

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20635-379	株式会社クイックパック	0564-59-3525

379

Kitchen Goods for Professional
High Grade vol.7

最新価格はこちらからご確認ください。

スマホで確認 ▶



パソコンで確認 ▶

https://www.kankuma.co.jp/price

調理用品

- 電源半相100V 50/60Hz ●消費電力100/110W
- 定格時間20分 ●質量7.6kg
- 処理能力大根1本/分
- 標準仕様平刃、クシ刃1.2mm
- 別売品
- 納造りアタッチメントDX-70A-1、クシ刃0.8・1.5・1.0・2.0mm
- 角盛り用の納造りが別売アタッチメントで簡単に作れます。材料を選ばずアレンジ次第で、思わぬ発想かつらむき幅は最大で11cmまでカットできます。厚さは0.7mmです。



① マルチツマDX-70 直造

商品コード	規格	外寸縦×外寸横×外寸高さmm	注文コード	標準価格
106051	—	380×310×H210	07-0379-0101	¥99,000
106080	平刃	標準仕様	07-0379-0102	¥ 2,500
106081	クシ刃1.2mm	標準仕様	07-0379-0103	¥ 6,500
106083	クシ刃0.8mm	別売品	07-0379-0104	¥ 6,500
106084	クシ刃1.5mm	別売品	07-0379-0105	¥ 6,500
106085	クシ刃1.0mm	別売品	07-0379-0106	¥ 6,500
106086	クシ刃2.0mm	別売品	07-0379-0107	¥ 6,500
106082	納造りアタッチメントDX-70A-1	別売品	07-0379-0108	¥18,000

- 電源半相100V50/60Hz ●消費電力90W
- 定格時間30分 ●質量5.8kg
- 処理能力大根1本/分
- 別売品クシ刃1.5、2.0、3.0mm
- 標準仕様平刃、クシ刃1.0mm
- 【使用方法】大根を輪切りにし真ん中を受け軸に差し込みます。あとはスイッチを入れるだけ、切り終ると自動的に止まります。クシ刃は必ずせば飯前さんが作るのと同じやり方で「かつらむき」が思いのまま。



② ハッピーツマかつらHNK-25 C

商品コード	規格	外寸縦×外寸横×外寸高さmm	注文コード	標準価格
106016	—	320×339×H237	07-0379-0201	¥92,700
106016-01	平刃	標準仕様	07-0379-0202	¥ 1,900
106016-03	クシ刃1.0mm	標準仕様	07-0379-0203	¥ 6,250
106016-02	クシ刃1.2mm	別売品	07-0379-0204	¥ 6,250
106060	クシ刃1.5mm	別売品	07-0379-0205	¥ 6,250
106061	クシ刃2.0mm	別売品	07-0379-0206	¥ 6,250
106062	クシ刃3.0mm	別売品	07-0379-0207	¥ 6,250

料理道具

ストロップ・仕込み

- かつらむき寸法 幅120mm 厚み0.8mm ●替刃平刃
- 【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)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プレーンを材料に近づけます。思いのままにかつらむきが出来ます。ツマを作る場合はピールS用ツマ切りアダプターをセットします。(別売)



③ ピールSかつらむき C

商品コード	規格	外寸縦×外寸横×外寸高さmm	注文コード	標準価格
106001	—	300×240×H165	07-0379-0301	¥26,400
106044	平刃(エッジ)別付	—	07-0379-0302	¥ 1,800
106002	つま切セット	—	07-0379-0303	¥37,000

- かつらむき寸法 幅120mm
- ピールSにつま切り、おどり網、網切り機能がついた1台4役の機械です。



④ つま太郎 C

商品コード	外寸縦×外寸横×外寸高さmm	注文コード	標準価格
106011	300×250×H170	07-0379-0401	¥48,800

- つま切り用標準セット
- クシ刃0.8mm



⑤ ピールSつま切り用アダプターセット C

商品コード	注文コード	標準価格
106003	07-0379-0501	¥ 10,600

⑥ つま切り台(つま太郎、ピールS共通) C

商品コード	規格	注文コード	標準価格
106037	0.8mm標準	07-0379-0601	¥6,300

調理小物

軽食・鉄板焼き用品

- 機械重量1.4kg
- 処理能力
- お刺身のつまが1分間に約10人前
- かつらむき専用器
- 最大直径:100mm
- 最大幅:180mm



⑦ ワイドかつらむき Vegg-Q(ベジキュー) C

商品コード	外寸縦×外寸横×外寸高さmm	注文コード	標準価格
106124	160×360×H210	07-0379-0701	¥30,900

- かつらむき寸法幅90mm
- かつらむき厚さ調整
- 4段階(0.2~0.8)
- 標準セット
- クシ刃0.8mm
- ピールSのコンパクト型、かつらむき、つま切りがワンタッチで切替できます。かつらむき幅80mm位までです。



⑧ 新つまさん(かつらむき・つま切り用) C

商品コード	規格	外寸縦×外寸横×外寸高さmm	注文コード	標準価格
106010	—	260×240×H165	07-0379-0801	¥25,800
106010-07	交換部品エッジ(平刃)別付	—	07-0379-0802	¥ 1,800

機材・計測

- ピールS、新つまさんでかつらむきした材料で簡単に美しい刺をつくれます。コンパクトに出来ており少量の場合に適します。



⑨ プレーンテーブル(つま切り用) C

商品コード	外寸縦×外寸横×外寸高さmm	注文コード	標準価格
106005	195×164×H46	07-0379-0901	¥2,700

- かつらむきしたものを専用ゴム板などに置いて押して回すだけで綺麗な網きりができます。



⑩ 大漁あみ切り C 納直

商品コード	外寸縦×外寸横×外寸高さmm	注文コード	標準価格
106006	105×42×H60	07-0379-1001	¥10,900



- 【使用方法】1.手の平の付け根を大根に90度当て、庖丁の先をレールに当てて切る
- 2.手の平で大根をおさえてころがすと同時に、庖丁を先におくる
- 3.大根を指先までころがした時、庖丁を根までおくる
- ◇細幅:レールの内寸:110×500mm
- ◇広幅:レールの内寸:130×500mm

⑪ しらが C 納直

商品コード	規格	レール内幅×高さmm	注文コード	標準価格
604892	細巾	110×H500	07-0379-1101	¥13,200
604893	広巾	130×H500	07-0379-1102	¥16,500

調理機械

厨房機器設備