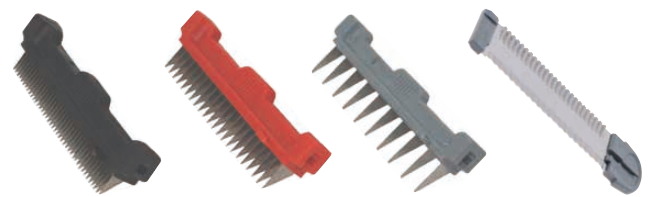


8 デバイヤー
マンドリンレボリューションスライサー

〈CSL-H1〉 9-0664-0801 ¥53,000
500×185×H180
材質:本体/ステンレス、ポリアミド、ポリプロピレン
刃/ステンレス、ポリプロピレン
●2種類の刃物プレート(ストレート刃/波刃、千切り用刃
2/4/10mm)付。
●キューブ、ひし形、スライス、みじん切り、千切り、
ワッフルカット、クリンカルカットができます。
●厚さ調節付



■⑧交換部品 G

9-0664-0802 千切用替刃 2mm幅	¥5,300
9-0664-0803 千切用替刃 4mm幅	¥5,300
9-0664-0804 千切用替刃 10mm幅	¥5,300
9-0664-0805 スライス用替刃 (ストレート、波刃)	¥7,800



1 キャベツらーくV CAL-V-01

〈CKY-06〉 9-0664-0101 ¥16,500
380×280×H172 スライス有効寸法: 最大175mm

■①交換部品 J
9-0664-0102 替刃(2枚1組) ¥4,000 入数

極めると手動式。どんなキャベツでも美しくスライスします。V字型に
セットされた刃が最高の切れ味を發揮し厚み調整付なので好みの
厚さにスライスできます。小さな材料にも対応できるカバーガイド付。



2 18-0 キャベリーナ KB-727

〈CKY-07〉 9-0664-0201 ¥18,800
350×200×H180 刃渡り: 200mm

■②交換部品 G
9-0664-0202 替刃(3枚組) ¥1,300 入数

〈使用方法〉
キャベツを半分に切り、あとは切断面をスライドして下さい。
厚み調整(0.5~3mm)でお好みにスライスできます。
使用の際は付属の安全手袋をお使いください。



3 ゲフ スライサー 128559 洗

〈BGE-06〉 9-0664-0301 ¥2,800
103×77×H125

材質: AS樹脂、ポリカーボネイト、ABS樹脂、
ステンレススチール
●日本製のブレード刃で、簡単にすばやく4mmの
厚さに食材をカットできます。

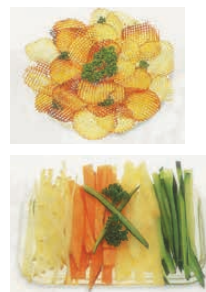


5 プロGRESSIV
マンドリンスライサー HGT-11

〈CMV-13〉 9-0664-0501 ¥5,000

115×340×H132
材質: 本体/ABS樹脂
刃/ステンレス

- クシ刃プレート3・8mm・スライスプレート付
- 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の4スライスが
でき、クシ刃プレートで千切り3・8mm
の2カットができます
- 安全ホルダー、収納ケース付



6 マトファ
18-0マンドリンカッター

〈CMV-01〉 9-0664-0601 44601 38枚刃 ¥80,000

クシ刃3・10mm切換式

9-0664-0602 44602 60枚刃 ¥68,000
クシ刃2・4.5mm切換式

396×102×H238
●厚さ調節付(0~15mm)
●ジャガイモ・ニンジン等の薄切り、千切
りにまたコプレット(網目)
切りもできます。

■⑥交換部品
9-0664-0603 平刃 ¥12,800



7 マトファ
マンドリンカッター 215060

〈CMV-02〉 9-0664-0701 ¥85,700

395×130×H210
材質: プラスチック製

- クシ刃3・5・10mm付
- 厚さ調節付(0~15mm)
- ジャガイモ・ニンジン等の薄切り、千切りにまた
コプレット(網目)切りもできます。

■⑦交換部品
9-0664-0702 替刃 215085 平刃 ¥20,000
9-0664-0703 替刃 215070 細目 ¥16,000
9-0664-0704 替刃 215072 中目 ¥11,600
9-0664-0705 替刃 215074 荒目 ¥10,700

フードプロセッサ!
万能調理機

野菜スライサー

ネギ切機
千切り機

おろし機
ツマ切機

ミジン切機

ハムスライサー!
ミートチョッパー

その他
専用カッター類