

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下記に示す)

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



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 5-0415-0101	15mm幅 8枚刃	5490680 ¥195,000
TC-P20 5-0415-0102	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。



商品動画は
こちら

②両切カッター

ページコード	商品コード	価格
TC-2 5-0415-0201	5491300	¥55,000

390×200×H210 重量:4.5kg
●大量のパインホール抜き、スティック作りの手助け
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パインボルト

ページコード	商品コード	価格
M 5-0415-0301	0775900	¥30,000

内径:φ85
●側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・スイカのボルト
抜き用



芯と外皮を同時にカット



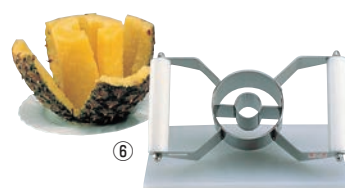
④

芯と外皮を別々に2回でカット



⑤

芯と外皮を同時にカットし、1/2のたて割に



⑥

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



付属品:まな板、ブラシ

サイズ	できあがり径	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

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

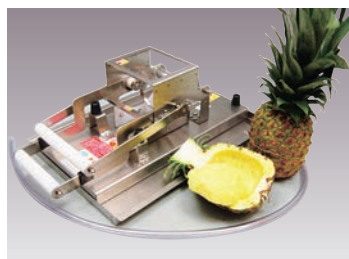
08 庖丁



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	5-0415-0701	5491400 ¥50,000
SC-8 8分割用	5-0415-0702	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スーパーパインボート

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	5-0415-0801 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。
●ステンレスバット・ホース付



⑨パインボート

ページコード	商品コード	価格
5-0415-0901	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・
スイカ等のボート用



⑩パイナップルスライサー & ウェッジャー ステンレス

ページコード	商品コード	価格
5-0415-1001	1532241	¥5,500

φ90×225
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。

