簡単便利に餃子の餡ができます。

オススメ!







S字2枚刃仕様。刃と刃の間に段差がついて食材の噛み込みが良くなりました。

⑭ KD 餃子具カッター GGC-5 C 日本

商品コード	直径×全長㎜	注文コード	標準価格
051111	φ152×366	07-0381-1401	¥72,000

材質／刃:18-8ステンレス

② KD 餃子具カッター GGC-3/4/5用兼用交換部品 E 日本

商品コード	規格	注文コード	標準価格
051107	替刃(1枚)	07-0381-0201	¥4,600
051108	パイプスペーサー	07-0381-0202	¥1,300
051109	透明樹脂カバー	07-0381-0203	¥2,700

材質／刃:18-8ステンレス

●電源:単相100V　50/60Hz
●消費電力:100/110W
●粗さ調節:粗、細　●定格時間:20分
●質量:5kg
●処理能力:キャベツ12玉:5分
　たまねぎ:32玉5分
●付属品:
　粗さ調節板(3穴、5穴)
●用途:
　連続瞬間ミジン切り
すべて1回の投入でOK!
粗、細、2種類の粗さが
選べます。粗さにバラつきが
少なく、静音性にも優れ、
耐久性も抜群です。



③ バーチカルミジン　DX-40 L 直 運 日本

商品コード	外寸縦×横×高さ㎜	注文コード	標準価格
105070	200×260×H410	07-0381-0301	¥78,000

●電源:単相100V　●消費電力:180W
●定格時間:10分
●処理能力:キャベツ3kg/分
●質量:5.1kg
すべて1回の投入でOK!
粗さ調節板の差し替えで粗くも
細かくも出来ます。女性でも簡単に
持ち運 びが出来る
小型コンパクト
設計。



④ フードカッターミジンHMC-65 C 日本

商品コード	外寸縦×横×高さ㎜	注文コード	標準価格
105008	188×284×H422	07-0401-0401	¥76,700

●電源:単相100V　●消費電力:120W　●定格時間:15分
●投入寸法:φ90　●処理能力:2kg/分(粗さにより異なります。)
●質量:3.9kg
●オプション:研磨セット・1枚刃・12㎜丸穴フィルター
・キャベツ、人参、白菜、玉ねぎなど
野菜のみじん切りに最適。
・標準の2枚刃と3種類の丸穴フィルター
(付属)で粗・中・細のみじん切りが
できます。
(特に粗いものや
玉ねぎなどは状況
により別売りの
1枚刃をご使用
ください。)
・洗浄も簡単。



⑤ 電動ミジンガー C 直 運 日本

商品コード	外寸縦×横×高さ㎜	注文コード	標準価格
106055	190×300×H315	07-0381-0501	¥68,900

●電源:単相100V　50/60Hz　●消費電力:180/220W
●定格時間:20分　●質量:15kg
●ボール径:φ370(ポリアセタール樹脂/耐熱80℃)
●粗さ調節:自由自在
●処理能力:玉ねぎ1回投入量3kg/20～40秒
●用途:ミジン切り
・大きさは一般従来の1/2、
重さは1/3という
高性能フードカッターです。
タイミングベルト駆動(特許)
などの特殊設計により
コンパクトな本体で驚異の
高性能を実現しました。
(静音性に優れ、耐久性が
抜群)性能、デザインなど
グルメ時代にふさわしい
高級モデルです。



⑥ マルチミジン　DX-90 L 直 運 日本

商品コード	外寸縦×外寸横×外寸高さ㎜	注文コード	標準価格
105071	580×390×H240	07-0381-0601	¥190,000

●電源:単相100V　50/60Hz
●消費電力:150/178W
●定格時間:20分
●処理能力:約2.0～3.6kg/分
(キャベツみじん切り)
●質量:5kg
・時間のかかる野菜のみじん切り作業を
スピードアップします。
・粗さ調節ツマミをスライドさせるだけで
好みの粗さに調節できます。
・小型・軽量(5kg)ですから狭い厨房に
ピッタリ。持ち運びもラクラクできます。



⑦ バーチカルフードカッター C 日本

商品コード	規格	外寸 縦×横×高さ㎜	注文コード	標準価格
367002	CV-150B	272×230×H380	07-0381-0701	¥68,000

⑧ バーチカルフードカッター交換部品 C 直 運 日本

商品コード	規格	注文コード	標準価格
367020	CV-150B用標準スライス刃(3枚1組)	07-0381-0801	¥5,400

●電源:単相100V　50/60Hz
●消費電力:390/375W
●定格時間:30分
●処理能力:約3.0～13kg/分
(キャベツみじん切り)
●質量:19kg
・CV-150Bの処理能力をさらに
パワーアップしたタイプです。
・粗さ調節ツマミをスライドする
だけで好みの粗さに調節できます。



⑨ バーチカルフードカッター C 日本

商品コード	規格	外寸 縦×横×高さ㎜	注文コード	標準価格
367003	CV-220A	365×364×H470	07-0381-0901	¥195,000

⑩ バーチカルフードカッター交換部品 C 直 運 日本

商品コード	規格	注文コード	標準価格
367021	CV-220A用スライス刃(1枚)	07-0381-1001	¥2,900

●質量:6kg　●包丁刃渡り:360㎜　●刃の厚さ:3㎜
・テコの応用ですので、にぎり部分を　下ろすだけでパートの方にも簡単にカットできます。・包丁の刃は、カット用溝がある為作業台には触れませんので長持ちします。かぼちゃ専用の包丁ですので　カット面が美しくカットできます。
・2分割、4分割として開発しましたが、
スライスや小間切れにもご利用できます。
・包丁を支点で固定し、刃が
厚めですのでふらつきにくく
安定感があります。
パイン、とうもろこし、
キャベツ等の
カットにも
ご利用できます。



⑪ カボチャカッター　KC-5 J 直 運 日本

商品コード	外寸縦×外寸横×外寸高さ㎜	注文コード	標準価格
105017	240×510×H150	07-0381-1101	¥52,000

材質／刃:ステンレス　本体:プラスチック

●質量:約5.8kg　●包丁刃渡り:360㎜
●刃の厚さ:1.8㎜
・かぼちゃ等のスライスを特に重視した
タイプですので、切断面が
きれいに切れます。
・天ぷらなどの
スライスにも。



⑫ カボチャカッター薄刃タイプ　KC-5S J 直 運 日本

商品コード	外寸縦×外寸横×外寸高さ㎜	注文コード	標準価格
105018	240×510×H150	07-0381-1201	¥52,000

材質／刃:ステンレス　本体:プラスチック

・さつまいも、人参、大根、かぼちゃ、玉ねぎなどの厚切のスライスに最適です。
・カットガイドにより厚さが一定してカットできます。
・調整ネジにより簡単に調整可能です。

●質量:4kg
●包丁刃渡り:
　190㎜
●カット可能幅:
　約165㎜
●厚さ調節:3～60㎜



⑬ スライスカッター小型タイプ　SK-4NS J 直 運 日本

商品コード	外寸縦×外寸横×外寸高さ㎜	注文コード	標準価格
103120	360×360×H110	07-0381-1301	¥75,000

材質／刃:ステンレス　本体:プラスチック