

| | | |
|-----------|-------------|--------------|
| パンフレット番号 | 問合せ先 | 電話番号 |
| 20633-879 | 株式会社クイックパック | 0564-59-3525 |

879 麺切台・そば切庖丁

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

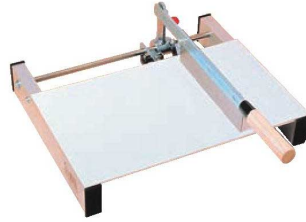
57
イ
ベ
ン
ト
調
理
機
器



①スライド式 麺切機 **加** 別梱包

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|-------------|---------|---------|
| 4-0879-0101 | 0582700 | ¥97,000 |

外寸:楕台寸法/幅920×奥行280
刃渡:270
●うどん・そばなど、お好みの太さで均一にどんどん切る事ができます。



②麺切台 **加**

| ページコード | 外寸 | 庖丁刃長 | 重量 | 商品コード | 価格 |
|--------|-------------|--------------|-----|--------|-----------------|
| A-1000 | 4-0879-0201 | 445×365×H160 | 225 | 約4.5kg | 5708500 ¥43,000 |
| A-1300 | 4-0879-0202 | 600×400×H150 | 270 | 約6.6kg | 8234900 ¥58,000 |

材質:庖丁/SUS440A
台/アルミニウム
●庖丁の上げ下げの高さにより、切り巾が自在に変わります。
※麺の切り巾は約1.5〜10mm



③こま板

| ページコード | 外寸 | 商品コード | 価格 |
|--------|-------------|----------------|----------------|
| 大 | 4-0879-0301 | 手付 270×270×H35 | 5708100 ¥5,600 |
| | 4-0879-0302 | 手無 270×270×H35 | 5708200 ¥5,100 |
| 小 | 4-0879-0303 | 手付 230×230×H30 | 5708300 ¥3,850 |
| | 4-0879-0304 | 手無 230×230×H30 | 5708400 ¥3,650 |

※写真は手付です

58
ピ
ザ
・
パ
ス
タ

59
う
ど
ん
・
そ
ば



④そば切りまな板 L型

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|-------------|---------|--------|
| 4-0879-0401 | 7005800 | ¥5,700 |

外寸:700×200
厚さ:15 重量:0.7kg
材質:桐
●手前をL型の足で高くすることによって庖丁をまな板に平らにあてることができるので、そばが切り易いです。



⑤全鋼 麺切庖丁 **加**

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|--------|--------|-------------|-----|-----|-------|----------------|
| A-1031 | 24cm | 4-0879-0501 | 282 | 310 | 2.0 | 6852100 ¥4,400 |
| A-1032 | 27cm | 4-0879-0502 | 323 | 400 | 2.0 | 6852200 ¥5,750 |

材質:55CSC焼入鋼



⑥麺切庖丁「切れ者」 A-1012 **加**

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|-------------|---------|---------|
| 4-0879-0601 | 5708800 | ¥28,000 |

刃渡:300 全長:300
重量:670g 背厚:2.7
材質:安来鋼青紙2号



⑦麺切庖丁「切れ者」 A-1013 **加**

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|-------------|---------|---------|
| 4-0879-0701 | 5708900 | ¥17,500 |

刃渡:240 全長:260
重量:500g 背厚:2.7
材質:安来鋼青紙2号

52
電
気
・
ガ
ス
コ
ン
ロ

53
焼
ア
ミ



⑧堺孝行 モリブデン鋼 そば切り庖丁 **加**

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|-------------|---------|---------|
| 4-0879-0801 | 8420900 | ¥57,000 |

刃渡:330 全長:330
重量:750g 背厚:2.5
材質:モリブデン鋼
●柄がドロップしているので、バランス良く使用できます。



⑨ステンレス鋼 別型 麺切庖丁 切れ者 A-0020 **加**

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|-------------|---------|---------|
| 4-0879-0901 | 8421100 | ¥36,800 |

刃渡:330 全長:330
重量:860g 背厚:2.8
材質:金IIステンレス鋼



⑩ステンレス鋼 麺切庖丁 切れ者 **加**

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|--------|--------|-------------|-----|-----|-------|-----------------|
| A-1028 | 24cm | 4-0879-1001 | 260 | 410 | 2.5 | 8421300 ¥12,000 |
| A-1048 | 27cm | 4-0879-1002 | 300 | 510 | 2.5 | 8421400 ¥15,000 |
| A-1058 | 30cm | 4-0879-1003 | 310 | 600 | 2.5 | 8421200 ¥19,500 |

材質:金IIステンレス鋼
●錆びにくくよく切れます。

54
電
子
レ
ン
ジ

55
低
温
調
理
器
・
フ
リ
ド
ウ
オ
イ
ー
マ
ー

56
お
好
み
焼
・
た
と
焼
・
鉄
板
焼
関
連



⑪卓上型 ほろき **加**

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|-------------|---------|------|
| 4-0879-1101 | 7005400 | ¥380 |

外寸:285×200
材質:いぐさ



⑫そば・粉用 はけ A-1850 **加**

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|-------------|---------|--------|
| 4-0879-1201 | 5743200 | ¥5,000 |

外寸:350×75
材質:柄/ブナ
毛/黒アズロン

●このカタログに掲載されている価格は、2024年9月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。