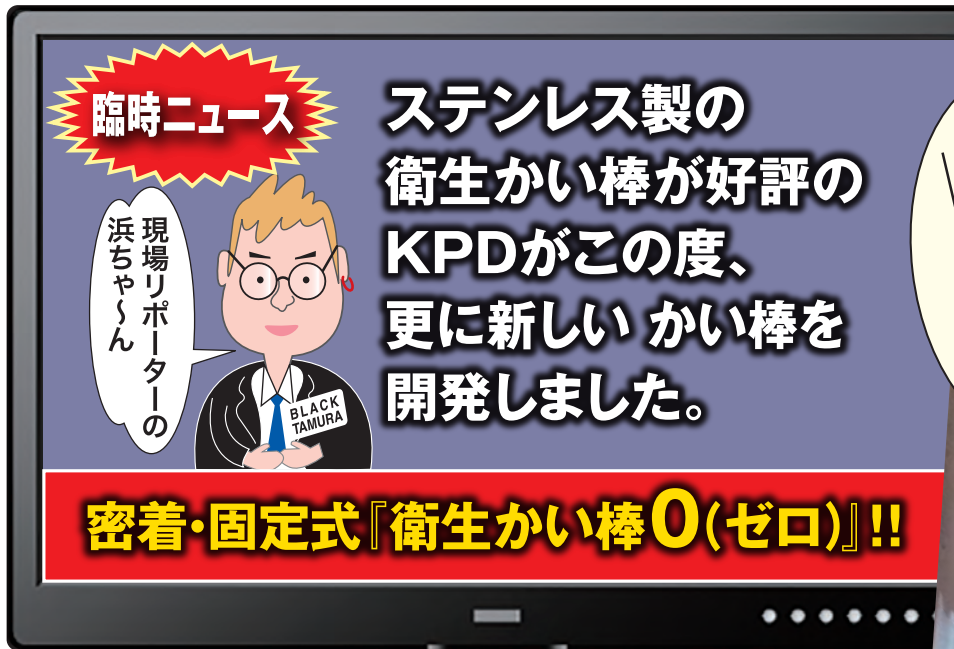


KIKU 聞いて プランダー 得する



KPDの分解・洗浄式かい棒に、モヤモヤされていたお客様に朗報です。



臨時ニュース

現場リポーターの
浜ちゃん

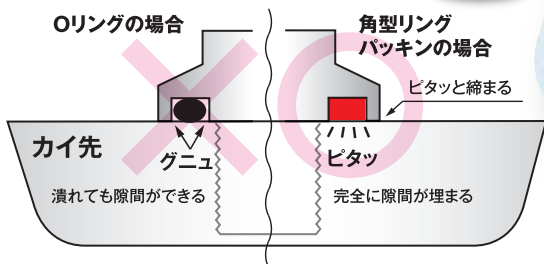
ステンレス製の
衛生かい棒が好評の
KPDがこの度、
更に新しいかい棒を
開発しました。

密着・固定式『衛生かい棒0(ゼロ)』!!

これは事件です。
角型リングパッキンが、
かい棒と先先のスキマを解決
さらに、切込に工具を合わせて
がっちり固定することで、
もろみ液等の侵入を防ぎ、
一体型かい棒のような
安定した使い心地を
実現したのもよつです。
現場からは以上です。

異物の侵入がほぼ...
ZERO~♪

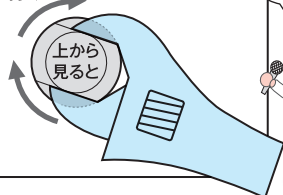
密着



角型リングパッキンを
採用で、しっかり密着!

