	OK



品名	サイズ		定価	価格
	間口・奥行	高		
セイロ深口	390角	120	43,100	
	450角	120	47,700	
平蓋	485角		24,400	
	545角		28,900	
台す	485角		27,300	
	545角		31,600	

- 超高分子量ポリマーUMSP製ですので、耐熱性、耐久性に優れ、衛生的です。
- UMSPは耐摩耗性と耐衝撃性に優れていますから、セイロの角が欠けたり、割れたりして食品に混入する恐れがなく安心です。
- 棧がステンレス製なので錆にくく丈夫です。

木 2