

Catalogue No.
20692-413

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

413 定尺カッター・スライスカッター

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下ごしらえ)

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 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁

手作業に比べカット寸法や品質のパラツキをなくし、格段にスピードアップします!



①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	6-0413-0101	5490600	¥165,000
4cm	7枚	6-0413-0102	5490700	¥155,000
5cm	5枚	6-0413-0103	5490800	¥150,000
6cm	5枚	6-0413-0104	5490900	¥150,000
7cm	4枚	6-0413-0105	5491000	¥145,000
8cm	4枚	6-0413-0106	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。



②スライスカッター

ページコード	商品コード	価格
SK-1	6-0413-0201	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。



③スライスカッター

ページコード	商品コード	価格
SK-4N	6-0413-0301	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。



④スライスカッター

ページコード	商品コード	価格
SK-4NS	6-0413-0401	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。



⑤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	6-0413-0501	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!



⑥かぼちゃカッター

ページコード	商品コード	価格
KC-5	6-0413-0601	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、スライス小間切もできます。



⑦オールステンレス 厨房カッター

ページコード	商品コード	価格
A-154	6-0413-0701	2503180 ¥39,000

230×530×H100
背厚:3mm 刃渡:265 重量:3kg
材質:18-8ステンレス
●ステンレス製で錆に強く丸洗いOKです。
●この原理で楽に(軽く)切れます。



⑧万能カッター ミニ

ページコード	商品コード	価格
A-0803	6-0413-0801	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・昆布等の押し切りが優です。



⑨万能プロカッター 背金なし

ページコード	商品コード	価格
A-5665	6-0413-0901	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
※農薬用(かぼちゃ、ワラ切、野菜の根切、花の茎切など)
漁業用(魚の頭除とし、昆布切など)
鏡餅切、のしもち切などに使用できます。