固定

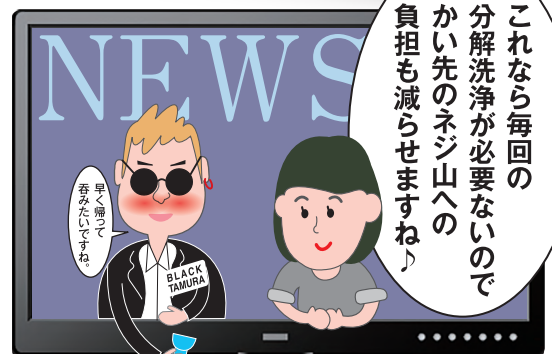
締め付け工具で
グッと締め付け



仕込み中の
ZERO~♪
分解の手間が

1種類のかい先で、1本のかい棒を
使いたいお客様にオススメ。

別途かい先をお求めになって
ご利用ください。



これなら毎回の
分解洗浄が必要ないので
かい先のネジ山への
負担も減らせますね♪

早く帰って
香たいてすね

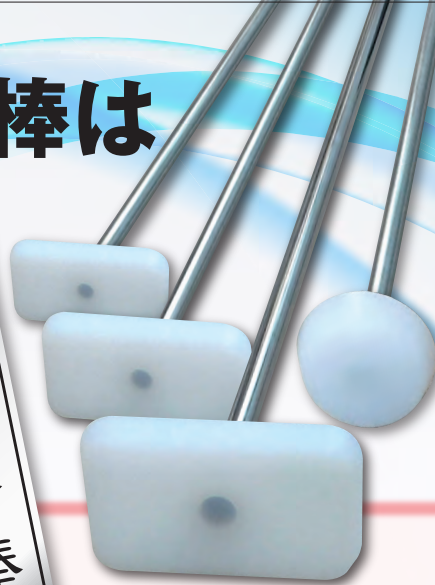
シーズン終了後に分解洗浄し、ネジ山の状態を目視チェックしてください。
使用状況にもよりますが、3~5年毎のかい先の交換を推奨いたします。
シーズンの初めには、**パッキンの交換**をしてからお使いください。

品質美を求めて
KPD
KIKU PLAN DO

有限会社 キクブランドウー
〒739-1743 広島市安佐北区倉掛二丁目15-8
TEL: (082)843-8339 FAX: (082)843-2822

KPDの衛生かい棒は色々選べる!

好みと使い方に合わせて選んで、
便利に、快適に♪



なるほど、
權先を付け替えたり
しっかりと固定したり、
都合のええ方が
選べるんじゃないの。



① 棒を選ぶ

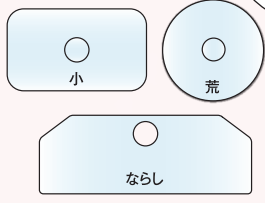
使い方を選ぶ

色々な種類のかい先を
付け替えて便利に使いたい...

1種類のかい先で
固定して使いたい...

分解・洗浄式かい棒

毎日の分解洗浄で清潔を保つ



毎日
分解して
洗浄

密着・固定式かい棒0(ゼロ)

シーズン中は密着固定したまま
安定した使い心地



毎回
丸ごと
洗浄

太さを選ぶ

軽さにこだわりたい
細手持ち棒 25φ
慣れ親しんだ竹に近い太さ
太手持ち棒 32φ



長さを選ぶ

この長さがご指定いただけます。

SUS 304	
太さ	長さ
細	2m未満
	2~4m未満
太	2m未満
	4m未満

縦ざりして使える太手持ち棒についてはお気軽に、別途お問い合わせください。 下記の使用方法 QRコードもご参考ください。

② かい先を選ぶ

かい先の素材は、食品に対しても安心・安全なポリプロピレン。

<p>酒母、もろみ初期に</p> <p>小</p> <p>100 170</p>	<p>迷ったらコレ(標準サイズ)</p> <p>中</p> <p>120 220</p>	<p>攪拌に、もろみ後半に</p> <p>大</p> <p>145 230</p>	<p>空気抜きに</p> <p>荒權</p> <p>120φ</p>
<p>米や麴をならす</p> <p>ならし</p> <p>100 270</p> <p>細手持ち棒のみ</p>	<p>タンク上部の泡取りに</p> <p>泡取りスクレーパー</p> <p>128 198</p>	<p>圧搾時最後の醪掻き出しに</p> <p>掻き出しブラシ</p> <p>220 240(290)</p>	<p>權先のみをご注文のお客様は細用、太用のご指示をください。太手持ち棒用細手持ち棒用 共、価格は同じです。</p>



衛生かい棒
カタログ



各シーンでの
使用方法



※別途、消費税・荷造り送料がかかります。