2025 年 4 月発売
和え物に特化した形状の専用ヘラ

抗菌ハセガワの和え物用ヘラ

割れ欠けや切れに強く、削れにくい
素材を使用することで異物混入対策に

かたまりをほぐしやすい湾曲したフォーク形状のヘラ。
手混ぜ（ビニール手袋）の異物混入の心配を軽減します。
和え作業時耐熱温度 130℃

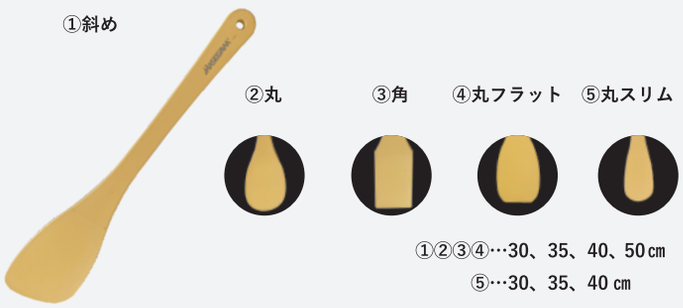
品番	幅 × 長さ	重量（g）
AH-S1435	140×350	200×2

※左右セットでの販売となります。

スパテラシリーズ

調理時耐熱温度は 130℃/180℃/230℃の 3 種類から。
削れに強い先端素材で異物混入対策に。60 ～120 ㎝等の
サイズラインナップがあります。回転釜用におすすめ。

ウルトラ耐熱ハセガワターナー



①②③④…30、35、40、50㎝
⑤…30、35、40 ㎝

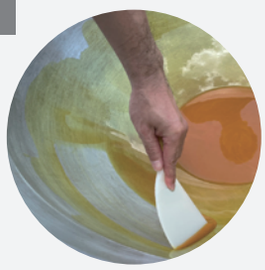
調理時耐熱温度は 230℃の高耐熱樹脂製。割れや欠けに強く
異物混入対策でも活躍します。

抗菌泡立て II ライン

HACCP 対応

汚れが溜まりやすい根元部分がしっかりと洗浄できる。
柄の中に水が入らない構造。 4 カラー展開

抗菌ハセガワのかき落としヘラ



HACCP 対応

適度な剛性を持つ樹脂製のため釜を傷つけず、こびりついた
食材をかき落としやすい。かきおとし時耐熱温度 130℃

※寸法・重量には誤差がございます。

2025 年 4 月～最新カタログ vol.16
ダウンロードはこちらから→