

Catalogue No.

20540-326

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

326



① ケーキナイフ PP-537

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
31cm	1-0326-0101	445	120	1.2	4901600	¥2,300

材質:刃部/SUS 420 J2
ハンドル/檀木 ウレタン仕上
●特殊波刃で切りやすくなります。



② ケーキナイフ DL-6282

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
27.5cm	1-0326-0201	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

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
17cm	1-0326-0301	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	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
20.5cm	1-0326-0401	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がポイント



⑤ 京セラ ファイン セラミック
パン切り&スライスナイフ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0326-0501	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ろえ快適にカット



⑥ 銀チタン パン切り庖丁

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	1-0326-0601	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

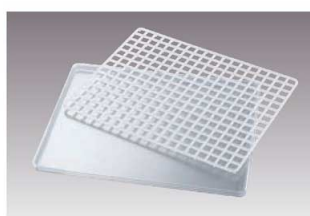
ページコード	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
1-0326-0701	230	370	100	1.8	4461500	¥2,000

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。



プログレード 切りやすいパンナイフ

	ページコード	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑧ブラック PG-104B	1-0326-0801	210	365	125	1.8	1312900	¥3,000
⑨レッド PG-104R	1-0326-0901	210	365	125	1.8	1312910	¥3,000

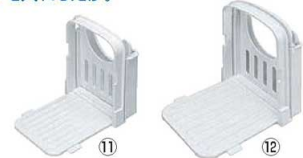


⑩ PC パン切りトレー

ページコード	商品コード	価格
1-0326-1001	8216400	¥900

340×270×H13
材質:トレー/メタクリル樹脂(耐熱90℃)
中アミ/ポリプロピレン(耐熱120℃)
●トレー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)
●切らずにはトレーの中に残ります。

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

ページコード	商品コード	価格
⑪ SCG1 (S)	1-0326-1101 190×145×H177	7008000 ¥1,200
⑫ SCG2 (L)	1-0326-1201 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ています。

ナナメカットで焼ききたパンをスライス
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

	ページコード	外寸	商品コード	価格
⑬ PS-955	1-0326-1301	159×235×H 69	4880900	¥2,000
⑭ PS-956 フード付	1-0326-1401	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、2021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。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下記参照)

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