

09 砥石・庖丁差し

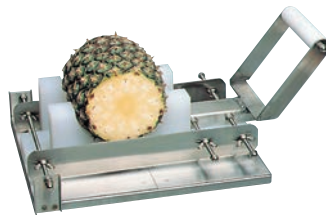


洋菓子店・青果店・  
フルーツパーラーなど  
毎日の商品作りで活躍します!

### ①パインスライスカッター

ページコード	商品コード	価格
TC-P15	4-0415-0101 15mm幅 8枚刃	5490680 ¥195,000
TC-P20	4-0415-0102 20mm幅 6枚刃	5490690 ¥185,000

210×540×H190 重量:11.5kg 材質:ステンレス  
●芯と皮をカットしたパイナップルの規格カットが一度にできます。



1回でパインの両端を  
平行にカットできます。



商品動画は  
こちら

### ②両切カッター

ページコード	商品コード	価格
TC-2	4-0415-0201	5491300 ¥55,000

390×200×H210 重量:4.5kg  
●大量のパインホール抜き、スティック作りの手助けに  
にご使用ください。  
※カット寸法は9~18cmまで換えられます。(5、6、7  
玉兼用)

10 まな板

11 調理機械  
(下ごしらえ)



芯と外皮を同時にカット

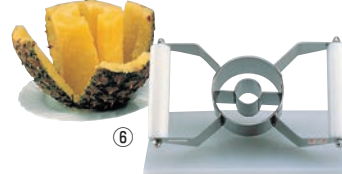


商品動画は  
こちら

芯と外皮を別々に2回でカット



芯と外皮を同時にカットし、1/2のたて割に



### ③パインボトル

ページコード	商品コード	価格
M	4-0415-0301	0775900 ¥30,000

内径:φ85  
●側面カッターと底部カッターとの組み合わせにより、  
外皮を傷めずに中身だけがキレイにくり抜  
けます。  
※6ヶ玉のパイナップル・メロン・スイカのボトル  
抜き用

### パインピーラー

	M	価格	L	価格	LL	価格
④PW ワンタッチタイプ	4-0415-0401 0776100	¥63,000	4-0415-0402 0776200	¥73,000	4-0415-0403 0776300	¥73,000
⑤PS セパレートタイプ	4-0415-0501 0776400	¥28,000	—	—	—	—
⑥PC センターカットタイプ	4-0415-0601 5491600	¥35,000	4-0415-0602 5491700	¥39,000	4-0415-0603 5491800	¥39,000

付属品:まな板、ブラシ

サイズ	できあがり径	使用パインの 大きさ
M	φ85	おもに6ヶ玉用
L	φ90	おもに5ヶ玉用
LL	φ95	大きめの5ヶ玉用

04 鍋全般

05 ブランドキッチン  
コレクション

06 オープンウェア

07 ホテルパン・  
ガストロノームパン

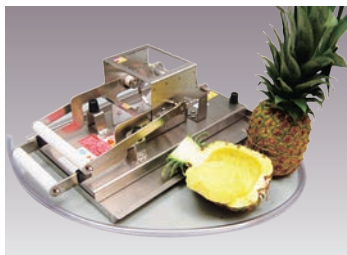
08 庖丁



### ⑦パインスティックカッター

ページコード	商品コード	価格
SC-6 6分割用	4-0415-0701	5491400 ¥50,000
SC-8 8分割用	4-0415-0702	5491500 ¥50,000

内径:190(5、6、7玉兼用) 付属品:まな板  
●外皮付きのまま、芯を小さめに抜き、1回でスティックパインが  
カットできます。



### ⑧スーパーパインポート

ページコード	カット寸法	商品コード	価格
SPB-M 7玉クラス	4-0415-0801 130×95	5490640	¥94,000

330×510×H190 重量:7kg 材質:ステンレス  
●ダブルカッターでハンドルを前後に90°回転させるだけで外皮を傷めずに中身だけ  
がキレイにくり抜けます。  
●透明カバーでよく見えるのでカット状態が一目瞭然です。  
●ステンレスバット・ホース付



### ⑨パインポート

ページコード	商品コード	価格
4-0415-0901	0776700	¥8,000

107×113  
●特殊な形状の刃物ですので、外皮をいた  
めずに中身だけがキレイにくり抜けます。  
※5・6・7ヶ玉のパイナップル・メロン・  
スイカ等のポート用



### ⑩パイナップルスライサー & ウェッジャー ステンレス

ページコード	商品コード	価格
4-0415-1001	1532241	¥4,800

φ90×225  
材質:本体/ステンレススチール  
ウェッジャー/ABS樹脂  
スプリング/POM樹脂  
ハンドル/ABS樹脂  
●「芯を抜く」「皮をむく」「実をくりぬく」、そして「一口大にカットする」  
という4工程を1つでこなすことができます。  
●パイナップルの身を1度に8等分にできます。