

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20706-353	株式会社クイックパック	0564-59-3525

353

厨房用品

調理機械

028 専用カッター・その他機械

調理機械

022

028

022
万能カッター

023

野菜スライサー

024
ラジコン牛切機

025

シマシマ切機

026

おろし機

027

ミートスライサー

028

専用カッター

かぼちゃカッター

てこ式でカット面を美しく楽々カット



① かぼちゃカッター KC-5 [ECUT-13] G

18-0353-0101 ¥52,000
サイズ:240×510×H150 刃渡り:360 刃厚:3
重量:約6kg ステンレス刃物使用
本体:プラスチックまな板使用
●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。
●2分割、4分割、スライスや小間切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たつきにくく安定感があります。

天ぷらなどのスライスに最適



② かぼちゃカッター KC-5S (薄刃タイプ) [ECUT-14] G

18-0353-0201 ¥52,000
サイズ:240×510×H150 刃渡り:360 刃厚:1.8
重量:約5.8kg ステンレス刃物使用
本体:プラスチックまな板使用
●4等分にして種をとったカボチャのカットした頂点をカボチャカッターの溝の中に入れる。包丁はこの溝の中に入るのでカボチャの頂点に向かってフラツかず楽に切れます。

安全フック付き上級者タイプ



③ スーパーかぼちゃカッター KC-5SP [ECUT-16] G

18-0353-0301 ¥67,000
サイズ:240×510×H150 刃渡り:360 刃厚:3
重量:約7kg ステンレス刃物使用
本体:プラスチックまな板使用
●かぼちゃ転がり防止の受け金具が付いています。
●移動時・保管時などに安全な包丁固定金具付きです。

きゅうりカッター 巻き寿司や野菜スティック用にスーパーマーケットや食品工場で大人気のロングセラー商品!

曲がったきゅうりも簡単に縦分割



④ ベジスプリッター [ECUT-22] G

6分割 18-0353-0401 ¥33,900
12分割 18-0353-0402 ¥33,900
サイズ:200×230×H310
きゅうり最大径:40mm 中心パイプ径:9mm
●シンプル構造、切れ味抜群きゅうり縦割りカッター。

場所を取らないハンディタイプ。



⑥ きゅうりカッター ハンディタイプ [ECUT-11] G

HKY-6(6分割) 18-0353-0601 ¥29,800
HKY-8(8分割) 18-0353-0602 ¥29,800
サイズ:約55×H90
重量:約0.3kg
投入口内径:φ50

⑤ きゅうりカッター [ECUT-09] G

KY-6(6分割) 18-0353-0501 ¥44,800
KY-8(8分割) 18-0353-0502 ¥44,800
サイズ:300×300×H340 重量:約3kg
投入口内径:φ50
●ほんの数秒でタネを取りながら6又は8等分に分割します。
●投入口より、きゅうりを押し込み下から引き抜くだけです。
●画期的なスプリング効果によりきゅうりの曲りや太さに左右されず手切り以上に正確です。

刃の交換は下記よりご用命下さい。芯を抜かないタイプも特注で承ります。



⑦ きゅうりカッター芯抜き用替刃 [ECUT-10] G

6分割用 18-0353-0701 ¥14,000
8分割用 18-0353-0702 ¥14,000
10分割用 18-0353-0703 ¥16,000
12分割用 18-0353-0704 ¥16,000
※替刃は⑥・⑦共通です。

カットガイド付きで均等に厚切りができます



⑧ スライスカッター SK-4N [ECUT-32] G

18-0353-0801 ¥90,000
サイズ:440×330×H160
刃渡り:360
重量:6kg
最大カット可能寸法:縦180
●調節ネジで簡単に厚み調節が可能!
●刃の切れ味が悪くなったら包丁を外して研ぎなおせます。
●カットガイド(ネジ)の調節で3mm~60mmの厚み調節が可能です。

クッキー生地のスライスにも



⑨ スライスカッター SK-4NS [ECUT-15] G

18-0353-0901 ¥75,000
サイズ:360×360×H110 刃渡り:190
重量:約4kg 最大カット可能寸法:縦125
ステンレス刃物使用
本体:プラスチックまな板使用
●調節ネジでカンタンに厚み調節可能!
●刃の切れ味が悪くなったら包丁を外して研ぎなおせます。
●サツマイモ、人参、大根、かぼちゃなどの厚切りスライスに最適です。ガイドにより厚さが一定してカットできます。

イカの姿焼、松笠切り、ロールイカにナス、フランクフルト、ウィンナーのかざり切りに



⑩ いかにも [EICT-Q1] G

HS-5001 18-0353-1001 ¥ 6,300
HS-5002V 18-0353-1002 ¥10,500
HS-5003 18-0353-1003 ¥16,500
※刃先を下にして手前に軽く引くようにお使い下さい。

品番	標準切込幅	刃全体の幅	切り込み深さ
HS-5001	6mm	60mm	0~3.5mm
HS-5002V	6mm	60mm	3.5~8mm
HS-5003	6mm	180mm	0~3.5mm

※上記の価格には消費税は含まれておりません。