

Catalogue No.  
20480-232

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** **232**



① **ワーリング コードレス  
エレクトリックナイフ** **【切】**

刃渡	全長	g	商品コード	価格
WEK-200J	22.5cm	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  
重量:0.58kg  
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問わず使用できる  
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るだけで、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** **【切】**

1020700 ¥9,000

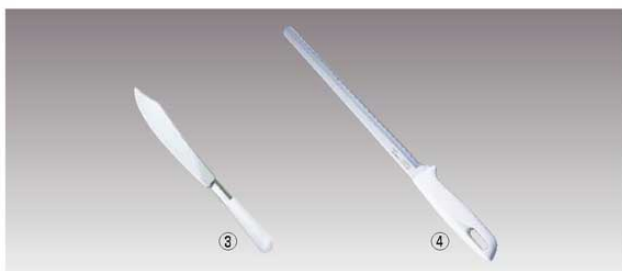
外寸:460×60×H70  
電源:単相100V 50/60Hz  
消費電力:90W  
重量:約0.7kg  
定格時間:連続/最大3分  
ブレード長:18.5cm  
コード長:2.2m  
付属品:本体、ブレード、ブレードカバー



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** **【切】**

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
13.5cm	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** **【切】**

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
27.5cm	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



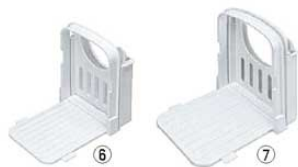
⑤ **PC パン切りトレー** **【切】**

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)  
●切りくずはトレーの中に残ります。

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** **【切】**

商品コード	価格
⑥ SCG1 (S)	190×145×H177 7008000 ¥1,200
⑦ SCG2 (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。



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きたパンをスライス  
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**

商品コード	価格
⑧ PS-955	159×235×H 69 4880900 ¥2,000
⑨ PS-956 フード付	164×242×H218 4880910 ¥3,000

材質:安全ガード・厚み調節板・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5段階に厚みの  
調節ができます。

●このカタログに掲載されている価格は、2019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。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械  
(下記ページへ)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 水マス・  
計量スプーン

15 ロット・スコップ

08 庖丁