

Catalogue No.
20692-415

415 **パインカッター** ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

09 砥石・庖丁差し
10 まな板
11 調理機械
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

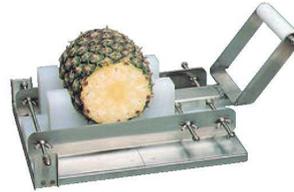


洋菓子店・青果店・
フルーツパーラーなど
毎日の商品作りで活躍します!

①パインスライスカッター

ページコード	商品コード	価格
TC-P15	6-0415-0101	15mm幅 8枚刃 5490680 ¥195,000
TC-P20	6-0415-0102	20mm幅 6枚刃 5490690 ¥185,000

210×540×H190 重量:11.5kg 材質:ステンレス
●芯と皮をカットしたパイナップルの規格カットが一度にできます。



1回でパインの両端を
平行にカットできます。

②両切カッター

ページコード	商品コード	価格
TC-2	6-0415-0201	5491300 ¥55,000

390×200×H210 重量:4.5kg
●大量のパインボール抜き、ステーキ作りの手助けにご使用ください。
※カット寸法は9~18cmまで換えられます。(5、6、7玉兼用)



③パインポトル

ページコード	商品コード	価格
M	6-0415-0301	0775900 ¥30,000

内径:φ85
●前面カッターと底部カッターとの組み合わせにより、外皮を傷めずに中身だけがキレイにくり抜けます。
※6ヶ玉のパイナップル・メロン・スイカのポトル抜き用

芯と外皮を同時にカット



芯と外皮を別々に2回でカット



芯と外皮を同時にカットし、1/2のたて割に



パインピーラー

	M	価格	L	価格	LL	価格
④PW ワンタッチタイプ	6-0415-0401 0776100	¥63,000	6-0415-0402 0776200	¥73,000	6-0415-0403 0776300	¥73,000
⑤PS セパレートタイプ	6-0415-0501 0776400	¥28,000	—	—	—	—
⑥PC センターカットタイプ	6-0415-0601 5491600	¥35,000	6-0415-0602 5491700	¥39,000	6-0415-0603 5491800	¥39,000

付属品:まな板、ブラシ

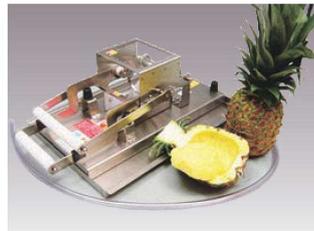
サイズ	できがり径	使用パインの大きさ
M	φ85	おもに6ヶ玉用
L	φ90	おもに5ヶ玉用
LL	φ95	大きめの5ヶ玉用



⑦パインスティックカッター

ページコード	商品コード	価格
SC-6 6分割用	6-0415-0701	5491400 ¥50,000
SC-8 8分割用	6-0415-0702	5491500 ¥50,000

内径:190(5、6、7玉兼用) 付属品:まな板
●外皮付きのまま、芯を小さめに抜き、1回でスティックパインがカットできます。



⑧スーパーパインポトル

ページコード	カット寸法	商品コード	価格
SPB-M 7玉クラス	6-0415-0801	130×95	5490640 ¥94,000

330×510×H190 重量:7kg 材質:ステンレス
●ダブルカッターでハンドルを前後に90°回転させるだけで外皮を傷めずに中身だけがキレイにくり抜けます。
●透明カバーでよく見えるのでカット状態が一目瞭然です。
●ステンレスパッド・ホース付



⑨パインポトル

ページコード	商品コード	価格
	6-0415-0901	0776700 ¥8,000

107×113
●特殊な形状の刃物ですので、外皮をいためずに中身だけがキレイにくり抜けます。
※5、6、7ヶ玉のパイナップル・メロン・スイカ等のポトル用



⑩パイナップルスライサー & ウェッジャー イエロー ステンレス

ページコード	商品コード	価格
	4874360	6-0415-1001 1532242 ¥6,000

φ90×H225
材質:本体/ステンレススチール
ウェッジャー/ABS樹脂
スプリング/POM樹脂
ハンドル/ABS樹脂
●「芯を抜く」「皮をむく」「実をくりぬく」、そして「一口大にカットする」という4工程を1つでこなすことができます。
●パイナップルの身を1度に8等分にできます。
●ハンドルはワンタッチで簡単に外せます。

●このカタログに掲載されている価格は、2026年4月1日現在のものです。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。