

Catalogue No.
20480-322

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 322



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 | |
| かつらむきプレート } 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



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

- 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プレート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P2288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プレーンテーブル
(つま切用) ㊚

0771600 ¥2,700
 外寸:195×164×H46 重量:0.3kg
 ●かつらむきた材料で簡単に美しいつまが
 つくれます。



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。

最大取付幅180mmの
幅広かつらむき器



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ツマを生み出します。
- 大根の取付は、簡単なパイプ固定式



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 |

- 粗さの変更、刃物のお手入れがラクラク
- 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ますでにつまが簡単にできます。

使いやすい送り装置付!!



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 |

- 粗さの変更、刃物のお手入れがラクラク
- 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ますでにつまが簡単にできます。



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。



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



⑪大漁網切器 ㊚
0771700 ¥9,500
 外寸:139×36×H53 重量:0.61kg

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

●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。

17 ハサミ
18 ビーラー・芽取り・野菜細工
11 調理機械 (下ごしらえ)
12 ボール・洗い桶
13 水切り・ザル
14 計量スプーン
15 ロット・スコップ
16 缶切・栓抜