

Catalogue No.

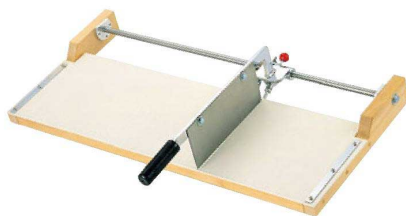
20424-414

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

和食料理道具・抜型類

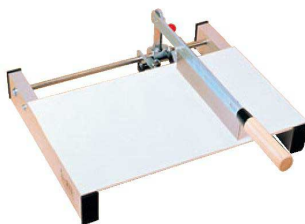
厨房用品

414



① スライド式 麺切機 71

0582700 ¥75,000
麺台寸法:幅920×奥行280
刃渡:270
●うどん・そばなど、お好みの太さで
均一にどんどん切る事ができます。



② 麺切台 71

A-1000 5708500 ¥36,500
外寸:445×365×H160
庖丁刃長:225 重量:約4.5kg
A-1300 8234900 ¥52,500
外寸:600×400×H150
庖丁刃長:270 重量:約6.6kg
材質:庖丁/SUS440A
台/アルミニウム
●庖丁の上げる高さにより、切り巾が自在に変わります。
※麺の切り巾は約1.5~10mm



※写真は手付です

③ こま板

	外寸	商品コード	価格
大 手付	270×270×H35	5708100	¥5,600
手無	270×270×H35	5708200	¥5,100
小 手付	230×230×H30	5708300	¥3,850
手無	230×230×H30	5708400	¥3,650



④ そば切りまな板 L型

7005800 ¥5,000
サイズ:700×200
厚さ:15 重量:0.7kg
材質:桐
●手前をL型の足で高くすること
によって庖丁をまな板に平らに
あてることができるので、そばが
切りやすいです。



⑤ 全鋼 麺切庖丁

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
A-1031 24cm	282	310	2.0	6852100	¥3,650
A-1032 27cm	323	400	2.0	6852200	¥4,950

材質:55CSC焼入鋼



⑥ 麺切庖丁「切れ者」A-1012 71

5708800 ¥22,000
刃渡:300 全長:300
重量:670g 背厚:2.7
材質:安来鋼青紙2号



⑦ 麺切庖丁「切れ者」A-1013 71

5708900 ¥15,950
刃渡:240 全長:260
重量:500g 背厚:2.7
材質:安来鋼青紙2号



⑧ 正本 本露・玉白鋼 そば切り庖丁 73

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
30cm	305	1,150	7.7	5788900	¥131,000
33cm	333	1,230	7.9	5789000	¥152,600
36cm	365	1,330	8.1	5789100	¥189,400



⑨ 共柄 そば切庖丁 72

	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
F-739	240	240	699	5.0	6568300	¥35,000
F-740	270	270	798	5.0	6568400	¥50,000
F-741	300	300	876	5.0	6568500	¥58,000

材質:白紙鋼



⑩ 木柄 そば切庖丁 F-738 70

6568200 ¥9,500
刃渡:240 全長:270
重量:346g 背厚:3.0
材質:モリブデン鋼



⑪ 堺孝行 モリブデン鋼 そば切り庖丁 71

8420900 ¥37,400
刃渡:330 全長:330
重量:750g 背厚:2.5
材質:モリブデン鋼
●柄がドロップしているため、パランス
良く使用できます。



⑫ ステンレス鋼 別型 麺切庖丁 切れ者 A-0020 71

8421100 ¥28,000
刃渡:330 全長:330
重量:860g 背厚:2.8
材質:金IIステンレス鋼



⑬ ステンレス鋼 麺切庖丁 切れ者 71

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
A-1028 24cm	260	410	2.5	8421300	¥9,100
A-1048 27cm	300	510	2.5	8421400	¥11,300
A-1058 30cm	310	600	2.5	8421200	¥15,150

材質:金IIステンレス鋼
●錆びにくくよく切れます。



⑭ 卓上型 ほうき 71

7005400 ¥300
外寸:285×200
材質:いぐさ



⑮ そば・粉用 はけ A-1850 71

5743200 ¥4,400
外寸:350×75
材質:柄/ブナ
毛/黒アズロン

17 レッドル・トング・
ホイッパー

18 調理
小物

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

14 和食料理道具・
抜型類

15 庖丁・砥石・
差し類

16 マナ板類