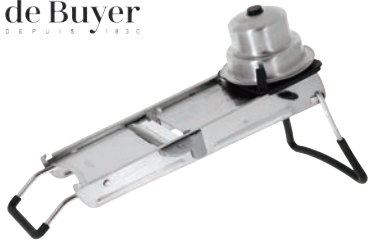


09 砥石・庖丁差し

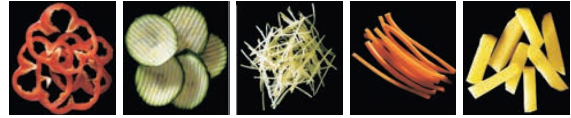


① マンドリンレボリューション

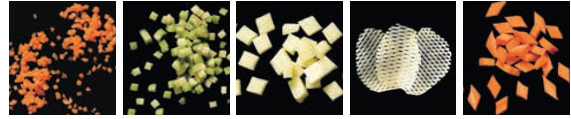
| ページコード | 商品コード | 価格 |
|---------|-------------|-----------------|
| 2012.01 | 4-0419-0101 | 7015060 ¥53,000 |

外寸:185×50×H180
厚み調節:0~10mm
材質:本体部 18-10ステンレス
付属品:平刃、くし刃、2mm・4mm・10mm刃、安全ホルダー
●千切り・スライス・ワッフルカットはもちろん、今まで不可能だった2.4、10mmのさいの目カット、ひし形カットも簡単にできます。
●刃は刃物製造で有名なフランスのティエリーで製造されていますので、庖丁のようなシャープな切り口が特徴です。

輪切り・スライス 輪切り・スライス 千切り 千切り 千切り



角切り 角切り 角切り ワッフルカット ひし形



10 まな板

GNパン1/1・1/2サイズに掛けて使えるマンドリンスライサー
人間工学に基づいた形状の安全ホルダーで素早く正確にスライスできます。



② LT マンドリン コンパクトプロ バサルト

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|----------|-------------|-----------------|
| BRONCP01 | 4-0419-0201 | 2312900 ¥41,000 |

外寸:380×115×H45
重量:700g
厚み調節:0.5~10mm
材質:ステンレス、ポリプロピレン
付属品:平刃、くし刃4mm・10mm 安全ホルダー
オプション:くし刃1mm・2mm・7mm

③ LT マンドリン コンパクトプロ inox

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|----------|-------------|-----------------|
| BRONCP02 | 4-0419-0301 | 2312910 ¥42,000 |

外寸:380×115×H45
重量:1,250g
厚み調節:0.5~10mm
材質:ステンレス、ポリプロピレン
付属品:平刃、くし刃4mm・10mm 安全ホルダー
オプション:くし刃1mm・2mm・7mm
●取り外し可能なノンスリップスタンド付き



④ LT マンドリンカッター

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|--------|-------------|--------------------------------|
| 38枚刃 | 4-0419-0401 | くし刃3.0・10mm切換 0765400 ¥60,600 |
| 60枚刃 | 4-0419-0402 | くし刃2.0・4.5mm切換 0765510 ¥51,200 |

外寸:415×115×H238 投入口:98×79
厚み調節:0~15mm(本体裏レバー) 材質:18-10ステンレス
用途:ジャガイモ、人参等の薄切り千切りに、またゴブレット(網目)もできます。
※本体横のレバーで切り方が替えられます。

11 調理機械 (下ごしらえ)

04 鍋全般



⑤ LT マンドリンカッター NEW GLIM (手持ちタイプ)

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|--------|-------------|-----------------|
| N4280 | 4-0419-0501 | 6288200 ¥32,300 |

外寸:402×115×H41
くし刃2mm・4mm・7mm・10mmの4サイズ(交換)付
厚み調節:0~15mm(本体裏レバー)
材質:18-10ステンレス



⑥ フードスライサー ハイ・スライス

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|-------------|---------|---------|
| 4-0419-0601 | 5478100 | ¥29,900 |

外寸:380×260×H220
厚み調節:0.5~15mm
●投入口の大きさが変えられます(最大160×109)
切られた素材はバラバラにならず重なって切れます。

●別売品の千切り・はす切り交換用部品でさらに便利になります。

| サイズ | 商品コード | 価格 |
|-------|---------------------|--------|
| 2×2mm | 4-0419-0602 5478200 | ¥5,000 |
| 3×3mm | 4-0419-0603 5478210 | ¥5,000 |
| 4×4mm | 4-0419-0604 5478220 | ¥5,000 |
| 4×8mm | 4-0419-0605 5478230 | ¥5,000 |



⑦ フードスライサー スライスママD

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|-------------|---------|---------|
| 4-0419-0701 | 0766700 | ¥21,000 |

外寸:430×170×H210 投入口:98×98×H75
厚み調節:1~10mm(ダイヤル式) 千切り幅 3×3mm
●レモン、トマト、ピーマン、キュウリ等の薄切りに、ネギ、大根、人参、ジャガイモの千切りに最適交換部品

| | | | |
|---------|-------------|---------|--------|
| 平刃2枚入 | 4-0419-0702 | 0766800 | ¥2,500 |
| くし刃ブロック | 4-0419-0703 | 0766810 | ¥4,000 |

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



⑧ スライサー スライス君

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|-------------|---------|---------|
| 4-0419-0801 | 0854600 | ¥24,900 |

外寸:415×170×H170
投入口:90×90
厚み調整:スライス厚0.5~10mm 千切り幅:3mm
材質:ABS樹脂・ステンレス・アルミニウム
●独自開発のVカッターの採用で抜群の切れ味を実現
●スライスと千切り(3mm千切り刃が付属)ができます。



商品動画はこちら

⑨ Vスライサー

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|--------|-------------|-----------------|
| MV-50D | 4-0419-0901 | 5478000 ¥49,000 |

外寸:410×195×H250
投入口サイズ:φ100
厚み調整:0.5~10mm 無段階・ダイヤル目盛付
●トマト、玉ネギ、ザーサイ、リンゴ、レモン等のスライスに最適です。
●SUS304ステンレス製で衛生的です。



商品動画はこちら

千切オプション

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|--------|-------------|---|
| 2mm用 | 4-0419-0802 | 2mm千切り刃・千切り厚みゲージ 2mm用・投入口 2mm用 0854700 ¥6,600 |
| 4mm用 | 4-0419-0803 | 4mm千切り刃・千切り厚みゲージ 4mm用・投入口 4mm用 0854800 ¥6,600 |

※オプション千切り刃は各千切り幅にあった投入口・厚みゲージが必要です。