

Catalogue No.

20480-759

759

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 **別冊**

0582700 ¥75,000

外寸: 麺台寸法/幅920×奥行280

刃渡: 270

●うどん・そばなど、お好みの太さで均一に  
どんでん切る事ができます。



②麺切台 **加**

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

●庖丁の上げの高さにより、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 **加**

| 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 **加**

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 **加**

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 **別冊**

| 刃渡 | 全長  | g     | 背厚  | 商品コード   | 価格       |
|----|-----|-------|-----|---------|----------|
| 30 | 305 | 1,150 | 7.7 | 5788900 | ¥151,400 |
| 33 | 333 | 1,230 | 7.9 | 5789000 | ¥176,000 |
| 36 | 365 | 1,330 | 8.1 | 5789100 | ¥218,400 |



⑨共柄 そば切庖丁 **別冊**

| 刃渡    | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード | 価格              |
|-------|-----|-----|-----|-------|-----------------|
| F-740 | 270 | 270 | 798 | 5.0   | 6568400 ¥60,000 |
| F-741 | 300 | 300 | 876 | 5.0   | 6568500 ¥70,000 |

材質:白紙鋼

材質: 白紙鋼



⑩木柄 そば切庖丁 F-738 **別冊**

6568200 ¥11,000  
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 **加**

8420900 ¥37,400  
刃渡: 240 全長: 270  
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ため、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 **加**

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 **加**

| 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

●錆びにくくよく切れます。



⑭卓上型 ほうき **加**

7005400 ¥300

外寸: 285×200

材質: いぐさ



⑮そば・粉用 はけ  
A-1850 **加**

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・  
鉄板焼調理

●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。