

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20459-296	株式会社クイックパック	0564-59-3525

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

つま切り・かつらむき 296

つま切り
かつらむき
あみ切り



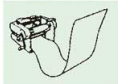
①つま太郎

外寸:300×250×H170 2721400 ¥43,500
重量:1.9kg
かつらむき寸法:幅120mm

標準仕様	平刃	平刃
かつらむきブレン	3928800	¥1,600
つま切アダプター		
くし刃0.8mm付	3929400	¥5,600
投げ網アダプター	3932700	¥10,000
おどり網アダプター	3932800	¥12,000

※4種類アダプター付(替刃は別売可能です。)

一台4役つま太郎
(標準装備)
かつらむき



剣・つまきり



おどり網



投げ網



つま切り
かつらむき



※表示のアイコンはオプションが必要な場合があります。

②かつらむきビールS

外寸:300×240×H165 0771000 ¥23,500
厚み0.5mm(厚み調整シートなし)
重量:1.7kg
標準仕様:平刃 3928800 ¥1,600

〔使用方法〕
●大根、人参などを必要な寸法に輪切りにします。
(12cm位まで)パイプ(シャフト)に大根(又は人参等)を差し込みハンドルを右へ回しながらブレンを材料に近づけます。思いのままにかつらむきができます。
●つまを作る場合は③ビールS用つま切アダプターセットをご使用ください。(別売)

部品図は資料集P2193をご参照ください。



③かつらむきビールS用部品
つま切アダプターセット

0771400 ¥9,500

標準仕様	平刃	平刃
くし刃0.8mm	3929400	¥5,600
平刃	3928800	¥1,600



④ブレンテーブル
(つま切用)

0771600 ¥2,700
外寸:195×164×H46 重量:0.3kg
●かつらむきた材料で簡単に美味しいつまが
つくれます。

最大取付幅180mmの
幅広かつらむき器

つま切り
かつらむき



⑤新つまさん

0771800 ¥22,500
外寸:240×260×H160 重量:1kg
かつらむき寸法:幅80
かつらむき厚さ:4段階調整
(0.8/1.0/1.2/1.4mm)

標準仕様	平刃	平刃
くし刃0.8mm	3932200	¥4,500
平刃	3932100	¥1,600

●かつらむき、つま切がワンタッチで切替できます。



⑥かつらむき ベジキュー

3547900 ¥28,000
外寸:360×160×H210 重量:1.4kg
かつらむき寸法:幅180 厚み0.5mm
太さφ100まで対応

●ハンドルを回すと左右にスライドする刃物は、庖丁でむいたようなみずみずしいツヤを生み出します。
●大根の取付は、簡単なパイプ固定式



⑦NEW ツマカッター
手動つまきり君

7248400 ¥15,800
外寸:370×135×H210 重量:1.3kg

標準仕様	平刃(10枚入)	平刃
くし刃1.0mm	7248500	¥1,000
2.5mm	7248600	¥2,500
4mm	7248700	¥2,500

別売品
くし刃4mm 7248800 ¥2,500 もあります。

●粗さの変更、刃物のお手入れがラク
●自動送り(1mmピッチ)と手押し送りの両用
●材料をセットしてまわすだけでつまが簡単にできます。

使い易い送り装置付!!

つま切り



⑧回転つまきり君

8783000 ¥6,950
外寸:273×116×H160 重量:0.8kg

標準仕様	平刃	平刃
くし刃1mm	8783010	¥1,000
2.5mm	8783020	¥2,200
4mm	8783030	¥2,200
	8783040	¥2,200

※出荷時はクシ刃1mmが、本体にセットされています。
●独自開発の送り装置の採用でどなたでも簡単につま切りができます。
●リボン切り(ラセン状のかつらむき)も切れるので、さらに盛り付けを美しく仕上げます。

つま切り



⑨菜麺器

0773000 ¥8,000
外寸:270×116×H165 重量:0.56kg

標準仕様	平刃	平刃
くし刃・細目	0773100	¥620
中目	0773200	¥620
荒目	0773300	¥420
	0773400	¥380

●皮をむいた大根を10cm位に切り、センターに差し込みハンドルを回すだけで、簡単につま切ができます。

つま切り



⑩コックヘルプ

0773500 ¥4,200
外寸:135×95×H200 重量:0.31kg

標準仕様	平刃	平刃
くし刃・細目	0773600	¥480
中目	0773200	¥620
荒目	0773300	¥420
	0773400	¥380

※サイズはハンドル部分を含みません。
●菜麺器の純型
●皮をむいた大根を8cm位に切り、ハンドルを回すだけ

あみ切り



⑪大漁網切器

0771700 ¥9,500
外寸:139×36×H53 重量:0.61kg

●かつらむきたものを専用ゴム板等に置いて押して廻すだけできれいな網切ができます。

17 ハサミ

18 ビーラー・芽取り・野菜細工

11 調理機械 (下ごしらえ)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 計量スプーン

15 ロート・スコップ

16 缶切・栓抜