

Catalogue No.
20573-406

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

つま切り・かつらむき 406

つま切り
かつらむき
あみ切り



①つま太郎

ページコード 商品コード 価格

2-0406-0101 2721400 ¥43,500

外寸:300×250×H170

重量:1.9kg

かつらむき寸法:幅120mm

付属品:兼用平刃(かつらむきブレン、つま切アダプター)、くし刃0.8mm付、投げ網アダプター、おどり網アダプター

交換部品

かつらむきブレン } 兼平刃 2-0406-0102 3928800 ¥1,600

つま切アダプター } 兼平刃 2-0406-0103 3929400 ¥5,600

くし刃0.8mm付 2-0406-0103 3929400 ¥5,600

投げ網アダプター 2-0406-0104 3932700 ¥10,000

おどり網アダプター 2-0406-0105 3932800 ¥12,000

※4種類アダプター付(替刃は別売可能です。)

一台4役つま太郎
(標準装備)
かつらむき



剣・つまきり



おどり網



つま切り
かつらむき



②かつらむきビールS

ページコード 商品コード 価格

2-0406-0201 0771000 ¥23,500

外寸:300×240×H165

かつらむき寸法:幅120mm

厚み0.5mm(厚み調整シートなし)

重量:1.7kg

付属品:平刃

交換部品 平刃 2-0406-0202 3928800 ¥1,600

(使用方法)

●大根、人参などを必要な寸法に輪切りにします。(12cm位まで)パイプ(シャフト)に大根(又は人参等)を差し込みハンドルを右へ回しながらブレンを材料に近づけます。思いのままにかつらむきができます。

●つまを作る場合は③ビールS用つま切アダプターセットをご使用ください。(別売)

部品図は資料集P2524をご参照ください。



※表示のアイコンはオプションが必要な場合があります。

**③かつらむきビールS用部品
つま切アダプターセット**

ページコード 商品コード 価格

2-0406-0301 0771400 ¥9,500

付属品:くし刃0.8mm、平刃

交換部品

くし刃0.8mm 2-0406-0302 3929400 ¥5,600

平刃 2-0406-0303 3928800 ¥1,600



**④ブレンダープレート
(つま切用)**

ページコード 商品コード 価格

2-0406-0401 0771600 ¥2,700

外寸:195×164×H46

重量:0.3kg

●かつらむきた材料で簡単に美しいつまがつくれます。



つま切り
かつらむき



⑤新つまさん

ページコード 商品コード 価格

2-0406-0501 0771800 ¥22,500

外寸:240×260×H160

重量:1kg

かつらむき寸法:幅80

かつらむき厚さ:4段階調整(0.8/1.0/1.2/1.4mm)

付属品:くし刃0.8mm、平刃

交換部品

くし刃0.8mm 2-0406-0502 3932200 ¥4,500

平刃 2-0406-0503 3932100 ¥1,600

●かつらむき、つま切がワンタッチで切替できます。

使い易い送り装置付!!



⑧回転つまきり君

ページコード 商品コード 価格

2-0406-0801 8783000 ¥6,950

外寸:273×116×H160

重量:0.8kg

付属品:平刃、くし刃(1mm、2.5mm、4mm)

交換部品

平刃 2-0406-0802 8783010 ¥1,000

くし刃 1mm 2-0406-0803 8783020 ¥2,200

2.5mm 2-0406-0804 8783030 ¥2,200

4mm 2-0406-0805 8783040 ¥2,200

※出荷時はクシ刃1mmが、本体にセットされています。

●独自開発の送り装置の採用でどなたでも簡単につま切りができます。

●リボン切り(ラセン状のかつらむき)も切れるので、さらに盛り付けを美しく仕上げます。

最大取付幅180mmの幅広かつらむき器



**⑥かつらむき
ベジキュー**

ページコード 商品コード 価格

2-0406-0601 3547900 ¥28,000

外寸:360×160×H210

重量:1.4kg

かつらむき寸法:幅180 厚み0.5mm

太さ:100mm対応

●ハンドルを回すと左右にスライドする刃物は、魚丁でむいたようなみずみずしいつまを生み出します。

●大根の取付は、簡単なパイプ固定式



商品動画はこちら

つま切り

**⑦NEW ツマカッター
手動つまきり君**

ページコード 商品コード 価格

2-0406-0701 7248400 ¥15,800

外寸:370×135×H210

重量:1.3kg

付属品:平刃(10枚入)、くし刃(1.0mm、2.5mm)

交換部品

平刃(10枚入) 2-0406-0702 7248500 ¥1,000

くし刃1.0mm 2-0406-0703 7248600 ¥2,500

2.5mm 2-0406-0704 7248700 ¥2,500

4mm 2-0406-0705 7248800 ¥2,500

●粗さの変更、刃物のお手入れがラクラク

●自動送り(1mmピッチ)と手押し送りの両用

●材料をセットしてまわすだけでつまが簡単にできます。



⑨菜種器

ページコード 商品コード 価格

2-0406-0901 0773000 ¥9,000

外寸:270×116×H165

重量:0.56kg

付属品:平刃、くし刃(細目、中目、荒目)

交換部品

平刃 2-0406-0902 0773100 ¥620

くし刃・細目 2-0406-0903 0773200 ¥620

中目 2-0406-0904 0773300 ¥420

荒目 2-0406-0905 0773400 ¥380

●皮をむいた大根を10cm位に切り、センターに差し込みハンドルを回すだけで、簡単につま切りができます。

⑩コックヘルプ

ページコード 商品コード 価格

2-0406-1001 0773500 ¥4,200

外寸:135×95×H200

重量:0.31kg

付属品:平刃、くし刃(細目、中目、荒目)

交換部品

平刃 2-0406-1002 0773600 ¥480

くし刃・細目 2-0406-1003 0773200 ¥620

中目 2-0406-1004 0773300 ¥420

荒目 2-0406-1005 0773400 ¥380

※サイズはハンドル部分を含みません。

●菜種器の純型

●皮をむいた大根を8cm位に切り、ハンドルを回すだけ

⑪大漁網切器

ページコード 商品コード 価格

2-0406-1101 0771700 ¥9,500

外寸:139×36×H53

重量:0.61kg

●かつらむきたものを専用ゴム板等に置いて押し出すだけできれいな網切ができます。

商品動画はこちら

●このカタログに掲載されている価格は、2022年4月1日現在のもので、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。

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

15 ロット・スコップ

16 缶切・栓抜