

Catalogue No.

20540-446

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

446

OXO



オクソ

	ページコード	商品コード	価格
①チョッパー	1-0446-0101	250cc φ95×H200	2234400 ¥3,000
②チョッパーミニ	1-0446-0201	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にはミニタイプが非常に便利です。
●手を汚さずに取り出せる便利なスプーン付



⑥野菜調理器
クルッキ

ページコード	商品コード	価格
1-0446-0601	4584400	¥2,500

φ175×115
●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。



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) 丸型

ページコード	商品コード	価格
15077	1-0446-0901	5124300 ¥8,000

φ245



⑫フルベジ 小ねぎハサミ

ページコード	商品コード	価格
FV-401	1-0446-1201	3179100 ¥1,000

170×78×H11
材質:刃部/ステンレス刃物鋼
ハンドル・カバー/ABS樹脂
●まな板いらずで均一に切れます



トラモンティーナ ポリウッド
ミンチングナイフ

ページコード	商品コード	価格
③レッド 21147/170	1-0446-0301	2592100 ¥6,000
④ダーク 21147/190	1-0446-0401	2592200 ¥6,000

250×H160
材質:刃部/ステンレス ハンドル/バッカーウッド



⑦ののじ UD オニオンチョッパー

ページコード	商品コード	価格
イエロー ONC-01Y	1-0446-0701	1758000 ¥900
グリーン ONC-01	1-0446-0702	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
●刃先がクシ状になっているので食材を潰さず簡単に切れます。



⑩マイクロブレイン
NEWハーブミル2IN1

ページコード	商品コード	価格
MP-301	1-0446-1301	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。



⑬チンしてチップス
(スライサー付)

ページコード	商品コード	価格
RE-165	1-0446-1401	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。



⑤アリゲーター みじん切機

ページコード	商品コード	価格
1-0446-0501	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:16×6mm幅
●灰を置いて半分にしたまねぎをセットしたら、上からスライ
ザーをグッと押すだけでみじん切りが完成
●みじん切りにしたまねぎは上の透明容器に入るの目しに
しめず、散らばりません。
●刃に当たらず上のカバーを押すだけで簡単に安全です。
●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、くす受
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。

RÖSLE



※カッティングボード別売です。

⑧レズレー メツアルーナ
(チョッパーナイフ)

ページコード	商品コード	価格
96190	1-0446-0801	5124100 ¥9,000

160×40×H80
●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ソールです。



⑪LT 18-10
バセリチョッパー

ページコード	商品コード	価格
N3008X	1-0446-1101	8400000 ¥4,900

200×70×H77
重量:220g



⑭オニオンブロッサム
メーカー

ページコード	商品コード	価格
NP5143	1-0446-1401	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角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
計量スプーン
水マス・

15
ロート・スコップ

16
缶切・栓抜