

Catalogue No.

20540-897

897 麺切台・そば切庖丁

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

57
イベント調理機器

58
ピザ・パスタ

59
うどん・そば・ラーメン

52
電気・ガスコンロ

53
焼アミ

54
オーブン・電圧レンジ

55
低温調理器・フードウォーマー

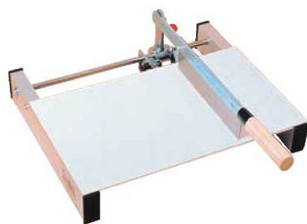
56
お好み焼・たこ焼・鉄板焼関連



①スライド式 麺切機 71 別梱包

ページコード	商品コード	価格
1-0897-0101	0582700	¥75,000

外寸: 麺台寸法 / 幅220×奥行280
刃渡: 270
●うどん・そばなど、お好みの太さで均一にどんどん切る事ができます。



②麺切台 71

ページコード	外寸	庖丁刃長	重量	商品コード	価格	
A-1000	1-0897-0201	445×365×H160	225	約4.5kg	5708500	¥36,500
A-1300	1-0897-0202	600×400×H150	270	約6.6kg	8234900	¥52,500

材質:庖丁／SUS440A
台／アルミニウム

●庖丁の上げる高さにより、切り巾が自在に変わります。
※麺の切り巾は約1.5〜10mm



③こま板

	ページコード		外寸	商品コード	価格
大	1-0897-0301	手付	270×270×H35	5708100	¥5,600
	1-0897-0302	手無	270×270×H35	5708200	¥5,100
小	1-0897-0303	手付	230×230×H30	5708300	¥3,850
	1-0897-0304	手無	230×230×H30	5708400	¥3,650



④そば切りまな板 L型

ページコード	商品コード	価格
1-0897-0401	7005800	¥5,000

外寸: 700×200
厚さ: 15 重量: 0.7kg
材質: 桐
●手前趾型の足で高くすることによって庖丁をまな板に平らにあてることができるので、そばが切り易いです。



⑤全鋼 麺切庖丁 71

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
A-1031 24 _{cm}	1-0897-0501	282	310	2.0	6852100	¥4,000
A-1032 27 _{cm}	1-0897-0502	323	400	2.0	6852200	¥5,250

材質: 55CSC焼入鋼



⑥麺切庖丁「切れ者」 A-1012 71

ページコード	商品コード	価格
1-0897-0601	5708800	¥24,300

刃渡: 300 全長: 300
重量: 670g 背厚: 2.7
材質: 安来鋼青紙2号



⑦麺切庖丁「切れ者」 A-1013 71

ページコード	商品コード	価格
1-0897-0701	5708900	¥17,500

刃渡: 240 全長: 260
重量: 500g 背厚: 2.7
材質: 安来鋼青紙2号



⑧正本 本露・玉白銅 そば切り庖丁 72

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
30mm	1-0897-0801	305	1,150	7.7	5788900	¥151,400
33mm	1-0897-0802	333	1,230	7.9	5789000	¥176,000
36mm	1-0897-0803	365	1,330	8.1	5789100	¥218,400



⑨共柄 そば切庖丁 72

	ページコード	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
F-740	1-0897-0901	270	270	798	5.0	6568400	¥60,000
F-741	1-0897-0902	300	300	876	5.0	6568500	¥70,000

材質:白紙鋼



⑩木柄 そば切庖丁 F-738 71

ページコード	商品コード	価格
1-0897-1001	6568200	¥11,000

刃渡: 240 全長: 270
重量: 346g 背厚: 3.0
材質: モリブデン鋼



⑪堺孝行 モリブデン鋼 そば切り庖丁 71

ページコード	商品コード	価格
1-0897-1101	8420900	¥41,200

刃渡: 330 全長: 330
重量: 750g 背厚: 2.5
材質: モリブデン鋼
●柄がドロップしているため、バランス良く使用できます。



⑫ステンレス鋼 別型 麺切庖丁 切れ者 A-0020 71

ページコード	商品コード	価格
1-0897-1201	8421100	¥33,000

刃渡: 330 全長: 330
重量: 860g 背厚: 2.8
材質: 金IIステンレス鋼



⑬ステンレス鋼 麺切庖丁 切れ者 71

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
A-1028 24mm	1-0897-1301	260	410	2.5	8421300	¥10,500
A-1048 27mm	1-0897-1302	300	510	2.5	8421400	¥13,000
A-1058 30mm	1-0897-1303	310	600	2.5	8421200	¥17,400

材質:金Ⅱステンレス鋼
●錆びにくくよく切れます。



⑭卓上型 ほうき 71

ページコード	商品コード	価格
1-0897-1401	7005400	¥300

外寸: 285×200
材質: いぐさ



⑮そば・粉用 はけ A-1850 71

ページコード	商品コード	価格
1-0897-1501	5743200	¥4,400

外寸: 350×75
材質: 柄 / プナ毛 / 黒アスロン