

Catalogue No.

20480-331

331 簡易フードスライサー

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下記参照)

04 鍋全般

05 ブランドキッチン
コレクション

06 オープンウェア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

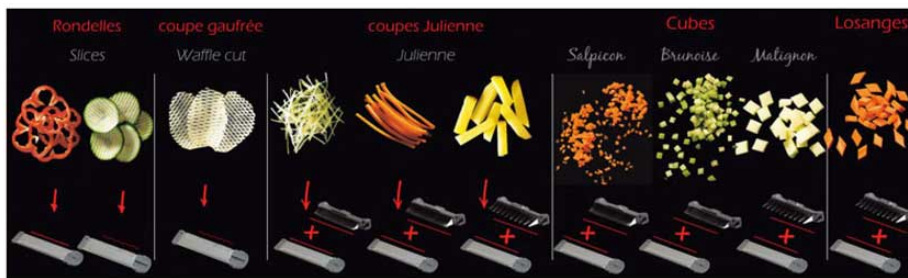
08 庖丁

de BUYER
DEPUIS 1839



① マンドリンレボリューション 2012.01

外寸:185×50×H180 7015060 ¥45,000
厚み調節:0~10mm
材質:本体部/18-10ステンレス
付属品:平刃、くし刃、2mm・4mm・10mm刃、安全ホルダー
●千切り・スライス・ワッフルカットはもちろん、今まで不可能だった2、4、10mmのさいの目カット、ひし形カットも簡単にできます。
●刃は刃物製造で有名なフランスのディエーで製造されていますので、庖丁のようなシャープな切り口が特徴です。



② LT マンドリンカッター

商品コード 価格
36枚刃 くし刃3.0・10mm切換 0765400 ¥63,000
60枚刃 くし刃2.0・4.5mm切換 0765510 ¥69,300
外寸:415×115×H238
投入口:98×79
厚み調節:0~15mm(本体裏レバー)
材質:18-10ステンレス
用途:ジャガイモ、人参等の薄切り千切りに、またコフレット(網目)もできます。
※本体横のレバーで切り方が替えられます。



③ LT マンドリンカッター NEW GRUMEX N4280 (手持ちタイプ)

外寸:402×115×H41 6288200 ¥45,200
くし刃2mm・4mm・7mm・10mmの4サイズ(交換)付
厚み調節:0~15mm(本体裏レバー)
材質:18-10ステンレス



④ フードスライサー ハイ・スライス

外寸:380×260×H220 5478100 ¥24,800
厚み調節:0.5~15mm
●投入口の大きさが変えられます(最大160×109)切られた素材はバラバラにならず重なって切れます。
●別売品の千切り・はずり用部品 ¥4,200でさらに便利になります。
2×2mm 5478200 4×4mm 5478220
3×3mm 5478210 4×8mm 5478230



⑤ フードスライサー スライスママD

外寸:430×170×H210 0766700 ¥19,000
投入口:98×98×H75
厚み調節:1~10mm(ダイヤル式)
千切り幅 3×3mm
●レモン、トマト、ピーマン、キュウリ等の薄切りに、ネギ、大根、人参、ジャガイモの千切りに最適
替刃(付属品)
平刃2枚入 0766800 ¥2,000
くし刃ブロック 0766810 ¥4,000



⑥ スライサー スライス君

外寸:415×170×H170 0854600 ¥17,800
投入口:90×90
厚み調整:スライス厚0.5~10mm 千切幅:3mm
材質:ABS樹脂・ステンレス・アルミニウム
●独自開発のVカッターの採用で抜群の切れ味を実現
●スライスと千切り(3mm千切り刃が付属)ができます。

千切オプション

2mm用 2mm千切り刃・千切り厚みゲージ 2mm用・投入口 2mm用 0854700
4mm用 4mm千切り刃・千切り厚みゲージ 4mm用・投入口 4mm用 0854800
※オプション千切り刃は各千切り幅にあった投入口・厚みゲージが必要です。



⑦ Vスライサー MV-50D

5478000 ¥45,000
外寸:410×195×H250
投入口サイズ:φ100
厚み調整:0.5~10mm
無段階・ダイヤル目盛付
●トマト、玉ネギ、ザーサイ、リンゴ、レモン等のスライスに最適です。
●18-8ステンレス製で衛生的です。