

Catalogue No.
20692-497

497

筋切り

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

17 ハサミ

18 野菜細工
ピーラー・芽取り・

19 魚介類・
下ごしらえ

20 肉類・下ごしらえ

13 水切り・ザル

14 水マス・
計量スプーン

15 ロット・スコップ

16 缶切・栓抜



おいしいお肉の手助けに

Super-Tendermatic

- あらゆる種類の骨抜き肉をわずかの時間でやわらかくします。肉をカット又はスライスすることなく厚さ11cm、幅25cmまでブロック肉のままテンダラーでスライスできます。
- 肉を硬くしている結合組織を544本(34列)の薄い特殊ステンレス強靱刃にて肉をいためることなく切断します。
- 肉の自然色、肉汁等を通常以上に損ないません。



① ジャカード スーパーテンダラー マチック H型

ページコード	商品コード	価格
6-0497-0101	7691700	¥485,000

外寸:幅424×奥行403×高さ(ハンドル含)950
重量:22kg
シートテーブル:幅260×長さ600、重量:5kg



※本体、スタンドのセットイメージ

② ジャカード スーパーテンダラー マチック H型用スタンド

ページコード	商品コード	価格
6-0497-0201	7691800	¥85,000

外寸:670×650×H700
天板サイズ:615×445
重量:10kg
●前輪:スリッパ付きキャスター2個、後輪:固定キャスター2個
●専用スタンドを使用すれば、使用時の前へのスレ込みを防ぐ事ができます。



ジャカード ニューミート テンダライザー

ページコード	刃	商品コード	価格
③ 1枚刃仕様	6-0497-0301	15列×1枚	6424800 ¥6,800
④ 3枚刃仕様	6-0497-0401	15列×3枚	6424900 ¥14,800

外寸:150×47×H115
材質:本体/ABS樹脂 刃/ステンレス
※本体から刃の部分の部分を簡単にどけられます。



ジャカード ミート テンダライザー

ページコード	刃	商品コード	価格
⑤ 16本刃仕様	6-0497-0501	16列×1枚	6421900 ¥5,500
⑥ 48本刃仕様	6-0497-0601	16列×3枚	6422000 ¥12,800

外寸:145×105
替刃(1枚) 6-0497-0602 0735731 ¥2,700



⑦ キングミート テンダラー

ページコード	商品コード	価格
6-0497-0701	0735800	¥16,800

外寸:160×35×H115
刃:16列×3枚



⑧ ミートソフトナー

ページコード	商品コード	価格
6-0497-0801	0735600	¥2,700

外寸:130×130
刃:8列×1枚



⑨ ビクター プロシェフ 56枚刃

ページコード	商品コード	価格
6-0497-0901	0938600	¥13,000

幅70×全長255 重量:350g
刃:14列×4枚
※肉たたきと筋切りが同時にできます。

スパムスライサー



⑩ 木柄 ミートローラー

ページコード	商品コード	価格
6-0497-1001	0735500	¥820

外寸:幅50×全長180



⑪ ランチョンミートスライサー

ページコード	商品コード	価格
KK-275	6-0497-1101	2129780 ¥750

外寸:217×120×H50
重量:150g
材質:本体樹脂部分/ABS 枠及び線/ステンレス
耐熱温度:90℃
●約8mm厚のステンレス製ワイヤーを巻くだけで、一気に最大11等分できます。
●ミートはもちろん、ゆで卵やアボカドのようなデリケートな食材のスライスにも適しています。

●このカタログに掲載されている価格は、2026年6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。