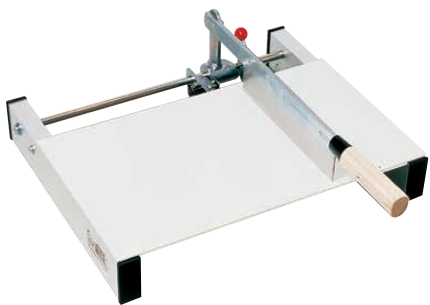
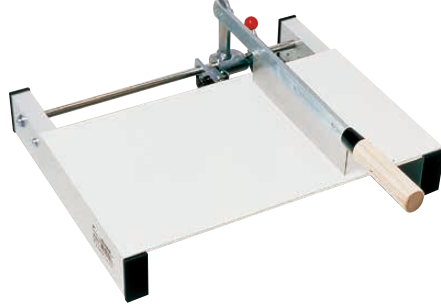


麺切革命 そば・うどん等、麺切りが簡単・便利に…



① 麺切台 A-1000
 〈AMN-60〉 **1-0400-0101 ¥43,000**
 445×365×H160 質量:約4.5kg
 庖丁刃渡り:約225
 台材質:アルミニウム製



② 麺切台 A-1300
 〈AMV-13〉 **1-0400-0201 ¥58,000**
 600×400×H160 質量:約6.6kg
 庖丁刃渡り:約270
 台材質:アルミニウム製

麺、らくらくカット

簡単に切れ、大変便利です。

- 女性にも簡単に使え、麺切りの仕上げもこれで安心。

自動的に庖丁が移動します。

- 庖丁の上げる高さにより、自動的に右から左へ移動します。
- 左側まで使った後は、簡単に庖丁部を右に移動出来ます。

麺の切り幅が自在!①②のみ対応

- 庖丁の上げる高さにより、切り幅が自在に変わります。

●麺の切り幅:約1.5~10mm。

ゴム部が水洗い出来ます。

- ゴムは、食品衛生法合格品を使用し、何度でも取りはずして、水洗いが出来ます。
- 台も、アルミニウムで衛生的です。



そば切りに
 細切りの連続も自在!



うどん切りに
 太切り・細切り自在!



もち切りに
 食べ方にあわせて切り幅自在!



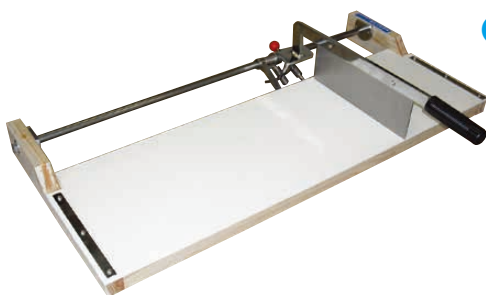
③ 木製 麺切カッター 12型
 〈AMV-08〉 **1-0400-0301 ¥60,000**
 450×430×H180 質量:5kg
 めん切庖丁:刃渡り 265
 台材質:桐



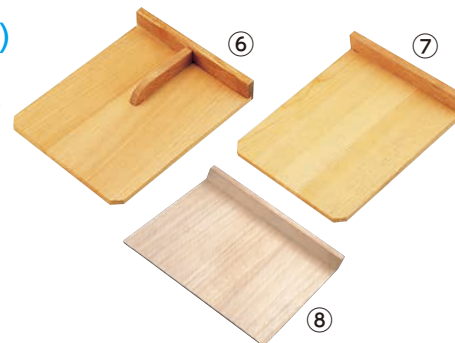
④ 木製 麺切カッター 16型
 〈AMV-09〉 **1-0400-0401 ¥120,000**
 900×430×H180 質量:10kg
 めん切庖丁:刃渡り 265
 台材質:天然木合板

■麺切り幅調整方法 ストッパーのすきまと、調整爪の方向で調節します。
 下記写真を参考に本体の切り込みと、調整爪の位置を合せて下さい。
 ※だいたいの目安ですのでお好みで、調節して下さい。

