

Catalogue No.

20459-210

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

パン・ケーキ

210



①ワーリング コードレス
エレクトリックナイフ

刃渡	全長	g	商品コード	価格
----	----	---	-------	----

WEK-200J 22.5 500 580 1021900 ¥30,000

外寸:50×500×H120(ブレード装着時)

電源:単相100-240V 50/60Hz

消費電力:DC 9.0V 0.85A

連続使用時間:約25分(フル充電時)

付属品:キャリングケース 充電アダプター

スライシング・ガイド カービング・ブレード

ブレード・ブレード

●2種類の専用ブレードでハード系のパン、肉類、
サンドイッチまで場所を選ばず使用できる
充電式のコードレスタイプ



ブレード・ブレード
フランスパンやハード系のパン、サンドイッチ、
クロワッサン、ロールパンなどのカットに最適。
食材をブレードに軽く当てただけで、簡単に
均一の厚みにスライスします。



カービング・ブレード
ターキー、チキン、ローストビーフなどの肉類に加え
パイナップルなどのフルーツやチーズ、太巻き寿司、
ロールケーキにも使用可能。



②ブラック&デッカー
電動ブレード&マルチナイフ
EK-700

1020700 ¥9,000

外寸:460×60×H70

電源:単相100V 50/60Hz

消費電力:90W

重量:約0.7kg

定格時間:連続/最大3分

ブレード長:18.5cm

コード長:2.2m

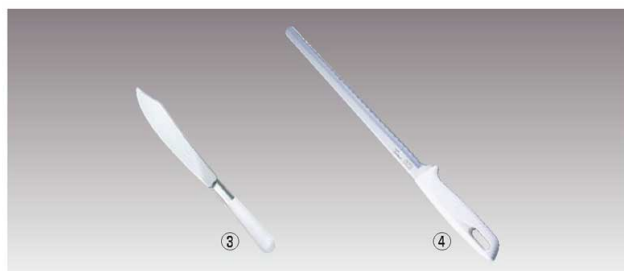
付属品:本体、ブレード、ブレードカバー



どんな固さのパンでも好みの厚さに簡単にスライスできます



サンドイッチや巻き寿司を
切っても、切り口がきれい



③卓上ケーキナイフ DL-6281

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
----	----	---	----	-------	----

13.5 250 40 1.3 3184410 ¥1,300

材質:刃部/ステンレス刃物鋼

ハンドル/ABS樹脂

④ケーキナイフ DL-6282

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
----	----	---	----	-------	----

27.5 400 120 1.5 3184510 ¥1,500

材質:刃部/ステンレス刃物鋼

ハンドル/ポリプロピレン

⑤PC パン切りトレー

8216400 ¥900

340×270×H13

材質:トレイ/メタクリル樹脂(耐熱90℃)

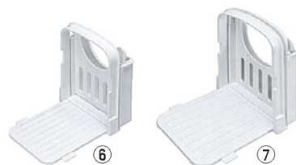
中アミ/ポリプロピレン(耐熱120℃)

●トレイの中に中アミを置き、マス目に沿って切ると、まっすぐ切れます。(1マス/18mm)

●切りくずはトレイの中に残ります。



目盛にあわせて厚み調整プレートを差し込み、庖丁を入れるだけ。



食パン カットガイド

	商品コード	価格
--	-------	----

⑥SCG1(S) 190×145×H177 7008000 ¥1,200

⑦SCG2(L) 220×169×H209 7008100 ¥1,600

材質:本体・プレート/ABS樹脂 庖丁ガード/ポリエチレン

耐熱温度:80℃

●折りたたみプレートが本体幅に収まり、スマートに収納

●Lサイズはホームベーカリーで焼いた山型パンにも対応しています。



厚み調整板を、切りたい厚みに合わせて
本体枠に差し込みます。



パンを横に寝かせるように置きます。



ナイフをスリットに通しゆっくり動かしながら切ります。

ナナメカットで焼き立てパンをスライス
最後の一枚まできれいに切れます。



ホームベーカリースライサー

	外寸	商品コード	価格
--	----	-------	----

⑧PS-955 159×235×H 69 4880900 ¥2,000

⑨PS-956 フード付 164×242×H218 4880910 ¥3,000

材質:安全ガード・厚み調整板・底板/ABS樹脂

ナイフあて/ポリプロピレン 本体枠・フード/スチロール樹脂

●サンドイッチに使える1cmから、リッチな3cmまで5mm刻みで5段階に厚みの
調節ができます。