

Catalogue No.

20511-328

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

328

つま切り
かつらむき
あみ切り



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

かつらむきブレード つま切アダプター くし刃0.8mm付 投げ網アダプター おどり網アダプター	平刃	3928800	¥1,600
		3929400	¥5,600
		3932700	¥10,000
		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



剣・つまきり



おどり網



投げ網



つま切り
かつらむき



②かつらむきピール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

(使用方法)

- 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ブレード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ピール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P2358をご参照ください。



※表示のアイコンはオプションが必要な場合があります。

③かつらむきピール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ブレードテーブル
(つま切用)

0771600 ¥2,700

外寸:195×164×H46 重量:0.3kg

●かつらむきした材料で簡単に美しいつまが

つくれます。

使い易い送り装置付!!



つま切り
かつらむき



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ヤを生み出します。
- 大根の取付は、簡単なパイプ固定式

かつらむき

つま切り



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

別売品

くし刃4mm 7248800 ¥2,500 もあります。

- 粗さの変更、刃物のお手入れがラク
- 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わすだけでつまが簡単にできます。

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

※出荷時はクシ刃1mmが、本体にセットされています。

- 独自開発の送り装置の採用でどなたでも簡単につま切ができます。
- リボン切り(ラセン状のかつらむき)も切れるので、さらに盛り付けを美しく仕上げます。

つま切り



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。

つま切り



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

あみ切り



⑪大漁網切り器

0771700 ¥9,500

外寸:139×36×H53 重量:0.61kg

●かつらむきしたものを専用ゴム板等に置いて押し当てて網だけできれいな網切ができます。



商品動画はこちら

●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
ピーラー・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・水マス

15
ロー・スコップ

16
缶切・捻抜