

Catalogue No.

20511-234

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

234



① ケーキナイフ PP-537 **切**

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
31cm	445	120	1.2	4901600	¥2,300

材質:刃部/SUS 420 J2
ハンドル/榿木 ウレタン仕上

●特殊波刃で切りくずが出にくい。



② 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



③ ケーキ・パン切りナイフ PP-539 **切**

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
17cm	300	52	1.0	8270600	¥1,000

材質:刃部/SUS 420 J2 ステンレス
ハンドル/天然木 ウレタン仕上



④ パンサットカービン
パンスライサー PM-102

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
20.5cm	325	270	1.0	8493500	¥1,500

材質:刃部/ステンレス刃物鋼
ハンドル/ローズウッド
●手にフィットするカーブポイント



⑤ 京セラ ファイン セラミック
パン切り&スライスナイフ **切**

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
FKR-180P-N 18cm	350	80	2.0	7315510	¥6,500

材質:ハンドル/ポリプロピレン

耐熱温度110℃

●マイクロギザ刃がパン・サンドイッチなど柔らかく切りにくい

食材をしっかりとなえ快適にカット



⑥ 銀チタン パン切り庖丁 **切**

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
GHB-22 21cm	330	70	1.1	3288800	¥5,000

材質:刃部/銀含有チタン合金

ハンドル/抗菌耐熱ポリプロピレン樹脂



⑦ スムーズパン切りナイフ HE-2101 277901 **切**

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
230 370 100 1.8	4461500	¥2,000			

材質:刃部/ステンレス刃物鋼
ハンドル/エラストマー樹脂・
ポリプロピレン

●独自の刃形状により、パンの切り残しがありません。



⑧ PC パン切りトレイ **切**

商品コード	価格
8216400	¥900

340×270×H13

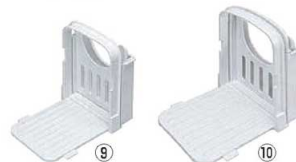
材質:トレイ/メタクリル樹脂(耐熱90℃)

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)

●切りくずはトレイの中に残ります。

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
9SCG1 (S)	190×145×H177 7008000 ¥1,200
10SCG2 (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ます。

ナナメカットで焼き立てパンをスライス
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

外寸	商品コード	価格
11PS-955 159×235×H 69	4880900	¥2,000
12PS-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5mm刻みで5段階に厚みの調節ができます。



厚み調節板を、切りたい厚みに合わせて
本体枠に差し込みます。



パンを横に寝かせるように置きます。



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。

●このカタログに掲載されている価格は、2020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。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(トースター)

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