

●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。

スープ漉し類

オーブンウェア・
デリカプレート類

蒸し器・セイロ類

和食・寿司・
おにぎり・抜型類

庖丁・砥石・
庖丁差し類

まな板類

調理小物

ポット・ケトル

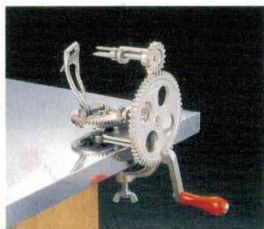
調理機械

はかり・タイマー・
温度湿度計



①丸物皮剥き機 F-P1 ドリマックス

400×300×H500 2880800
電源：単相100V 100W
重量：15kg
処理能力：毎時70～120kg以上
外装：ステンレス
用途：かぶ・りんご・梨等の皮むき



②りんご(梨)皮ムキ機

130×150×H200 0775600
※φ55～115までの丸いものに対応できます。



③手動式小型ピーラー CP52J ちよいむき

162×260×H244 1759000
※深さ2段切替の回転刃により、様々な厚みの皮に対応できます。
※φ30～100までの大きさに対応できます。



④りんご皮ムキ機 ナイフノン

210×125×H150 0775700
※果実のφ55～115位用です。



⑤アップルカッター N4230 [KALI] LT

70×340×H190 5492100
●リンゴの皮ムキと同時に果肉をスライス状に切削しながら、最後は芯だけになります。切削刃をはずせば、リンゴの皮ムキ専用にも御使用できます。



⑥アップルカッター (分割器)

商品コード
AP-6 (6分割用) 0776900
AP-8 (8分割用) 0777000
本体サイズ：220×120
まな板サイズ：220×133×H6
●リンゴ・ナシの分割、パインのスティック切りができます。φ110まで分割できます。



⑦アップルカッター 62886

215×135×H45 7389400
本体：ABS樹脂 (耐熱温度80℃)
刃部：ステンレス鋼
ネジカバー：ポリエチレン (耐熱温度80℃)
●実と芯がきれいに切り分けの事ができます。
※10分割カット



⑧マウンテンカッター

商品コード
MC-90 (角度90°) 0776800
MC-60 (角度60°) 4877500
全長：285
メロン・オレンジ・レモン・スイカ等のマウンテンカット用。

⑨リングカッター RC-31

6678300
全長：225 内径：φ31
●オレンジ・リンゴ・メロン等の深みのあるフタ付容器作り、中身のくり抜き、シャーベット用容器などに最適です。



⑩パインカッター TC-2 両切カッター

5491300
サイズ：390×200×H210
重量：約4.5kg
1回でパインの両端を平行にカットできます。大量のパインホール抜き、スティック作りの手助けにご使用下さい。
カット寸法は9～18cmまで換えられます。(5、6、7玉兼用)



⑪パイナップル・スライサー

φ85×H240 5491200
材質：ポリアセタル
パイナップルの実をらせん状に切り、同時に芯もとりまわります。又、皮の部分はフルーツサラダポンチ等の容器としてご利用頂けます。



サイズ	できあがり径	使用パインの大きさ
M	φ85	おもに6ヶ玉用
L	φ90	おもに5ヶ玉用
LL	φ95	大きめの5ヶ玉用



⑫パインスティックカッター

商品コード
SC-6(6分割用) 5491400
SC-8(8分割用) 5491500
内径：190 (5、6、7玉兼用)
外皮付きのまま、芯を小さめに抜き、1回でスティックパインがカットできます。



⑬パインボトル

商品コード
内径
S φ72 (7ヶ玉用) 0775800
M φ85 (6ヶ玉用) 0775900
L φ90 (5ヶ玉用) 0776000

側面カッターと底部カッターとの組合せにより、外皮をいたえずに中身だけがキレイにくり抜けます。
※パイナップル・メロン・スイカのボトル抜き用

パインピーラー

	M	L	LL
⑫ PW ワンタッチタイプ	0776100	0776200	0776300
⑬ PS セパレートタイプ	0776400	0776500	0776600
⑭ PC センターカットタイプ	5491600	5491700	5491800

芯と外皮を同時にカットし、1/2のたて割にします。



⑭パインボート

0776700
107×113
特殊な形状の刃物ですので、外皮をいたえずに中身だけがキレイにくり抜けます。
※5・6・7ヶ玉のパイナップル・メロン・スイカ等のボート用