

スライス 千切り
キャベツ 12玉/5分(1mm厚)



1 マルチスライサー
DX-100 [EMSL-13] E

13-0296-0101 ¥138,000
サイズ:340×430×H510 重量:10kg
電源:単相100V 50/60Hz
定格消費電力:180/220W
厚さ調節:0.3~5mm(無段階)
投入口:小(丸)φ70、大(半月)φ200(変形)
定格時間:30分
丸刃研ぎ器 DX-100T標準装備
●キャベツ、キュウリ、レモン、ウコン等の多様な野菜に対応できます。
●丸刃の超高速遊星回転(1分間に2,150回転)で驚くほどのスピード処理。
●柔らかい春キャベツやレタスもきれいに切れる。
●シンプル構造で掃除、メンテナンスもラクラクです。

スライス 千切り
キャベツ 1kg/分(1mm厚)



2 ベジスライサー
(VeggSlicer) [EMSL-19] S

13-0296-0201 ¥79,900
サイズ:310×320×H516 重量:6.4kg
電源:単相100V 50/60Hz
定格消費電力:40W
定格時間:30分 回転数:148rpm
厚さ調節:0.8~5mm(キャベツは10mmまで)
付属品:押し棒大・小
厚み調整機構付きスライス円盤
●キュウリなどの細い野菜も、押し棒で簡単スライスできます。
●投入口にマグネットスイッチを内蔵し、安全性が向上しました。
※キャベツ(レタス)以外の野菜は、5mmまでしか切れません。



3 ホーヨー キャベツラークV [EKSL-16] G

13-0296-0301 ¥16,500
サイズ:380×280×H172 重量:1.3kg
厚さ調節:0~4mm スライス幅:175mm(最大)
●付属の安全カバーを使用すれば、薄く小さくなったキャベツも最後までスライス出来ます。



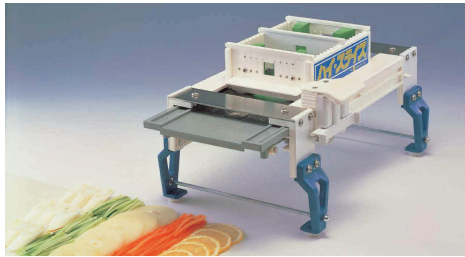
4 キャペリーナ KB-727 [EKSL-09] G

13-0296-0401 ¥18,800
サイズ:350×200×H180 重量:1.4kg
厚さ調節:0.3~3mm程 刃渡り:200mm
※安全の為使用の際は付属の安全手袋をご使用下さい。



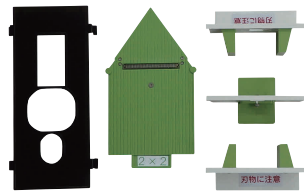
5 マトファ 18-0 マンドリンカッター [EMDC-01] F

44601(38枚刃)クシ刃3・10mm切換式 13-0296-0501 ¥64,000
44602(60枚刃)クシ刃2・4.5mm切換式 13-0296-0502 ¥69,300
サイズ:396×102×H238 厚さ調節:0~15mm
●ジャガイモ・ニンジン等の薄切り、千切り、またコブレット(網目)切りもできます。



6 手動ハイスライス スライス専用タイプ [ESLC-37] S

13-0296-0601 ¥29,900
サイズ:380×260×H220 重量:2.4kg
厚さ調節:0.5~15mm 投入口サイズ:109×53~160
●素材を押し棒で押さえながら、もう一方の手で本体側面にあるグリップを前後させて切るので、安全かつ、楽にスライスする事ができます。
●投入口部分は53mm~160mmまでサイズ調整する事が出来るので、素材が投入口内で暴れる事なく、安定して切る事ができます。



7 オプション部品 手動ハイスライス用
千切り・はずり切りセット [ESLC-30] G

2×2mm	13-0296-0701	¥11,300
3×3mm	13-0296-0702	¥11,300
4×4mm	13-0296-0703	¥11,300
4×8mm	13-0296-0704	¥11,300

セット内容:簡易プレート×1、千切りプレート×1、
角形押し板×1、角形仕切り板×2



8 手動スライサー「スライスくん」 [ESLC-04] S

13-0296-0801 ¥24,900
サイズ:415×170×H170 重量:1.6kg
投入口:90×90(仕切板により可変式)
厚さ調節:スライス厚0.5~10mm
●独自のVカッターの採用で抜群の切れ味。
●付属の千切り刃(約3mm角)を使用することで、スライス&千切りが思いのままです。
※別売で2mm千切り刃・4mm千切り刃があります。
※別売の2mm・4mm刃ご使用の際は、別途投入口も必要です。



9 手動スライサー「スライス・マダム」 [ESLC-03] E

13-0296-0901 ¥21,000
サイズ:430×170×H210 重量:2kg
投入口:98×98
厚さ調節:スライス厚1~10mm(ダイヤル式)
千切幅:3×3mm 付属品:クシ刃ブロック
●投入口に野菜を入れ押型を軽く押しながらスライドさせるだけです。薄切り、輪切りの他、付属クシ刃ブロックを使えば千切りもできます。



10 Vスライサー MV-50D [ESLC-05] E

13-0296-1001 ¥49,000
サイズ:410×195×H250 重量:3kg
投入口:φ100
厚さ調節:0.5~10mm(無段階)ダイヤル式メモリ付
●円形の投入口とV字刃が、丸く切りにくい食材もやわらかい食材も、きれいに均一にできます。



11 デバイヤー マンドリンカッター
スイングプラス 2015-03 [ESLC-57] J F

13-0296-1101 ¥26,500
サイズ:445×197×H220
材質:本体/ABS樹脂 刃/ステンレス
付属品:クシ刃プレート3.8mm、スライスプレート、安全ホルダー、収納ケース
●クシ刃プレートとスライスプレートでスライス1・2・4・5mm
●ゴブレット(網目)切りも可能です。



12 トマトスライサー トマトくん
TMS80-10 [ESLC-60] △ S

13-0296-1201 ¥15,800
サイズ:165×224×H254
重量:800g
材質:本体/PC 刃/ステンレス
トマト最大径:φ80
スライス厚:10
●グリップを押し下げるだけでトマトの輪切りが均一にできます。
●刃物は替刃式なので差し換え可能です。
●本体の長辺が224mmとコンパクトで場所を取りません。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。

調理機械

021
〜
027

021
万用調理機

022
野菜スライサー

023
ミニ切機
千切り機

024
おろし機

025
ミシン切機

026
ハムスライサー
シートチヨッパ!

027
専用カッター類