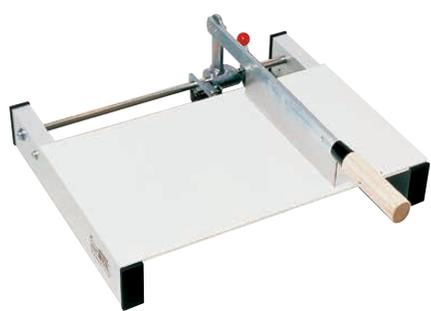
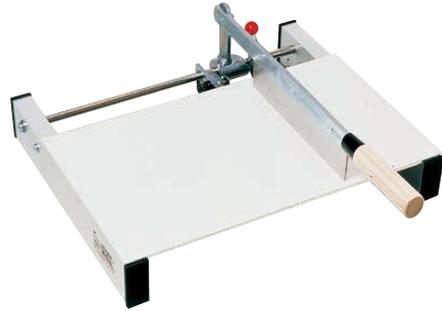


# 麺切革命 そば・うどん等、麺切りが簡単・便利に…



**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!



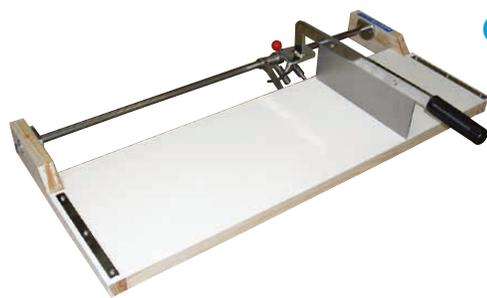
**③ 木製 麺切カッター 12型**  
 〈AMV-08〉 **1-0400-0301 ¥60,000**  
 450×430×H180 質量:5kg  
 めん切庖丁:刃渡り 265  
 台材質:桐



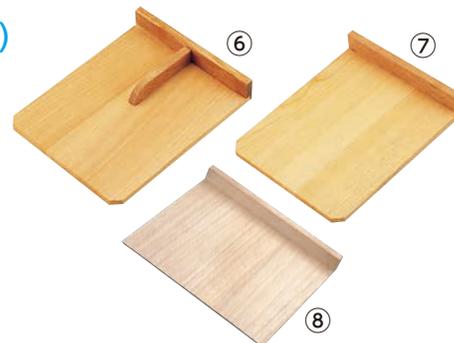
**④ 木製 麺切カッター 16型**  
 〈AMV-09〉 **1-0400-0401 ¥120,000**  
 900×430×H180 質量:10kg  
 めん切庖丁:刃渡り 265  
 台材質:天然木合板

■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	切り幅
	1mm	2mm
	2mm	3mm
	3mm	4mm
うどんの場合	ストッパーすきま	切り幅
	6mm	5mm
	7mm	6mm
	8mm	7mm
	9mm	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:スプラ材 (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〉  
**1-0400-0601 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 ¥6,300**  
**1-0400-0802 33cm 330×300×H35 ¥6,600**



**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 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。



**⑪ 特選麺切庖丁 24cm A-1052**  
 〈AMV-24〉 **1-0400-1301 ¥5,000**  
 全長:255 質量:260g 背厚:2.0  
 材質:SK-6鋼



**⑫ 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	¥7,100
1-0400-1402	27	320	360	1.8	¥8,300

 材質:55CSC焼入鋼



**⑬ 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



**⑭ 正本 ソバ切り庖丁 36cm (本露・玉白鋼) (片刃)**  
 〈AMS-44〉 **1-0400-1602 ¥218,400**  
 全長:365 質量:1,380g 背厚:8.1

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

**⑪ 切れ者 ステンレス鋼 麺切庖丁 (片刃)** 〈AMV-21〉 **1-0400-1101 A-1028**

	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