

●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つま一番 HS-010 電動式
スーパーツイン 0769500

電源：単相100V 80W
外寸：470×160×H220
処理能力：大根50～100本/1h
定格時間：5分 本体重量：4.1kg
標準仕様：**くし刃1.2mm** 0769720
平刃(10枚入) 0768900
別売品：**くし刃0.8mm** 0769700 **1.0mm** 0769710
1.5mm 0769730 **2.0mm** 0769740
2.5mm 0769750 **3.0mm** 0769760

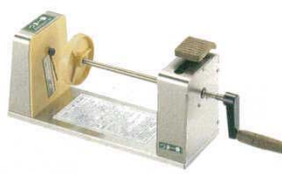
●電動式で早く楽にツマが切れます。
クシ刃の市によりツマの太さがかわります。
HS-112の倍の能力です。



②つま一番 HS-112
電動式 0769400

電源：単相100V 80W
外寸：470×160×H220
処理能力：大根30～50本/1h
定格時間：5分 本体重量：4.0kg
標準仕様：**くし刃1.0mm** 0769020
平刃(10枚入) 0768900
別売品：**くし刃0.8mm** 0769010 **1.2mm** 0769030
1.5mm 0769040 **2.0mm** 0769050
2.5mm 0769060 **3.0mm** 0769070

●電動式で早く楽にツマが出来ます。



③つま一番 HS-212
ステンレス手動式 0769100

430×120×H170
標準仕様：**くし刃1.0mm** 0769020
平刃(10枚入) 0768900
別売品：**くし刃0.8mm** 0769010 **1.2mm** 0769030
1.5mm 0769040 **2.0mm** 0769050
2.5mm 0769060 **3.0mm** 0769070
●ネジ送り機構付です。前を押さずにハンドルを回すだけで楽にツマが切れます。



④つま一番 HS-313
手動式 PC製 0768800

410×130×H180
標準仕様：**くし刃1.0mm** 0769020
平刃(10枚入) 0768900
別売品：**くし刃0.8mm** 0769010 **1.2mm** 0769030
1.5mm 0769040 **2.0mm** 0769050
2.5mm 0769060 **3.0mm** 0769070
●HS212と同様の使用方法です。



⑤ツマカッター
つま太郎 2721400

300×250×H170
かつらむき幅：125mm
※4種類アダプター付
(替刃は別売可能です。)
標準使用：かつらむきブレン } 替刃 3928800
ツマ切アダプター } **くし刃0.8mm付** 3929400
投げ網アダプター 3932700
おどり網アダプター 3932800

一台4役つま太郎
(標準装備)



⑥かつらむきピールS

0771000
240×206×H162
かつらむき寸法：幅120mm 厚み0.8mm
替刃：**平刃** 3928800
(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(シャフト)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ブレンを材料に近づけます。思いのまにかつらむきが出来ます。
●ツマを作る場合はピールS用ツマ切アダプターをセットします。(別売)



⑦かつらむきピールS用部品
ツマ切アダプターセット

0771400
替刃：**くし刃0.8mm** 3929400
平刃 3928800



⑧ブレンテーブル
(つま切用) 0771600

195×164×H46
●かつらむきした材料で簡単に美しいツマがつくれます。



⑨ツマカッター
新つまさん 0771800

240×167×H160
かつらむき幅：85
かつらむき厚さ：4段階調整(0.2mm～0.8mm)
替刃：**くし刃0.8mm** 3932200
平刃 3932100
●かつらむき、ツマ切がワンタッチで切替出来ます。



⑩ツマカッター NEW
手動式 つまきり君 7248400

370×135×H210
平刃(10枚入) 7248500
くし刃1.0mm 7248600 **2.5mm** 7248700
の2種類が標準装備。
※別売**くし刃4mm** 7248800 もあります。
●粗さの変更、刃物のお手入れがラクラク。
●自動送り(1mmピッチ)と手押し送りの両用。
●材料をセットしてまわすだけでツマが簡単に出来ます。

使い易い送り装置付!!



⑪ツマカッター
回転つまきり君

8783000
273×116×H160
替刃：**平刃** 8783010
くし刃1mm 8783020
2.5mm 8783030
4mm 8783040



⑫菜麺器 0773000

270×116×H165
替刃：**平刃** 0773100
くし刃・細目 0773200
中目 0773300
荒目 0773400

●皮をむいた大根をセンターに差し込み10cmに切ったハンドルを回すだけで簡単につま切が出来ます。

⑬コックヘルプ 0773500

135×95×H200
替刃：**平刃** 0773600
くし刃・細目 0773200
中目 0773300
荒目 0773400

※サイズはハンドル部分を含みません。
●皮をむいた大根を入れハンドルを回すだけでつま切が出来ます。



⑭大漁網切器 0771700

139×36×H53
●かつらむきしたものを専用ゴム板等に置いて押して廻すだけできれいな網切が出来ます。

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

焼物器・焼アミ・
焼物用品

餃子焼器・
フライヤー

ウオーマー・釜めし・
おでん・酒燗器

冷・温蔵庫

冷・温水ポット・
ジュースディスペンサー

調理機械

炊飯器・ジャー