

Catalogue No.

20573-304

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

304



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	2-0304-0101	445	120	1.2	4901600	¥2,700

材質:刃部/SUS 420 J2
ハンドル/檀木 ウレタン仕上
●特殊波刃で切りクズが出にくい。



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	2-0304-0201	400	120	1.5	3184510	製造中止

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	2-0304-0301	300	52	1.0	8270600	¥1,200

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	2-0304-0401	325	270	1.0	8493500	¥2,000

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	2-0304-0501	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ええ快適にカット



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	2-0304-0601	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 円

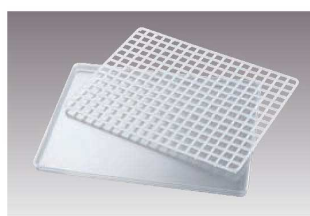
ページコード	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
2-0304-0701	230	370	100	1.8	4461500	¥2,200

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	2-0304-0801	210	365	125	1.8	1312900	¥3,000
⑨ レッド PG-104R	2-0304-0901	210	365	125	1.8	1312910	¥3,000

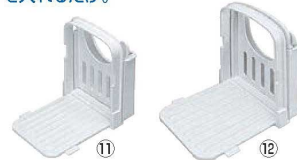


⑩ PC パン切りトレイ

ページコード	商品コード	価格
2-0304-1001	8216400	¥900

340×270×H13
材質:トレイ/メタクリル樹脂(耐熱90℃)
中アミ/ポリプロピレン(耐熱120℃)
●トレイ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)
●切りくずはレの中に残ります。

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)	2-0304-1101	190×145×H177	7008000	¥1,200
⑫ SCG2 (L)	2-0304-1201	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ます。

ナナメカットで焼きたてパンをスライス
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	2-0304-1301	159×235×H 69	4880900	¥2,000
⑭ PS-956 フード付	2-0304-1401	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。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(トースター)

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