

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

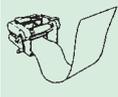
つま切り
かつらむき
あみ切り

一台4役つま太郎
(標準装備)
かつらむき

つま切り
かつらむき



※表示のアイコンはオプションが必要な場合があります。



剣・つまきり



おどり網



商品動画はこちら

③かつらむきピールス用部品
ツマ切アダプターセット

ページコード	商品コード	価格
1-0428-0301	0771400	¥9,500

付属品:くし刃0.8mm、平刃

交換部品	価格
くし刃0.8mm	1-0428-0302 3929400 ¥5,600
平刃	1-0428-0303 3928800 ¥1,600

①つま太郎

ページコード	商品コード	価格
1-0428-0101	2721400	¥43,500

外寸:300×250×H170
重量:1.9kg
かつらむき寸法:幅120mm

付属品:兼用平刃(かつらむきブレン、ツマ切アダプター)、くし刃0.8mm付、
投げ網アダプター、おどり網アダプター



投げ網



おどり網

交換部品	価格
かつらむきブレン } 兼平刃	1-0428-0102 3928800 ¥1,600
ツマ切アダプター	
くし刃0.8mm付	1-0428-0103 3929400 ¥5,600
投げ網アダプター	1-0428-0104 3932700 ¥10,000
おどり網アダプター	1-0428-0105 3932800 ¥12,000

※4種類アダプター付(替刃は別売可能です。)

②かつらむきピールス

ページコード	商品コード	価格
1-0428-0201	0771000	¥23,500

外寸:300×240×H165
かつらむき寸法:幅120mm
厚み0.5mm(厚み調整シートなし)

重量:1.7kg
付属品:平刃

交換部品 平刃 1-0428-0202 3928800 ¥1,600

(使用方法)

- 大根、人参などを必要寸法に輪切りにします。(12mm位まで)パイプ(シヤフ)に大根(又は人参)を差し込みハンドルを右へ回しながらブレンを材料に近づけます。思いのままにかつらむきができます。
- ツマを作る場合は③ピールス用ツマ切アダプターセットをご使用ください。(別売)

部品図は資料集P2558をご参照ください。



④ブレンテーブル
(つま切用)

ページコード	商品コード	価格
1-0428-0401	0771600	¥2,700

外寸:195×164×H46
重量:0.3kg

●かつらむきした材料で簡単に美しいツマがつくれます。

つま切り
かつらむき

最大取付幅180mmの幅広かつらむき器

かつらむき



商品動画はこちら

⑤新つまさん

ページコード	商品コード	価格
1-0428-0501	0771800	¥22,500

外寸:240×260×H160 重量:1kg
かつらむき寸法:幅80
かつらむき厚さ:4段階調整(0.8/1.0/1.2/1.4mm)
付属品:くし刃0.8mm、平刃

交換部品	価格
くし刃0.8mm	1-0428-0502 3932200 ¥4,500
平刃	1-0428-0503 3932100 ¥1,600

●かつらむき、ツマ切がワンタッチで切替できます。

使いやすい送り装置付!!



つま切り



つま切り



つま切り

⑧回転つまきり君

ページコード	商品コード	価格
1-0428-0801	8783000	¥6,950

外寸:273×116×H160 重量:0.8kg
付属品:平刃、くし刃(1mm、2.5mm、4mm)

交換部品	価格
平刃	1-0428-0802 8783010 ¥1,000
くし刃 1mm	1-0428-0803 8783020 ¥2,200
2.5mm	1-0428-0804 8783030 ¥2,200
4mm	1-0428-0805 8783040 ¥2,200

- ※出荷時はクシ刃1mmが、本体にセットされています。
- 独自開発の送り装置の採用でどなたでも簡単にツマ切りができます。
- ガホン切り(ラセン状のかつらむき)も切れるので、さらに盛り付けを美しく仕上げます。

⑨菜麺器

ページコード	商品コード	価格
1-0428-0901	0773000	¥8,000

外寸:270×116×H165 重量:0.56kg
付属品:平刃、くし刃(細目、中目、荒目)

交換部品	価格
平刃	1-0428-0902 0773100 ¥620
くし刃・細目	1-0428-0903 0773200 ¥620
中目	1-0428-0904 0773300 ¥420
荒目	1-0428-0905 0773400 ¥380

●皮をむいた大根を10cm位に切り、センターに差し込みハンドルを回すだけで、簡単につま切りができます。

⑩コックヘルプ

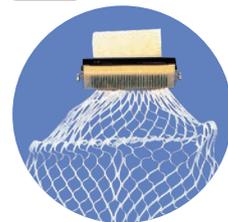
ページコード	商品コード	価格
1-0428-1001	0773500	¥4,200

外寸:135×95×H200 重量:0.31kg
付属品:平刃、くし刃(細目、中目、荒目)

交換部品	価格
平刃	1-0428-1002 0773600 ¥480
くし刃・細目	1-0428-1003 0773200 ¥620
中目	1-0428-1004 0773300 ¥420
荒目	1-0428-1005 0773400 ¥380

- ※サイズはハンドル部分を含みません。
- 菜麺器の純型
- 皮をむいた大根を8cm位に切り、ハンドルを回すだけ

あみ切り



⑪大漁網切器

ページコード	商品コード	価格
1-0428-1101	0771700	¥9,500

外寸:139×36×H53 重量:0.61kg
●かつらむきしたものを専用ゴム板等に置いて押し通すだけできれいな網切ができます。



商品動画はこちら

17 ハサミ

18 ビーラー・芽取り・野菜細工

11 調理機械 (下ごしらえ)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 水マス・計量スプーン

15 ロート・スコップ

16 缶切・栓抜