

Catalogue No.

20395-606

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

調理機械

厨房用品

606

トンカツの幅を一定に、一気に切る事ができるように開発された商品です。



18-8 カツカッター

	商品コード	価格
① 5枚刃 簡易ストッパー付5枚刃	2474800	¥57,000
5枚刃用替刃	2474900	¥61,000
② 6枚刃 簡易ストッパー付6枚刃	2475000	¥12,000
6枚刃用替刃	2475100	¥57,000
6枚刃用替刃	2475200	¥61,000
6枚刃用替刃	2475300	¥13,800

330×208×H120 (台の有効サイズ178×145)
●刃の間隔は5枚刃、6枚刃とも20mmです。
※簡易ストッパー付
上げたハンドルが自然に落ちない様に(安全装置)ロック機能付



③かまぼこカッター TC-K7

5490670	¥98,000
200×280×H140	
重量:1.9kg	
材質:ステンレス	
7mm幅 17枚刃	

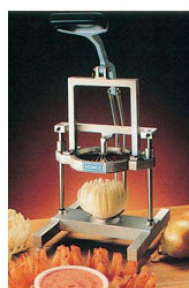
●簡単作業で一度に7mm幅のスライスができます。



④玉子カッター TC-T7

5490710	¥128,000
300×320×H190	
重量:2.8kg	
材質:ステンレス	
7mm幅 28枚刃	

●簡単作業で一度に7mmスライスができます。
●寿司ネタ用のカットに最適です。



⑤オニオンフラワーカッター N55700

8422600	¥240,000
340×280×H425	
使用方法	

適当なサイズのタマネギの皮をむき、カッター部に入れ、ハンドルを下ろし、もどし、注意して芯を取り除き、逆さまにして、190～205℃位の油で1分半程揚げれば出来上がり。



⑥ウェッジターマー

セット	価格	替刃	価格	
4切用	0765600	¥61,000	0766000	¥19,000
φ140×355				
受皿径:φ80				
●トマト・オレンジ・レモンなどφ80mm程の果実を縦に切る ことができます。				



⑦LT フレンチフライカッター CS10

0783100	¥87,600
240×440×H340	
10×10mmの刃付 プッシャー付	
用途:ジャガイモ・人参のたんざく切りに	

●100×100mmまでのサイズのものにご使用できます。
※替刃・プッシャー別売りできます。

替刃	商品コード	価格
CF106 6×6mm	0783200	¥13,260
CF108 8×8mm	0783300	
CF110 10×10mm	0783400	

プッシャー	商品コード	価格
CF206 6×6mm用	0783500	¥4,800
CF208 8×8mm用	0783600	
CF210 10×10mm用	0783700	

豆腐のさいの目も簡単カット



⑧豆腐さいの目カッター TF-1

¥88,000	24
商品コード	
10mm角用 910分割	6680500
15mm角用 192分割	6680600
20mm角用 90分割	6680700

200×170×H270
重量:2.6kg
最大取寸法:100×70×H130
●ゼリー、杏仁豆腐等も使用可能です。
●わずかな工程で簡単かつ正確にさいの目ができます。

替刃のみ	¥2,400
10mm角用 910分割	6680800
15mm角用 192分割	6680900
20mm角用 90分割	6681000



⑨豆腐バレット

6731200	¥600
135×230×H33	
材質:ポリプロピレン	
重量:78g	

●マス目に合わせて切るだけのカンタン豆腐さいの目切り器です。(マス目は10mm間隔)
●庖丁の刃先が直接手に触れず安心です。
●左右いずれの手でも使用できるユニバーサルデザイン



⑩イカソーメンカッター

カット幅	商品コード	価格
HS-550H3.5 3.5	260×290×H250	6680400 ¥148,000
HS-550H2.5 2.5	290×260×H250	6680410 ¥178,000

重量:4kg 刃:ステンレス鋼丸刃55mm
最大カット寸法:幅110×厚み15mm
本体:ステンレス
●1人前約3秒でカット
●投入口よりイカを入れながらハンドルを廻すだけです。
●刃物部のみ取り外せ簡単に洗えます。



⑪いかにも

商品コード	価格
HS-5001 160×66×H25	0716000 ¥5,800
HS-5002V 160×66×H25	5728800 ¥9,500
HS-5003 250×190×H25	5728900 ¥15,000

●イカの姿焼、松笠切り、ミノ漬、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!

品番	切り込の深さ	標準切り込巾	刃全体の巾
HS-5001	0～3.5	6	60
HS-5002V	3.5～8	6	60
HS-5003	0～3.5	6	180

※刃先を下にして手前に軽く引くようにお使いください。

●このカタログに掲載されている価格は、平成28年4月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

25 抜型・流し型

26 ベーカーリ・シヨップ
関連商品

19 調理機械

20 炊飯器・ジャー

21 電磁調理器・
釜めし・コンロ類

22 電子レンジ・オープン・
ピザ・バスター

23 デコレーション・
ベーカーリ用品

24 ケーキ型・
モールド