

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20423-360	株式会社クイックパック	0564-59-3525

●ご注文の際は、注文コードをご記入ください。7KG

商品をWEBで探す TK

360

麺切革命 そば・うどん等、麺切りが簡単・便利に...

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! ①・②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。



① 麺切台 A-1000

〈AMN-60〉 6-0360-0101 ¥36,500
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〉 6-0360-0201 ¥52,500
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



③ 木製 麺切カッター 12型

〈AMV-08〉 6-0360-0301 ¥44,000
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〉 6-0360-0401 ¥93,800
900×430×H180 質量:10kg
めん切庖丁:刃渡り 265
台材質:天然木合板



⑤ スライド式 麺切台

〈AMV-29〉 6-0360-0501 ¥75,000
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:スプルス材(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。



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!



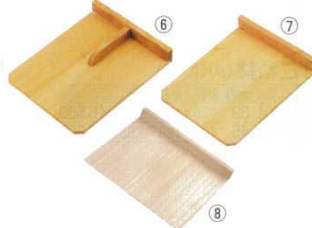
もち切りに
食べ方にあわせて切り幅自在!

■麺切り幅調整方法 ストッパーのすきま、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、調整爪の位置を合わせて下さい。

※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
	6mm	5mm
うどんの場合	7mm	6mm
	8mm	7mm
	9mm	8mm



⑥ 木製こま板 手付〈AKM-17〉

6-0360-0601 大 270×270×H35 ¥4,900
6-0360-0602 小 245×200×H35 ¥3,800

⑦ 木製こま板 手無〈AKM-18〉

6-0360-0701 大 270×270×H35 ¥4,800
6-0360-0702 小 245×200×H35 ¥3,650

⑧ 桐 こま板 手無〈AKM-45〉

6-0360-0801 30cm 300×270×H35 ¥4,600
6-0360-0802 33cm 330×300×H35 ¥5,000



⑨ 切れ者 麺切庖丁 30cm A-1012(片刃)

〈AMV-19〉 6-0360-0901 ¥22,000
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〉 6-0360-1001 ¥15,950
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	¥
6-0360-1101 A-1028	24	260	410	2.5	¥9,100
6-0360-1102 A-1048	27	300	500	2.5	¥11,300
6-0360-1103 A-1058	30	310	600	2.5	¥15,150

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〉 6-0360-1201 ¥28,000
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〉 6-0360-1301 ¥3,300
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(両刃) 〈AMV-22〉

	cm	全長	g	背厚	¥
6-0360-1401	24	280	300	1.8	¥4,900
6-0360-1402	27	320	360	1.8	¥5,700

材質:55CSC焼入鋼



⑮ Ω佐文 麺切 30cm(割込白2号鋼)(片刃)

〈ASB-18〉 6-0360-1501 ¥96,000
全長:350 質量:970g 背厚:6.5

⑯ 堺孝行 イノックス 麺切 24cm(片刃)

〈AMV-11〉 6-0360-1601 ¥19,300
全長:275 質量:380g 背厚:2.0 材質:モリブデン鋼

⑰ 堺孝行 イノックス そば切 27cm(片刃)

〈ASB-67〉 6-0360-1701 ¥24,900
全長:305 質量:440g 背厚:2.0 材質:モリブデン鋼

⑱ 正本 ソバ切り庖丁(本露・玉白鋼)(片刃)

	cm	全長	g	背厚	¥
6-0360-1801	30	305	980	7.7	¥131,000
6-0360-1802	33	333	1,110	7.9	¥152,600
6-0360-1803	36	365	1,380	8.1	¥189,400



⑲ 忠房 江戸型蕎麦切庖丁 33cm(片刃)

〈AHU-62〉 6-0360-1901 ¥60,000
材質:軟鉄・青銅
全長:330 質量:950g 背厚:4.0



⑳ 藤寅作 MVモリブデン鋼 そば切(片刃) 〈ASB-36〉

	cm	全長	g	背厚	¥
6-0360-2001 F-738	24	270	375	3.0	¥9,500
6-0360-2002 F-748	27	310	530	3.0	¥12,000

材質:モリブデンバナジウム鋼

料理道具

フライパン・

カストロフ・パン・

ホテルパン・

バット・番重・

食缶・給食道具

キッチンボット・

保存容器

ポール・サル・

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・

蒸し器・巾着・

揚げ物用品