

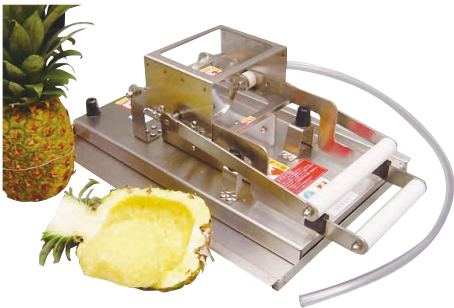
料理道具
調理小物
調理機械
厨房機器・設備
サービス用品
喫茶用品
軽食・鉄板焼用品
製菓用品
フコ・棚
洗浄用ラック
清掃用品
長靴・白衣・衛生
消耗品
バンケットウェア
フラットウェア
テーブルウェア
卓上備品
料理演出用品
グラス・食器
ホテル・旅館用品
テーブル・椅子
サイン
店舗備品



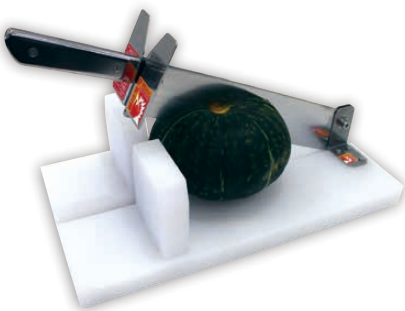
① オールステンレス 厨房カッター A-154
〈CKT-55〉 1-0691-0101 ¥39,000
530×230×H100 質量:約3kg
庖丁刃渡り:265mm
刃の厚さ:3mm
材質:刃/ステンレス鋼
台・柄/18-8ステンレス
●かぼちゃ、魚などの荒切り落としに便利です。
●ステンレスの刃、台により丸洗いOKです。



④ スライスカッター 小型タイプ SK-4NS
〈CKT-33〉 1-0691-0401 ¥75,000
360×360×H110 質量:4kg
庖丁刃渡り:190mm
カット可能幅:約165mm
厚さ調節:3~60mm
●サツマイモ、人参、大根、カボチャ、玉ねぎ等の厚切りのスライスに最適です!
●カットガイドにより厚さが一定してカット出来ます。



⑦ スーパーパインボート SPB-M
〈BPI-01〉 1-0691-0701 ¥94,000
430×230×H200
カット寸法:130×95
●新開発のダブルカッターでハンドルを前後に90°回転させるだけでOK。
●透明カバーでよく見えるのでカット出来るか出来ないかが一目瞭然です。



② カボチャカッター ステンレス柄 KC-5
〈CKB-03〉 1-0691-0201 ¥52,000
240×510×H150 質量:6kg
庖丁刃渡り:360mm
刃の厚さ:3mm
ステンレス刃物使用
本体:プラスチックまな板使用
●2分割、4分割はもちろん、スライスや小間切にも御利用できます。



⑤ 万能プロカッター 背金なし A-5665
〈CPK-05〉 1-0691-0501 ¥27,500
140×650×H130 質量:3.2kg
庖丁刃渡り:360mm
背厚:2.5mm
カット可能幅:330mm
材質:刃/ステンレス鋼
本体/パイン材
●刃が360mmと大きいので軽い力で切る事が出来ます。



⑧ キウイフルーツカッター TC-Ki7
〈BKU-16〉 1-0691-0801 ¥122,000
300×320×H190
カット幅:7mm
質量:約2.8kg
材質:ステンレス
●皮をむいたキウイフルーツをカット台へのせ、レバーを下げるだけで7mm幅カットが出来ます。



③ かぼちゃカッター薄刃タイプ ステンレス柄 KC-5S
〈CKB-04〉 1-0691-0301 ¥52,000
240×510×H150 質量:約5.8kg
庖丁刃渡り:360mm
刃の厚さ:1.8mm
ステンレス刃物使用
本体:プラスチックまな板使用
●かぼちゃ等のスライスを特に重視したタイプですので、切断面がきれいに切れます。



⑥ パインスライスカッター
〈BPI-03〉
メーカー直送 受 約2週間
カット寸法 カット刃数
1-0691-0601 TC-P15 15mm 8枚 ¥195,000
1-0691-0602 TC-P20 20mm 6枚 ¥185,000
300×520×H180
質量:11.5kg
●芯と皮をカットしたパイナップルの規格カットが一度にできます。



⑨ 定尺カッター 〈ATI-C5〉 1-0691-0901 ¥165,000
メーカー直送 受 約4週間
※ご注文の際は、カット寸法をご指定ください。
510×600×H120 質量:約12.5kg
刃渡り:290mm
刃の厚さ:1.8mm
材質:ステンレス
●ゴボウ(キンピラ用)、長ネギ(ヤキトリ、串カツ用)、フキ、セロリ、大根、人参等の規格のカットに御使用ください。
※カット寸法及び刃数の特注も承ります。

		カット寸法	枚数	
1-0691-0901	TCL-3	3cm	9枚	¥165,000
1-0691-0902	TCL-4	4cm	7枚	¥155,000
1-0691-0903	TCL-5	5cm	5枚	¥150,000
1-0691-0904	TCL-6	6cm	5枚	¥150,000
1-0691-0905	TCL-7	7cm	4枚	¥145,000
1-0691-0906	TCL-8	8cm	4枚	¥145,000