

●お手数ですが、ご注文の際には7桁の商品コードをご記入下さい。



① 麺切庖丁 F-708 木柄

6568100

重量: 245g 刃渡: 215

材質: 白紙鋼

② そば切庖丁 F-738 木柄

6568200

重量: 346g 刃渡: 240

材質: モリブデン鋼

③ そば切庖丁 共柄

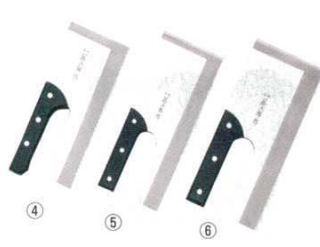
重量 刃渡 商品コード

F-739 699g 240 6568300

F-740 798g 270 6568400

F-741 876g 300 6568500

材質: 白紙鋼



そば切庖丁 モリブデン鋼 藤次郎

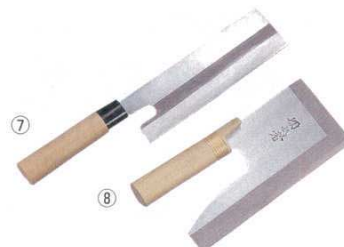
重量 刃渡 商品コード

④ F-742 425g 240 1533400

⑤ F-743 735g 270 1533500

⑥ F-744 775g 300 1533600

●刀身にねばりと切れ味を両立したモリブデンバナジウム鋼を採用。サビにも強く、切れ味はそのまま。



⑦ 麺切庖丁 木柄 21cm 0575200

⑧ 麺切庖丁 切れ者 ステンレス鋼

重量 商品コード

A-1028 24cm 410g 8421300

A-1048 27cm 510g 8421400

材質: SUS 440 A ステンレス

●錆びにくくよく切れます。



⑨ 麺切包丁 切れ者
ステンレス鋼 別型
A-0020 33cm

8421100

重量: 860g

材質: 金Ⅱ ステンレス鋼



⑩ 麺切包丁 切れ者
ステンレス鋼
A-1058 30cm

8421200

重量: 約600g

材質: 金Ⅱ ステンレス鋼



⑪ そば切り包丁
モリブデン鋼 堺孝行
33cm

8420900

重量: 750g

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。



⑫ 製粉機 L-S型 やまびこ号

6921100

外寸: 280×365×H540

ホッパー容量: 4.8ℓ

電源: 単相100V/250W (コンデンサー付)

重量: 22kg

処理能力: 乾燥生大豆7kg/時間

付属品: フルイ (60メッシュ)、工具、ブラシ

●ホッパーが大きく、材料を何度も追加する手間がありません。



⑬ 製粉機 A-7型
卓上型 (粉エース)



外寸: 220×330×H355 6921200

ホッパー容量: 1.2ℓ

電源: 単相100V/170W

重量: 11kg

処理能力: 乾燥生大豆

2~3kg/時間

付属品: フルイ (60メッシュ)、容器、ブラシ

※粉のキメはワンタッチハンドルで粗〜細調節をします。



⑭ 石臼セット



外寸 重量 商品コード

大 (プロタイプ)

φ320 (挽石φ220) ×H170 22kg 7892100

中 (セミプロタイプ)

φ270 (挽石φ180) ×H160 12kg 7891900

小 (コンパクトタイプ)

φ180 (挽石φ140) ×H140 5.5kg 7891700

付属品: φ13cm木枠ふい、竹バケ



⑮ 電動石臼 A-1700

0775400

外寸: 320×400×H490

ホッパー容量: 玄蕎麦800g

能力: 蕎麦1~2kg/時

消費電力: 82W

電源: 単相100V/60W

石臼直径: φ215

重量: 19.5kg



⑯ 卓上型デジタル麺ニーダー DK-21V

8599900

外寸: 288×475×H445

電源: 単相100V 50/60Hz

消費電力: 120W ボール満容量: 9.0ℓ

回転数: 100~300rpm (インバーター変速)

コード長さ: 3m 質量: 20kg

●水10割蕎麦の水まわしが短時間で確実にできます。

●専用攪拌子 (エスカルゴ) で仕込み時間の短縮がはかれます。

●ボール、エスカルゴ (攪拌子) は容易に脱着ができるので、清潔に保つことができます。

●手軽に本格的な蕎麦打ち。職人も納得の出来栄です。

シンク・作業台・
食器戸棚
電磁調理機・
コンロ類

電子レンジ・オーブン・
トースター

和食・寿司・
おにぎり・
抜型類

庖丁・砥石・
差し類

マナ板類

調理小物

ポット・ケトル

調理機械

炊飯器・ジャー