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
①5枚刃	6-0414-0101	2474800	¥82,000
簡易ストッパー付5枚刃	6-0414-0102	2474900	¥87,000
交換用部品：5枚刃用替刃	6-0414-0103	2475000	¥23,500
②6枚刃	6-0414-0201	2475100	¥84,000
簡易ストッパー付6枚刃	6-0414-0202	2475200	¥89,000
交換用部品：6枚刃用替刃	6-0414-0203	2475300	¥25,000

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20㎜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



③かまぼこカッター 74 直B

	ページコード	商品コード	価格
TC-K7	6-0414-0301	5490670	¥115,000

200×280×H140
重量:1.9kg
材質:ステンレス
7㎜幅　17枚刃
●簡単作業で一度に7㎜幅のスライスができます。

商品動画はこちら



④玉子カッター 74 直B

	ページコード	商品コード	価格
TC-T7	6-0414-0401	5490710	¥145,000

300×320×H190
重量:2.8kg
材質:ステンレス
7㎜幅　28枚刃
●簡単作業で一度に7㎜スライスができます。
●寿司ネタ用のカットに最適です。

コンブまで切れる



商品動画はこちら

⑤電動マルチロータリーカッター MRC-55RE 74 直B 納期

	ページコード	商品コード	価格
2.5㎜巾カット	6-0414-0501	0774800	¥318,000
3.5㎜巾カット	6-0414-0502	0774900	¥288,000

外寸:580×230×H280
電源:単相100V（50/60Hz）
定格消費電力:150/180W　定格時間:連続
投入最大寸法:100×15㎜　重量:約15kg
●ピーマン・白ネギ・しょうが・オレンジの皮・コンブ等細切りカット、油揚げもカットできます。



⑥キウイフルーツカッター 74 直B

	ページコード	商品コード	価格
TC-Ki7	6-0414-0601	5490630	¥122,000

220×290×H160
重量:2.8kg
材質:ステンレス
カット幅:7㎜　17枚刃
●簡単作業で一度に7㎜幅のスライスができます。

豆腐のさいの目も簡単カット



商品動画はこちら

⑦豆腐さいの目カッター TF-1 74 直B

	ページコード	商品コード	価格
10㎜角用 910分割	6-0414-0701	6680500	¥98,000
15㎜角用 192分割	6-0414-0702	6680600	¥98,000

200×170×H270
重量:2.6kg
最大取入寸法:100×70×H130
●ゼリー、杏仁豆腐等も使用可能です。
●わずか2工程で簡単かつ正確にさいの目ができます。

1人前約3秒でカット!



商品動画はこちら



⑧豆腐カッター 71

	ページコード	商品コード	価格
TFC1	6-0414-0801	1140510	¥700

117×153×H68
重量:154g
材質:AS樹脂
●容器の上から豆腐を入れてスライドさせるだけで簡単にさいの目切りにできます。

⑨イカソーメンカッター 74 直B

	ページコード	カット幅		商品コード	価格
HS-550H3.5	6-0414-0901	3.5	260×290×H250	6680400	¥168,000
HS-550H2.5	6-0414-0902	2.5	290×260×H250	6680410	¥198,000

重量:4kg　刃:ステンレス鋼丸刃55㎜
最大カット寸法:幅110×厚み15㎜
本体:ステンレス
●投入口よりイカを入れながらハンドルを回すだけです。
●刃物部のみ取り外せ簡単に洗えます。

イカの姿焼、松笠切り、ミソ漬、ロールイカに!
ナス、フランクフルト、ウインナーのかざり切りに!



⑩いかにも 71

	ページコード			商品コード	価格
HS-5001	6-0414-1001	160×	66×H25	0716000	¥6,300
HS-5002V	6-0414-1002	160×	66×H25	5728800	¥10,500
HS-5003	6-0414-1003	250×190×H25		5728900	¥16,500

品番	切り込の深さ	標準切り込巾	刃全体の巾
HS-5001	0～3.5	6	60
HS-5002V	3.5～8	6	60
HS-5003	0～3.5	6	180

※刃先を下にして手前に軽く引くようにお使いください。