調理機械
022〜028
022 フードプロセッサー・万能調理機
023 野菜スライサー
024 ミシン切機・千切機・ササガキ
025 ツマ・シラガ切機
026 おろし機
027 ミートスライサー・ミートチョッパー
028 専用カッター・その他機械

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



❶かぼちゃカッター KC-5 [ECUT-13] C

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ら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



❷かぼちゃカッター KC-5S（薄刃タイプ） [ECUT-14] C

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つかずに楽に切れます。

安全フック付き上級者タイプ



❸スーパーかぼちゃカッター KC-5SP [ECUT-16] C

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！



❹ベジスプリッター [ECUT-22] ◇S

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:40㎜　中心パイプ径:9㎜
●シンプル構造、切れ味抜群きゅうり縦割りカッター。

曲がったきゅうりも簡単に縦分割



❺きゅうりカッター [ECUT-09] C

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に比べて正確です。

場所を取らないハンディタイプ。



❻きゅうりカッターハンディータイプ [ECUT-11] ◇C

HKY-6(6分割)	18-0353-0601	¥29,800
HKY-8(8分割)	18-0353-0602	¥29,800

サイズ:約φ55×H90
重量:約0.3kg
投入口内径:φ50

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。



❼きゅうりカッター芯抜き用替刃 [ECUT-10] C

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❺・❻共通です。

カットガイド付きで均等に厚切りができます



❽スライスカッター SK-4N [ECUT-32] C

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3㎜〜60㎜の厚み調節が可能です。

クッキー生地のスライスにも



❾スライスカッター SK-4NS [ECUT-15] C

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、ウインナーのかざり切りに




イカの松笠切り


ウインナーの筋入れ

❿いかにも [EICT-01] C

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	6㎜	60㎜	0〜3.5㎜
HS-5002V	6㎜	60㎜	3.5〜8㎜
HS-5003	6㎜	180㎜	0〜3.5㎜

※上記の価格には消費税は含まれておりません。