そばの場合	ストッパーすきま	調整爪の位置	切り幅
	1mm	2mm	2mm
	2mm	3mm	3mm
	3mm	4mm	4mm
うどんの場合	ストッパーすきま	調整爪の位置	切り幅
	6mm	5mm	5mm
	7mm	6mm	6mm
	8mm	7mm	7mm
	9mm	8mm	8mm



⑤ スライド式 麺切台(調節なし)
 〈AMV-29〉 **1-0400-0501 ¥95,000**
 910×425×H157 スライド台:910×275
 質量:10kg
 めん切庖丁:刃渡り 270 (ステンレス鋼)
 台材質:スプル材(ラバー張)
 ●ステンレス切刃ですから使いやすく寿命が長く経済的。
 ●ラバー張ですので、清潔、刃のあたりも滑らかです。



⑥ 木製こま板 手付 〈AKM-17〉
 販売終了 大 270×270×H35 ~~¥5,400~~ **代**
1-0400-0602 小 245×200×H35 **¥4,500**

⑦ 木製こま板 手無 〈AKM-18〉
1-0400-0701 大 270×270×H35 **¥5,300**
1-0400-0702 小 245×200×H35 **¥4,400**

⑧ 桐 こま板 手無 〈AKM-45〉
1-0400-0801 30cm 300×270×H35 **¥6,000**
1-0400-0802 33cm 330×300×H35 **¥6,300**



⑨ 切れ者 麺切庖丁 30cm A-1012(片刃)
 〈AMV-19〉 **1-0400-0901 ¥28,000**
 全長:300 質量:650g 背厚:2.7
 材質:安来鋼青紙2号複合鋼材



⑩ 切れ者 麺切庖丁 24cm A-1013(片刃)
 〈AMV-20〉 **1-0400-1001 ¥17,500**
 全長:260 質量:450g 背厚:2.7
 材質:安来鋼青紙2号複合鋼材



⑪ 切れ者 ステンレス鋼 麺切庖丁(片刃) 〈AMV-21〉

	cm	全長	g	背厚	
1-0400-1101	A-1028	24	260	410	2.5 ¥12,000
1-0400-1102	A-1048	27	300	500	2.5 ¥15,000
1-0400-1103	A-1058	30	310	600	2.5 ¥19,500

 材質:ステン金II号鋼



⑫ 切れ者 ステン別型 麺切庖丁 33cm A-0020
 〈AMV-23〉 **1-0400-1201 ¥36,800**
 全長:330 質量:850g 背厚:2.8
 材質:ステン金II号鋼
 ●麺を切る時のバランスを考え、柄の角度を設定。手首の負担を軽減し切り易さを追求。



⑬ 特選麺切庖丁 24cm A-1052
 〈AMV-24〉 **1-0400-1301 ¥4,400**
 全長:255 質量:260g 背厚:2.0
 材質:SK-6鋼



⑭ ローズ柄全鋼 麺切庖丁(片刃) 〈AMV-22〉

	cm	全長	g	背厚	
1-0400-1401	24	280	300	1.8	¥6,500
1-0400-1402	27	320	360	1.8	¥7,600

 材質:55CSC焼入鋼



⑮ 佐文 麺切 30cm (割込白2号鋼) (片刃)
 〈ASB-18〉 **1-0400-1501 ¥155,000**
 全長:350 質量:970g 背厚:6.5



⑯ 正本 ソバ切り庖丁(本霞・玉白鋼) (片刃) 〈AMS-44〉

	cm	全長	g	背厚	
1-0400-1601	30	305	980	7.7	¥151,400
1-0400-1602	36	365	1,380	8.1	¥218,400

鍋類

フライパン・グリルパン

ガストロノームパン・ホテルパン

バット・番重・コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・保存容器

ボール・ザル・漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・砥石

まな板・庖丁差・殺菌庫

そば・うどん・パスタ用品

蒸し器・中華揚げ物用品