

キャベツの千切りや大根のかつらむきに



1 関孫六 ワイドピーラー
(スライス&千切りセット) DH-3301

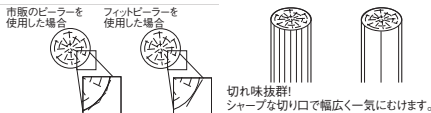
[BPIR-54] **E**
13-0241-0101 ¥3,000
サイズ:幅110×全長210
●アタッチメントの交換によりスライス、千切りに対応。
●収納用安全カバー付。



2 京セラ セラミックワイドピーラー
CWP-17 黒 [BPIR-52] **E**

13-0241-0201 ¥2,000
サイズ:幅107×全長172
●刃渡り8cmのワイド設計
●ファインセラミック刃で錆びずに清潔。
●台所用漂白剤でつけおきOK。

食材にフィットする
湾曲 (R刃) が決め手!



市販のピーラーを使用した場合
フィットピーラーを使用した場合
切れ味抜群! シャープな切り口で幅広く一気にむけます。

3 ぴったりフィットピーラー
S-FP [BPIR-01] **E**

13-0241-0301 ¥20,000
サイズ:幅110×全長180
用途:大根の皮むき
①高級刃物鋼材を採用。ステンレス刃と比較して、驚くほどの耐久性と切れ味を実現。
②大根のカーブに沿って刃物部分を曲面(R刃)に加工。1回のむき幅が大幅にアップ。
③切れ味抜群! シャープな切り口が食材の鮮度を保持。
④ヘッド部は脱着可能。刃物の取替えは簡単。
⑤むきにくかった箇所も首振りヘッドで簡単にむけます。



4 キャベツピーラー FCP-01
[BPIR-53] **E**

13-0241-0401 ¥700
サイズ:幅120×全長170



5 キャベツピーラー CBP-01
[BPIR-16] **G**

13-0241-0501 ¥1,800
サイズ:幅92×全長200
材質:刃部/18-8 ステンレス
柄部/エラストマー樹脂
●極薄の千切りキャベツを作る事のできるピーラーです。



皮むき
野菜、果物の皮むきが包丁の刃元でむく様にできます。



スライス
包丁で薄くスライスしにくい野菜やタマネギは端からスライス、ネギは回しながら輪切りにして下さい。※右利きの方、左利きの方も使えます。



ささがき
ゴボウやニンジン、ささがきが鉛筆を削る様に均一にできます。ささがきは抜群です。



6 ロングピーラー+プラス SSK-09
[BPIR-32] **E**

13-0241-0601 ¥2,400
サイズ:約216×24×18
重量:約73g ケース収納時:約79g
材質:刃部/ステンレス刃物鋼
柄部/18-8ステンレススチール
回転軸/ステンレススチール
付属品:安全ケース付(ポリプロピレン)
●これ一本で、皮むき、ささがき、スライスができます。
●収納時に刃先を保護できるので安全。



7 トライアングル ピーラー
[BTRI-10] **E**

13-0241-0701 ¥1,400
サイズ:180×24×H16
●ユニバーサルデザインのピーラー。
●先の尖った部分でじゃが芋の新芽や、傷んだ部分を取り除けます。



8 ツイン キュイジーヌ ピーラー
39700-000 [BPIR-24] **G**

13-0241-0801 ¥1,700
全長:180
材質:刃部/ステンレス
柄部/ステンレスパイプ、ABS樹脂



9 18-8 I型ピーラー DH-3001
[BPIR-23] **E**

13-0241-0901 ¥1,300
全長:179
●指に合うウエーブ型のハンドルで、持ちやすく滑りにくいです。



10 18-8 I型ピーラー [BPIR-28]
13-0241-1001 ¥1,000

全長:204
●じゃがいも、りんごなど小さくて丸みのあるものにおすすめ。包丁感覚で切れます。



11 ステンレス 共柄皮引き [BPIR-42]
13-0241-1101 ¥300
全長:165



12 板前さん皮引 [BPIR-08]
13-0241-1201 ¥1,060
全長:180



13 木柄 片面皮引 [BPIR-06]
13-0241-1301 ¥240
全長:170



14 木柄 両面皮引 [BPIR-07]
13-0241-1401 ¥240
全長:195

※上記の価格には消費税は含まれておりません。

調理小物
010 フライパン
010 トロリー
011 レッドターナー
012 ロット水マス
013 脚金すり鉢
014 和食用小物専用
015 皮むき・玉子切・抜型・細工用品
016 チーズバター
017 ハサミ
018 はかり
019 温度計
020 濃度計