

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下ごしらえ)

04 鍋全般

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

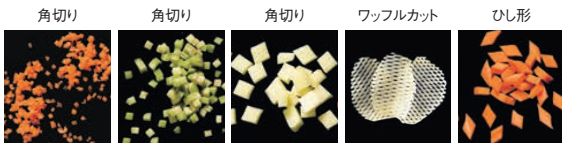
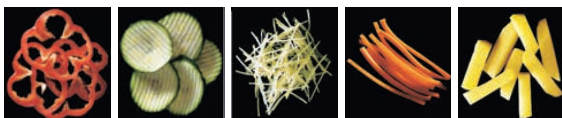


① マンドリンレボリューション

ページコード	商品コード	価格
2012.01	1-0439-0101	7015060 ¥45,000

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・1.0mm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



イチゴ、プチトマトのスライスや
柑橘類の皮の千切りに



処理能力
約200個
(2~3kg)/10分



商品動画はこちら

イチゴスライサー

ページコード	商品コード	価格
②HD50-4 4.0mm仕様	1-0439-0201	1189440 ¥76,000
③HD50-6 6.0mm仕様	1-0439-0301	1189450 ¥76,000

外寸:240×175×H235 重量:3.5kg
材質:ステンレス、ポリカーボネート
交換部品
HD50-4 刃物ユニット 4.0mm 1-0439-0302 1189460 ¥48,000
HD50-6 刃物ユニット 6.0mm 1-0439-0303 1189470 ¥48,000
投入口サイズ:φ40



④ トマトスライサー トマトくん切

ページコード	商品コード	価格
TMS80-10	1-0439-0401	1240430 ¥15,800

外寸:165×224×H254 重量:800g
材質:本体/ポリカーボネート
本体シャフト/SUS304
刃物/SUS301H
●刃物ユニットのグリップを押し下げるだけの簡単操作
●幅約10mmのトマトの輪切りが均一です。
●扇型の刃物で刃の入りがよく、長切れます。
●替刃式で一枚ずつ差し替え可能
●本体長辺約224mmとコンパクト設計
●トマト最大径φ80mm



⑤ 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	1-0439-0501	くし刃3.0・1.0mm切換 0765400 ¥63,000
60枚刃	1-0439-0502	くし刃2.0・4.5mm切換 0765510 ¥69,300

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。



⑥ LT マンドリンカッター
NEW グルメ
(手持ちタイプ)

ページコード	商品コード	価格
N4280	1-0439-0601	6288200 ¥45,200

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



⑦ 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
1-0439-0701	5478100	¥24,800

外寸:380×260×H220
厚み調節:0.5~15mm
●投入口の大きさが変わります(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

サイズ	商品コード	価格
2×2mm	1-0439-0702 5478200	¥4,200
3×3mm	1-0439-0703 5478210	¥4,200
4×4mm	1-0439-0704 5478220	¥4,200
4×8mm	1-0439-0705 5478230	¥4,200



⑧ フードスライサー スライスママ切

ページコード	商品コード	価格
1-0439-0801	0766700	¥19,000

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
●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	1-0439-0802	0766800	¥2,000
くし刃ブロック	1-0439-0803	0766810	¥4,000



商品動画はこちら

⑨ スライサー スライス君切

ページコード	商品コード	価格
1-0439-0901	0854600	¥17,800

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。

スライス



商品動画はこちら

⑩ Vスライサー

ページコード	商品コード	価格
MV-50D	1-0439-1001	5478000 ¥45,000

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。

千切オプション

ページコード	商品コード	価格
2mm用	1-0439-0902	2mm千切り刃・千切り厚みゲージ2mm用・投入口2mm用 0854700 ¥6,300
4mm用	1-0439-0903	4mm千切り刃・千切り厚みゲージ4mm用・投入口4mm用 0854800 ¥6,300

※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。