

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20632-398	株式会社クイックパック	0564-59-3525

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) 9-0398-0101 ¥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

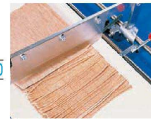


② 麺切台 A-1300
 (AMV-13) 9-0398-0201 ¥58,000
 600×400×H160 質量:約6.6kg
 庖丁刃渡り:約270
 台材質:アルミニウム製

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!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) 9-0398-0301 ¥55,000
 450×430×H180 質量:5kg
 めん切庖丁:刃渡り 265
 台材質:桐



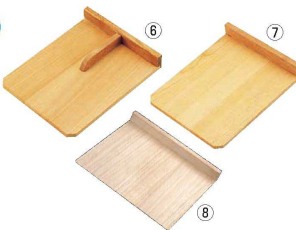
④ 木製 麺切カッター 16型
 (AMV-09) 9-0398-0401 ¥110,000
 900×430×H180 質量:10kg
 めん切庖丁:刃渡り 265
 台材質:天然木合板

■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		
	6mm	5mm
	7mm	6mm
	8mm	7mm
	9mm	8mm



⑤ スライド式 麺切台(調節なし)
 (AMV-29) 9-0398-0501 ¥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:スプルス材(ラバー張)
 ●ステンレス切刃ですら使いやすいと寿命が長く経済的。
 ●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)
 9-0398-0601 大 270×270×H35 ¥5,400
 9-0398-0602 小 245×200×H35 ¥4,500
 ⑦ 木製こま板 手無(AKM-18)
 9-0398-0701 大 270×270×H35 ¥5,300
 9-0398-0702 小 245×200×H35 ¥4,400
 ⑧ 桐こま板 手無(AKM-45)
 9-0398-0801 30cm 300×270×H35 ¥5,700
 9-0398-0802 33cm 330×300×H35 ¥6,000



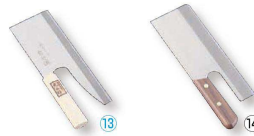
⑨ 切れ者 麺切庖丁 30cm A-1012(片刃)
 (AMV-19) 9-0398-0901 ¥28,000
 全長:300 質量:650g 背厚:2.7
 材質:安来鋼青紙2号複合鋼材



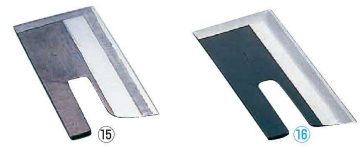
⑩ 切れ者 ステンレス鋼 麺切庖丁(片刃) (AMV-21)

cm	全長	g	背厚
9-0398-1101	A-1028	24 260 410	2.5 ¥12,000
9-0398-1102	A-1048	27 300 500	2.5 ¥15,000
9-0398-1103	A-1058	30 310 600	2.5 ¥19,500

 材質:ステン金II号鋼



⑪ 特選麺切庖丁 24cm A-1052
 (AMV-23) 9-0398-1301 ¥4,400
 全長:255 質量:260g 背厚:2.0
 材質:SK-6鋼



⑫ 佐々木 麺切 30cm (割込白2号鋼)(片刃)
 (ASB-18) 9-0398-1501 ¥155,000
 全長:350 質量:970g 背厚:6.5

⑩ 切れ者 麺切庖丁 24cm A-1013(片刃)
 (AMV-20) 9-0398-1001 ¥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

⑫ 切れ者 ステン別型 麺切庖丁 33cm A-0020
 (AMV-23) 9-0398-1201 ¥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 ローズ柄全鋼 麺切庖丁 (片刃) (AMV-22)

cm	全長	g	背厚
9-0398-1401	24 280 300	1.8 ¥6,500	
9-0398-1402	27 320 360	1.8 ¥7,600	

 材質:55CSC焼入鋼

⑭ 正本 ソバ切り庖丁(本露・玉白鋼)(片刃) (AMS-44)

cm	全長	g	背厚
9-0398-1601	30 305 980	7.7 ¥151,400	
9-0398-1602	36 365 1,380	8.1 ¥218,400	

鍋類

フライパン
グリルパン

カストロフームパン
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

ボールザツ!
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