

Catalogue No.

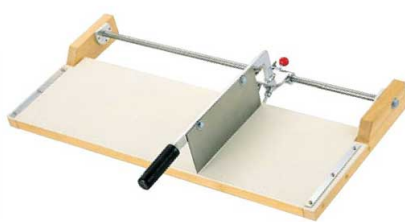
20459-729

729

麺切台・そば切庖丁

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

57
屋台・
イベント調理機器



①スライド式 麺切機 **別売**

0582700 ¥75,000

外寸:麺台寸法/幅920×奥行280
刃渡:270

●うどん・そばなど、お好みの太さに均一に
どんでん切る事ができます。



②麺切台

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

58
ピザ・
パスタ

59
うどん・
そば・
ラーメン



④そば切りまな板 L型

7005800 ¥5,000

外寸: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 24	282	310	2.0	6852100	¥4,000
A-1032 27	323	400	2.0	6852200	¥5,250

材質:55CSC焼入鋼



⑥麺切庖丁「切れ者」A-1012

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

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

52
電気・
ガスコンロ

53
焼アミ



⑧正本 本露・玉白鋼 そば切り庖丁

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



⑨共柄 そば切庖丁

	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

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

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ので、バランス
良く使用できます。

54
オーブン・
電子レンジ

55
低温調理器・
フードウォーマー



⑫ステンレス鋼 別型 麺切庖丁 切れ者 A-0020

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

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

材質:金IIステンレス鋼

●錆びにくく切れます。



⑭卓上型 ほうき

7005400 ¥300

外寸:285×200

材質:いぐさ



⑮そば・粉用 はけ A-1850

5743200 ¥4,400

外寸:350×75

材質:柄/ブナ

毛/黒アズロン

56
お好み焼・たこ焼・
鉄板焼関連

●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、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。