

Catalogue No.

20511-339

339

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
(トク・トク)

04 鍋全般

05 ブランドキッチン
コレクション

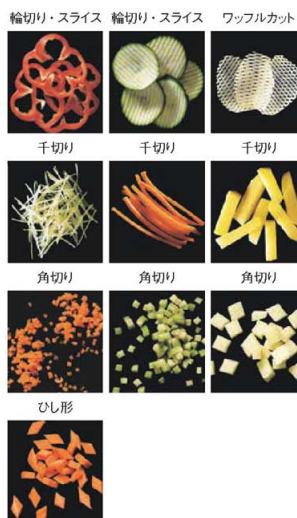
06 オープンウェア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁



- 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ティエリ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。



- ④ 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、またゴブレット(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。



- ⑤ LT マンドリンカッター NEW グルメ 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



- ⑥ 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更れます(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・はす切り用部品 ¥4,200 53でさらに便利になります。
- 2×2mm 5478200 4×4mm 5478220
3×3mm 5478210 4×8mm 5478230



- ⑦ 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
- 平刃2枚入 0766800 ¥2,000 51
くし刃ブロック 0766810 ¥4,000 51



- ⑧ 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 千切り幅:3mm
材質:ABS樹脂・ステンレス・アルミニウム
- 独自開発のVカット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 ¥6,300 51
- 商品コード
- 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。



- ⑨ 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。
 - SUS304ステンレス製で衛生的です。

●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。