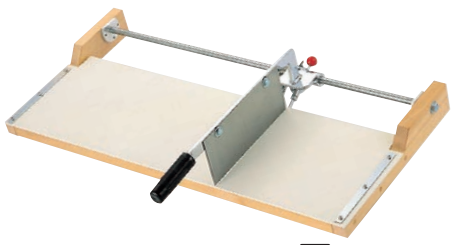


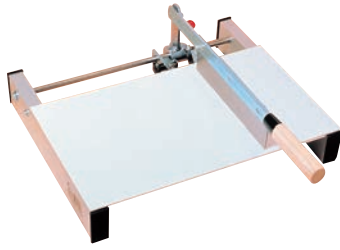
57 屋台・イベント調理機器



①スライド式 麺切機 **切** **別梱包**

ページコード	商品コード	価格
4-0879-0101	0582700	¥97,000

外寸: 麺台寸法 / 幅920×奥行280
刃渡: 270
●うどん・そばなど、お好みの太さで均一にどんどん切ることができます。



②麺切台 **切**

ページコード	外寸	庖丁刃長	重量	商品コード	価格
A-1000	4-0879-0201	445×365×H160	225	約4.5kg	5708500 ¥43,000
A-1300	4-0879-0202	600×400×H150	270	約6.6kg	8234900 ¥58,000

材質: 庖丁 / SUS440A
台 / アルミニウム
●庖丁の上げる高さにより、切り巾が自在に変わります。
※麺の切り巾は約1.5～10mm



③こま板 **切**

ページコード	外寸	商品コード	価格
大	4-0879-0301	手付 270×270×H35	5708100 ¥5,600
	4-0879-0302	手無 270×270×H35	5708200 ¥5,100
小	4-0879-0303	手付 230×230×H30	5708300 ¥3,850
	4-0879-0304	手無 230×230×H30	5708400 ¥3,650

※写真は手付です

58 ピザ・パスタ

59 うどん・そば



④そば切りまな板 L型

ページコード	商品コード	価格
4-0879-0401	7005800	¥5,700

外寸: 700×200
厚さ: 15 重量: 0.7kg
材質: 桐
●手前をL型の足で高くすることによって庖丁をまな板に平らにあてることができるので、そばが切り易いです。



⑤全鋼 麺切庖丁 **切**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
A-1031 24cm	4-0879-0501	282	310	2.0	6852100	¥4,400
A-1032 27cm	4-0879-0502	323	400	2.0	6852200	¥5,750

材質: 55CSC焼入鋼



⑥麺切庖丁「切れ者」 A-1012 **切**

ページコード	商品コード	価格
4-0879-0601	5708800	¥28,000

刃渡: 300 全長: 300
重量: 670g 背厚: 2.7
材質: 安来鋼青紙2号



⑦麺切庖丁「切れ者」 A-1013 **切**

ページコード	商品コード	価格
4-0879-0701	5708900	¥17,500

刃渡: 240 全長: 260
重量: 500g 背厚: 2.7
材質: 安来鋼青紙2号

52 電気・ガスコンロ

53 焼アミ



⑧堺孝行 モリブデン そば切り庖丁 **切**

ページコード	商品コード	価格
4-0879-0801	8420900	¥57,000

刃渡: 330 全長: 330
重量: 750g 背厚: 2.5
材質: モリブデン鋼
●柄がドロッしているため、バランス良く使用できます。



⑨ステンレス鋼 別型 麺切庖丁 切れ者 A-0020 **切**

ページコード	商品コード	価格
4-0879-0901	8421100	¥36,800

刃渡: 330 全長: 330
重量: 860g 背厚: 2.8
材質: 金IIステンレス鋼



⑩ステンレス鋼 麺切庖丁 切れ者 **切**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
A-1028 24cm	4-0879-1001	260	410	2.5	8421300	¥12,000
A-1048 27cm	4-0879-1002	300	510	2.5	8421400	¥15,000
A-1058 30cm	4-0879-1003	310	600	2.5	8421200	¥19,500

材質: 金IIステンレス鋼
●錆びにくくよく切れます。

54 オープン・電子レンジ

55 低温調理器・フードトオーマ



⑪卓上型 ほうき **切**

ページコード	商品コード	価格
4-0879-1101	7005400	¥380

外寸: 285×200
材質: いぐさ



⑫そば・粉用 はけ A-1850 **切**

ページコード	商品コード	価格
4-0879-1201	5743200	¥5,000

外寸: 350×75
材質: 柄 / プナ 毛 / 黒アズロン

56 お好み焼・たこ焼 鉄板焼関連