

Catalogue No.

20633-413

413 定尺カッター・スライスカッター

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

トンカツの幅を一定に、一気に切る事ができるように
開発された商品です。



18-8 カツカッター

	ページコード	商品コード	価格
① 5枚刃	4-0413-0101	2474800	¥63,800
簡易ストッパー付5枚刃	4-0413-0102	2474900	¥69,000
交換用部品：5枚刃用替刃	4-0413-0103	2475000	¥16,500
② 6枚刃	4-0413-0201	2475100	¥63,800
簡易ストッパー付6枚刃	4-0413-0202	2475200	¥69,000
交換用部品：6枚刃用替刃	4-0413-0203	2475300	¥16,500

330×208×H120(台の有効サイズ178×145)
●刃の間隔は5枚刃、6枚刃とも20mmです。
●簡易ストッパー付
上げたハンドルが自然に落ちない様に(安全装置)ロック機能付



手作業にくらべカット寸法や品質のバラツキをなくし、
格段にスピードアップします！



③定尺カッター TCL

カット寸法	カット刃数	ページコード	商品コード	価格
3cm	9枚	4-0413-0301	5490600	¥165,000
4cm	7枚	4-0413-0302	5490700	¥155,000
5cm	5枚	4-0413-0303	5490800	¥150,000
6cm	5枚	4-0413-0304	5490900	¥150,000
7cm	4枚	4-0413-0305	5491000	¥145,000
8cm	4枚	4-0413-0306	5491100	¥145,000

600×310×H120
刃厚:1.8mm 刃渡:290 重量:12.5kg
コボウ(キンピラ用)、長ネギ(ヤキトリ、串カツ用)フキ、セロリ、大根、人参等の規格サイズのカットにご利用ください。
※カットできないものもありますので、お求めの前にお問い合わせください。

従来の機械式スライサーでは切りにくい
ななめ切り及び厚手のスライスに
適しています。



④スライスカッター

ページコード	商品コード	価格
SK-1 4-0413-0401	6678400	¥58,000

560×240×H410
刃厚:1.8mm 刃渡:360 重量:5kg
本体:プラスチックまな板
ステンレス鋼刃物使用

サツマイモ、ハス、人参、大根、
クッキー生地等の定寸の厚切りに
最適です。

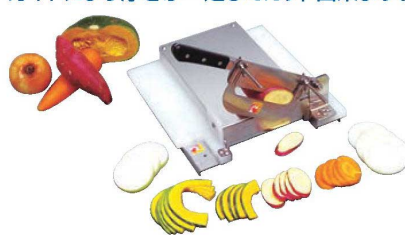


⑤スライスカッター

ページコード	商品コード	価格
SK-4N 4-0413-0501	6678510	¥90,000

440×330×H160 カット幅:5~60mm
刃厚:1.8mm 刃渡:360 重量:6kg
本体:プラスチックまな板
ステンレス鋼刃物使用
●カットガイド付

サツマイモ・人参・大根・かぼちゃなどの
厚切りスライスに最適です！
ガイドにより厚さが一定してカット出来ます。



⑥スライスカッター

ページコード	商品コード	価格
SK-4NS 4-0413-0601	0758300	¥75,000

360×360×H110
刃厚:1.2mm 刃渡:190 重量:4kg
カット可能幅:約165mm
●カットガイド調整ネジにて約3~60mmまでカットガイドの
厚さ調整が可能です。



かぼちゃ等のスライスを
重視したタイプです。

⑦かぼちゃカッター
薄刃タイプ

ページコード	商品コード	価格
KC-5S 4-0413-0701	6679200	¥52,000

510×240×H150
刃厚:1.8mm 刃渡:360 重量:5.8kg
本体:プラスチックまな板
ステンレス鋼刃物使用



固いかぼちゃもテコ式で
スムーズにカット!

⑧かぼちゃカッター

ページコード	商品コード	価格
KC-5 4-0413-0801	5491900	¥52,000

510×240×H150
刃厚:3mm 刃渡:360 重量:6kg
本体:プラスチックまな板
ステンレス鋼刃物使用
●2分割、4分割、スライス小切にもできます。



⑨万能カッター ミニ

ページコード	商品コード	価格
A-0803 4-0413-0901	0937400	¥20,000

240×450×H110 背厚:2mm 刃渡:265
重量:2.9kg カット可能幅:230mm
本体:木製ステンレス鋼刃物使用
※餅・野菜(かぼちゃ等)・魚・昆布等の押し切り機です。



⑩万能プロカッター
背金なし

ページコード	商品コード	価格
A-5665 4-0413-1001	0937300	¥27,500

140×650×H130 背厚:2.5mm 刃渡:360
重量:3.25kg カット可能幅:300mm
本体:木製ステンレス鋼刃物使用
※業務用(かぼちゃ、ワケ、野菜の根切、花の基切など)
商業用(魚の頭落とし、昆布切など)
餅切、のしもちなどに使用できます。

●このカタログに掲載されている価格は、2024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。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(トースター等)

04 鍋全般

05 ブランドキッチン
コレクション

06 オープンウェア

07 ホテル・レストラン・
ガストロノームパン

08 庖丁