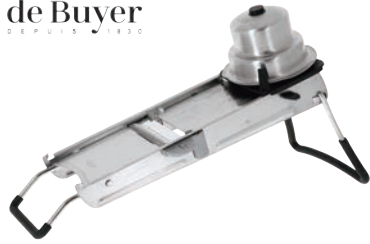


09 砥石・庖丁差し

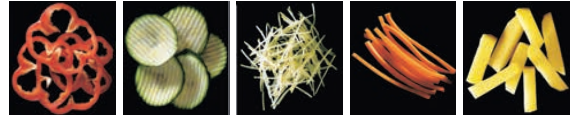


① マンドリンレボリューション

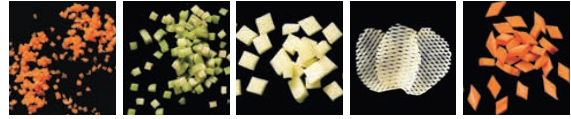
ページコード	商品コード	価格
2012.01	4-0419-0101	7015060 ¥53,000

外寸:185×50×H180
厚み調節:0~10mm
材質:本体部 18-10ステンレス
付属品:平刃、くし刃、2mm・4mm・10mm刃、安全ホルダー
●千切り・スライス・ワッフルカットはもちろん、今まで不可能だった2.4、10mmのさいの目カット、ひし形カットも簡単にできます。
●刃は刃物製造で有名なフランスのティエリーで製造されていますので、庖丁のようなシャープな切り口が特徴です。

輪切り・スライス 輪切り・スライス 千切り 千切り 千切り



角切り 角切り 角切り ワッフルカット ひし形



10 まな板

GNパン1/1・1/2サイズに掛けて使えるマンドリンスライサー
人間工学に基づいた形状の安全ホルダーで素早く正確にスライスできます。

11 調理機械
(下ごしらえ)



② LT マンドリン コンパクトプロ バサルト

ページコード	商品コード	価格
BRONCP01	4-0419-0201	2312900 ¥41,000

外寸:380×115×H45
重量:700g
厚み調節:0.5~10mm
材質:ステンレス、ポリプロピレン
付属品:平刃、くし刃4mm・10mm 安全ホルダー
オプション:くし刃1mm・2mm・7mm

③ LT マンドリン コンパクトプロ inox

ページコード	商品コード	価格
BRONCP02	4-0419-0301	2312910 ¥42,000

外寸:380×115×H45
重量:1,250g
厚み調節:0.5~10mm
材質:ステンレス、ポリプロピレン
付属品:平刃、くし刃4mm・10mm 安全ホルダー
オプション:くし刃1mm・2mm・7mm
●取り外し可能なノンスリップスタンド付き

④ LT マンドリンカッター

ページコード	商品コード	価格
38枚刃	4-0419-0401	くし刃3.0・10mm切換 0765400 ¥60,600
60枚刃	4-0419-0402	くし刃2.0・4.5mm切換 0765510 ¥51,200

外寸:415×115×H238 投入口:98×79
厚み調節:0~15mm(本体裏レバー) 材質:18-10ステンレス
用途:ジャガイモ、人参等の薄切り千切りに、またゴブレット(網目)もできます。
※本体横のレバーで切り方が替えられます。



04 鍋全般

05 ブランドキッチン
コレクション



⑤ LT マンドリンカッター NEW グリム (手持ちタイプ)

ページコード	商品コード	価格
N4280	4-0419-0501	6288200 ¥32,300

外寸:402×115×H41
くし刃2mm・4mm・7mm・10mmの4サイズ(交換)付
厚み調節:0~15mm(本体裏レバー)
材質:18-10ステンレス

⑥ フードスライサー ハイ・スライス

ページコード	商品コード	価格
4-0419-0601	5478100	¥29,900

外寸:380×260×H220
厚み調節:0.5~15mm
●投入口の大きさが変えられます(最大160×109)
切られた素材はバラバラにならず重なって切れます。

●別売品の千切り・はす切り交換用部品がさらに便利になります。

サイズ	商品コード	価格
2×2mm	4-0419-0602 5478200	¥5,000
3×3mm	4-0419-0603 5478210	¥5,000
4×4mm	4-0419-0604 5478220	¥5,000
4×8mm	4-0419-0605 5478230	¥5,000

⑦ フードスライサー スライスママD

ページコード	商品コード	価格
4-0419-0701	0766700	¥21,000

外寸:430×170×H210 投入口:98×98×H75
厚み調節:1~10mm(ダイヤル式) 千切り幅 3×3mm
●レモン、トマト、ピーマン、キュウリ等の薄切りに、ネギ、大根、人参、ジャガイモの千切りに最適交換部品

平刃2枚入	4-0419-0702	0766800	¥2,500
くし刃ブロック	4-0419-0703	0766810	¥4,000



06 オープンウェア

07 ホテルパン・ガストロノームパン



⑧ スライサー スライス君

ページコード	商品コード	価格
4-0419-0801	0854600	¥24,900

外寸:415×170×H170
投入口:90×90
厚み調整:スライス厚0.5~10mm 千切り幅:3mm
材質:ABS樹脂・ステンレス・アルミニウム
●独自開発のVカッターの採用で抜群の切れ味を実現
●スライスと千切り(3mm千切り刃が付属)ができます。



商品動画はこちら

⑨ Vスライサー

ページコード	商品コード	価格
MV-50D	4-0419-0901	5478000 ¥49,000

外寸:410×195×H250
投入口サイズ:φ100
厚み調整:0.5~10mm 無段階・ダイヤル目盛付
●トマト、玉ネギ、ザーサイ、リンゴ、レモン等のスライスに最適です。
●SUS304ステンレス製で衛生的です。

08 庖丁



商品動画はこちら

千切オプション

ページコード	商品コード	価格
2mm用	4-0419-0802	2mm千切り刃・千切り厚みゲージ 2mm用・投入口 2mm用 0854700 ¥6,600
4mm用	4-0419-0803	4mm千切り刃・千切り厚みゲージ 4mm用・投入口 4mm用 0854800 ¥6,600

※オプション千切り刃は各千切り幅にあった投入口・厚みゲージが必要です。