

Catalogue No.

20511-346

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

簡易フードカッター・スライサー

346

OXO



オクソ

- | 商品コード | 価格 |
|-------------------------|----------------|
| ① チョッパー 250cc φ95×H200 | 2234400 ¥3,000 |
| ② チョッパーミニ 75cc φ65×H150 | 2234500 ¥2,500 |
- タマネギやハーブをみじん切りにするのに便利なチョッパー、ニンニクやショウガのみじん切りにミニタイプが大変便利です。
 - 手を汚さずに取り出せる便利なスプーン付



トラモンティーナ ポリオウッド
ミンチングナイフ

- | 商品コード | 価格 |
|-----------------|----------------|
| ③ レッド 21147/170 | 2592100 ¥6,000 |
| ④ ダーク 21147/190 | 2592200 ¥6,000 |
- 250×H160
材質:刃部/ステンレス ハンドル/パッカーウッド



⑤ アリゲーター みじん切機

- 1237800 ¥4,700
105×280×H105 重量:465g
材質:本体/ABS樹脂 刃部/ステンレス鋼
カッター:6×6mm幅
- 皮をむいて半分にしたたまねぎをセットしたら、上からスライサーをグッと押すだけでみじん切りが完成
 - みじん切りになったたまねぎは上の透明容器に入るのを目にみせず、散らばりません。
 - 刃に触れず上のカバーを押すだけで簡単で安全です。
 - 透明容器はもちろん、スライサーの上部と下部も取り外し可能でお手入れが簡単です。
 - スライサー下部には野菜の切りくずが詰まらない様に、くず受けのシートが付属されています。
 - にんにく、とうがらし、しょうがなどを安全に細かくカットできます。



⑥ 野菜調理器 クルッキー

- 4584400 ¥2,500
φ175×H115
●適当な大きさに切った材料を入れて、ハンドルを回すだけでみじん切りができます。



⑦ ののじ
UD オニオンチョッパー

- | 商品コード | 価格 |
|--------------|--------------|
| イエロー ONC-01Y | 1758000 ¥900 |
| グリーン ONC-01 | 1757900 ¥900 |
- 180×120×H25
材質:本体/ポリプロピレン+エラストマー樹脂
刃/ステンレス
●刃先がクン刃になっているので食材を潰さず簡単に切れます。



※カッティングボード丸型は別売りです。

⑧ レズレー メッタルーナ
(チョッパーナイフ) 96190

- 160×40×H80 5124100 ¥9,000
●一回の動作で新鮮なハーブを最適な大きさに刻み、ハーブ本来の香りを引き出す為のツールです。



⑨ レズレー チョッパーナイフ用
カッティングボード
(まな板) 15077 丸型

- φ245 5124300 ¥8,000



⑩ マイクロブレイン
NEWハーブミル2IN1 MP-301

- 3557410 ¥3,800
φ65×H152 重量:280g
材質:ブレード/18-8ステンレス
本体/ABS樹脂
ハンドル/ポリプロピレン
●カットしたハーブがフワッと落ちるので、同じ所をカットすること無く、お皿や鍋に降りかかります。



⑪ LT 18-10
パセリチョッパー
N3008X

- 8400000 ¥4,900
200×70×H77
重量:220g



⑫ フルベジ 小ねぎハサミ
FV-401

- 170×78×H11 3179100 ¥1,000
材質:刃部/ステンレス刃物鋼
ハンドル/カーバー/ABS樹脂
●まな板いらずで均一に切れます!



⑬ チンしてチップス
(スライサー付) RE-165

- 8020300 ¥1,500
152×130×H113
材質:本体/ポリメチルペンテン
スライサー・安全具/ABS樹脂
受け容器/AS樹脂
●電子レンジで8分～9分で、パリパリのポテトチップスが作れます。
●油を使わない、ヘルシーな自然味が楽しめます。
●野菜を均一の厚みにスライスする、野菜スライサーがついています。



⑭ レンジで楽チン!
もちアミ&チップスメーカー
RE-173

- 8020400 ¥2,000
185×160×H65
●電子レンジで約10分～11分(500W)で、パリパリのポテトチップスが28枚作れます。
●ジャガイモの他、かぼちゃ、れんこん等のチップスも作れます。



⑮ オニオンブロッサム
メーカー NP5143

- 0382600 ¥1,600
材質:ABS樹脂
耐熱:90℃
カット用ガイド:φ109×H93
芯取部:134
●玉ねぎをセットしガイドに沿って庖丁でカットすれば簡単にオニオンブロッサムができます。

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
水マス・
計量スプーン

15
ロート・スコップ

16
缶切・栓抜