

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械  
(下ごしらえ)

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

de Buyer  
DEPUIS 1830

## ① マンドリンレボリューション ㊦ フランス

ページコード	商品コード	価格
2012.01	5-0419-0101	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

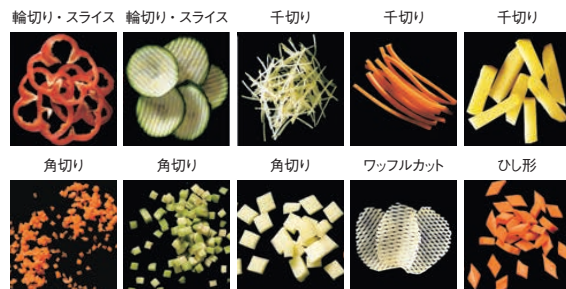
2.4、10mmのさいの目カット、ひし形カットも簡単にできます。

●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。

交換部品

千切り用替刃 2mm幅	2012.91	5-0419-0102	2403200	¥5,300
千切り用替刃 4mm幅	2012.92	5-0419-0103	2403210	¥5,300
千切り用替刃 10mm幅	2012.93	5-0419-0104	2403220	¥5,300
スライス用替刃	2015.95	5-0419-0105	2403230	¥7,800

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。② LT マンドリン  
コンパクトプロ バサルト ㊦ フランス

ページコード	商品コード	価格
BRONCP01	5-0419-0201	2312900 ¥27,000

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 ㊦ フランス

ページコード	商品コード	価格
BRONCP02	5-0419-0301	2312910 ¥36,800

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 ㊦ フランス

ページコード	商品コード	価格
38枚刃	5-0419-0401	くし刃3.0・10mm切換 0765410 ¥53,700
60枚刃	5-0419-0402	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。

⑤ LT マンドリンカッター  
NEW グルメ  
(手持ちタイプ) ㊦ フランス

ページコード	商品コード	価格
N4280	5-0419-0501	6288200 ¥35,700

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
5-0419-0601	5478100	¥29,900

外寸:380×260×H220

厚み調節:0.5~15mm

●投入口の大きさが変わります(最大160×109)

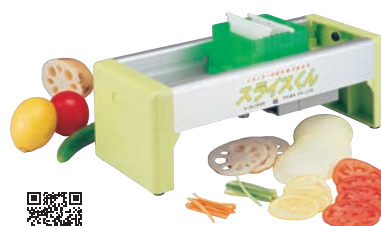
切られた素材はバラバラにならず重なって切れます。

●別売品の

千切り・はす切り交換用部品 ㊦ ㊧

でさらに便利になります。

2×2mm	5-0419-0602	5478200	¥5,000
3×3mm	5-0419-0603	5478210	¥5,000
4×4mm	5-0419-0604	5478220	¥5,000
4×8mm	5-0419-0605	5478230	¥5,000



## ⑧ スライサー スライス君 ㊦

ページコード	商品コード	価格
5-0419-0801	0854600	¥24,900

外寸:415×170×H170

投入口:90×90

厚み調節: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カー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。

スライス

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	5-0419-0901	5478001 ¥49,000

外寸:410×195×H250

投入口サイズ:φ100

厚み調節: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。

## 千切オプション

ページコード	商品コード	価格
2mm用	5-0419-0802	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	5-0419-0803	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。