

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(トクナウズ)

04 鍋全般

05 ブランドキッチン

06 オープンウェア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁

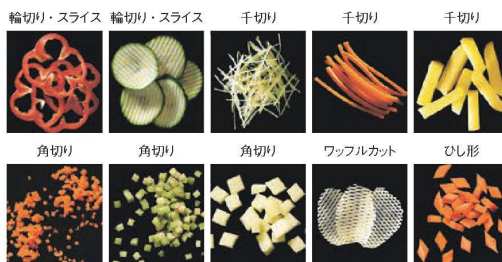
de BUYER
DEPUIS 1830



① マンドリンレボリューション

ページコード	商品コード	価格
2012.01 2-0417-0101	7015060	¥50,200

外寸:185×50×H180
厚み調節:0~10mm
材質:本体部/18-10ステンレス
付属品:平刃、くし刃、2mm・4mm・10mm刃、安全ホルダー
●千切り・スライス・ワッフルカットはもちろん、今まで不可能だった2、4、10mmのざいの目カット、ひし形カットも簡単にできます。
●刃は刃物製造で有名なフランスのティエリーで製造されていますので、庖丁のようなシャープな切れ味が特徴です。



イチゴ、ブチトマトのスライスや
柑橘類の皮の千切りに



イチゴスライサー

ページコード	商品コード	価格
② HD50-4 4.0mm仕様	2-0417-0201	1189440 ¥76,000
③ HD50-6 6.0mm仕様	2-0417-0301	1189450 ¥76,000

外寸:240×175×H235 重量:3.5kg
材質:ステンレス、ポリカーボネート
交換部品
HD50-4 刃物ユニット 4.0mm 2-0417-0302 1189460 ¥48,000
HD50-6 刃物ユニット 6.0mm 2-0417-0303 1189470 ¥48,000
投入口サイズ:φ40



④ トマトスライサー トマトくん

ページコード	商品コード	価格
TMS80-10 2-0417-0401	1240430	¥15,800

外寸:165×224×H254 重量:800g
材質:本体/ポリカーボネート
本体シャフト/SUS304
刃物/SUS304H
●刃物ユニットのクリップを押し下げるだけの簡単操作
●幅約10mmの外周の輪切りが出来ます。
●扇型の刃物で刃の入りがよく、長切れします。
●替刃式で一枚ずつ差し替え可能
●本体長辺約224mmとコンパクト設計
●トマト最大径φ80mm



⑤ LT マンドリンカッター

ページコード	商品コード	価格
38枚刃 2-0417-0501	くし刃3.0・10mm切換	0765400 ¥60,600
60枚刃 2-0417-0502	くし刃2.0・4.5mm切換	0765510 ¥63,900

外寸:415×115×H238 投入口:98×79
厚み調節:0~15mm(本体裏レバー) 材質:18-10ステンレス
用途:ジャガイモ、人参等の薄切り千切りに、またゴブレット(網目)でもできます。
※本体横のレバーで切り方が替えられます。



⑥ LT マンドリンカッター
NEW グルメ
(手持ちタイプ)

ページコード	商品コード	価格
N4280 2-0417-0601	6288200	¥39,000

外寸:402×115×H41
くし刃2mm・4mm・7mm・10mmの4サイズ(交換)付
厚み調節:0~15mm(本体裏レバー)
材質:18-10ステンレス



⑦ フードスライサー
ハイ・スライス

ページコード	商品コード	価格
2-0417-0701	5478100	¥24,800

外寸:380×260×H220
厚み調節:0.5~15mm
●投入口の大きさが変えられます(最大160×109)
切られた素材はバラバラにならず重なって切れます。

●別売品の 千切り・はす切り交換用部品
でさらに便利になります。

サイズ	ページコード	商品コード	価格
2×2mm	2-0417-0702	5478200	¥4,200
3×3mm	2-0417-0703	5478210	¥4,200
4×4mm	2-0417-0704	5478220	¥4,200
4×8mm	2-0417-0705	5478230	¥4,200



⑧ フードスライサー スライスマロ

ページコード	商品コード	価格
2-0417-0801	0766700	¥21,000

外寸:430×170×H210 投入口:98×98×H75
厚み調節:1~10mm(ダイヤル式) 千切り幅 3×3mm
●レモン・マト、ピーマン、キュウリ等の薄切りに、ネギ、大根、人参、ジャガイモの千切りに最適

交換部品
平刃2枚入 2-0417-0802 0766800 ¥2,500
くし刃ブロック 2-0417-0803 0766810 ¥4,000



商品動画はこちら

⑨ スライサー スライス君

ページコード	商品コード	価格
2-0417-0901	0854600	¥17,800

外寸:415×170×H170
投入口:90×90
厚み調節:スライス厚0.5~10mm 千切り幅:3mm
材質:ABS樹脂・ステンレス・アルミニウム
●独自開発のVカッターの採用で抜群の切れ味を実現
●スライスと千切り(3mm千切り刃が付属)ができます。



商品動画はこちら

⑩ Vスライサー

ページコード	商品コード	価格
MV-60D 2-0417-1001	5478000	¥49,000

外寸:410×195×H250
投入口サイズ:φ100
厚み調節:0.5~10mm 無段階・ダイヤル目盛付
●トマト、玉ねぎ、ザーサイ、リンゴ、レモン等のスライスに最適です。
●SUS304ステンレス製で衛生的です。

千切オプション

ページコード	商品コード	価格
2mm用 2-0417-0902	2mm千切り刃・千切り厚みゲージ 2mm用・投入口 2mm用	0854700 ¥6,300
4mm用 2-0417-0903	4mm千切り刃・千切り厚みゲージ 4mm用・投入口 4mm用	0854800 ¥6,300

※オプション千切り刃は各千切り幅にあった投入口・厚みゲージが必要です。

●このカタログに掲載されている価格は、2022年9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。