

Catalogue No.

20459-296

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

つま切り・かつらむき

296

つま切り
かつらむき
あみ切り



①つま太郎

外寸:300×250×H170 2721400 ¥43,500
重量:1.9kg
かつらむき寸法:幅120mm

標準仕様		
かつらむきブレン	平刃	3928800 ¥1,600
つま切アダプター		
くし刃0.8mm付		3929400 ¥5,600
投げ網アダプター		3932700 ¥10,000
おどり網アダプター		3932800 ¥12,000

※4種類アダプター付(替刃は別売可能です。)

一台4役つま太郎
(標準装備)
かつらむき



剣・つまきり



おどり網



投げ網



つま切り
かつらむき



※表示のアイコンはオプションが必要な場合があります。



商品動画はこちら

②かつらむきビールS

外寸:300×240×H165 0771000 ¥23,500

かつらむき寸法:幅120mm

厚み0.5mm(厚み調整シートなし)

重量:1.7kg

標準仕様:平刃 3928800 ¥1,600

(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。思いのままにかつらむきができます。
- つまを作る場合は③ビールS用つま切アダプターセットをご使用ください。(別売)

部品図は資料集P2193をご参照ください。

③かつらむきビールS用部品
つま切アダプターセット

0771400 ¥9,500

標準仕様		
くし刃0.8mm	3929400	¥5,600
平刃	3928800	¥1,600



④ブレンダーテーブル
(つま切用)

0771600 ¥2,700

外寸:195×164×H46 重量:0.3kg

- かつらむきした材料で簡単に美味しいつまが作れます。

最大取付幅180mmの
幅広かつらむき器

つま切り
かつらむき



⑤新つまさん

0771800 ¥22,500

外寸:240×260×H160 重量:1kg

かつらむき寸法:幅80

かつらむき厚さ:4段階調整

(0.8 / 1.0 / 1.2 / 1.4mm)

標準仕様		
くし刃0.8mm	3932200	¥4,500
平刃	3932100	¥1,600

- かつらむき、つま切がワンタッチで切替できます。

つま切り



⑥かつらむき ベジキュー

3547900 ¥28,000

外寸:360×160×H210 重量:1.4kg

かつらむき寸法:幅180 厚み0.5mm

太さφ100まで対応

- ハンドルを回すと左右にスライドする刃物は、庖丁でむいたようなみずみずしいつまを生み出します。
- 大根の取付は、簡単なパイプ固定式

つま切り



⑦NEW ツマカッター
手動 つまきり君

7248400 ¥15,800

外寸:370×135×H210 重量:1.3kg

標準仕様

平刃(10枚入) 7248500 ¥1,000

くし刃1.0mm 7248600 ¥2,500

2.5mm 7248700 ¥2,500

別売品

くし刃4mm 7248800 ¥2,500 もあります。

- 粗さの変更、刃物のお手入れがラク
- 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つまが簡単にできます。

使い易い送り装置付!!

つま切り



⑧回転つまきり君

8783000 ¥6,950

外寸:273×116×H160 重量:0.8kg

標準仕様

平刃 8783010 ¥1,000

くし刃1mm 8783020 ¥2,200

2.5mm 8783030 ¥2,200

4mm 8783040 ¥2,200

- ※出荷時はクシ刃1mmが、本体にセットされています。
- 独自開発の送り装置の採用でどなたでも簡単につま切りができます。
- リボン切り(ラセン状のかつらむき)も切れるので、さらに盛り付けを美しく仕上げます。

つま切り



⑨菜麺器

0773000 ¥8,000

外寸:270×116×H165 重量:0.56kg

標準仕様:平刃 0773100 ¥620

くし刃・細目 0773200 ¥620

中目 0773300 ¥420

荒目 0773400 ¥380

- 皮をむいた大根を10cm位に切り、センターに差し込みハンドルを回すだけで、簡単につま切ができます。

つま切り



⑩コックヘルプ

0773500 ¥4,200

外寸:135×95×H200 重量:0.31kg

標準仕様:平刃 0773600 ¥480

くし刃・細目 0773200 ¥620

中目 0773300 ¥420

荒目 0773400 ¥380

- ※サイズはハンドル部分を含みません。
- 菜麺器の純型
- 皮をむいた大根を8cm位に切り、ハンドルを回すだけ

あみ切り



⑪大漁網切器

0771700 ¥9,500

外寸:139×36×H53 重量:0.61kg

- かつらむきしたものを専用ゴム板等に置いて押して網だけできれいな網切ができます。



商品動画はこちら

●このカタログに掲載されている価格は、平成30年4月1日現在のものです。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。

17
ハサミ

18
野菜細工
ピーラー・芽取り

11
調理機械
(電動・ガス)

12
ボール・洗い桶

13
水切り・ザル

14
計量スプーン

15
ロー・スコップ

16
缶切・栓抜