

09 砥石・庖丁差し

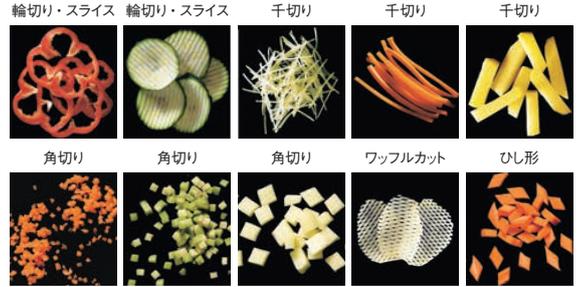


① マンドリンレボリューション

ページコード	商品コード	価格
2012.01	6-0419-0101	7015060 ¥57,000

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	6-0419-0102	2403200	¥5,600
	千切り用替刃	4mm幅 <td>2012.92</td> <td>6-0419-0103</td> <td>2403210</td> <td>¥5,600</td>	2012.92	6-0419-0103	2403210	¥5,600
	千切り用替刃	10mm幅 <td>2012.93</td> <td>6-0419-0104</td> <td>2403220</td> <td>¥5,600</td>	2012.93	6-0419-0104	2403220	¥5,600
	スライス用替刃		2015.95	6-0419-0105	2403230	¥8,500



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	6-0419-0201	2312900 ¥28,300

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	6-0419-0301	2312910 ¥38,600

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

04 鍋全般



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	6-0419-0401	くし刃3.0・10mm切換 0765410 ¥56,300
60枚刃	6-0419-0402	くし刃2.0・4.5mm切換 0765510 製造中止

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。

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 グルメ (手持ちタイプ)

ページコード	商品コード	価格
N4280	6-0419-0501	6288200 ¥37,400

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
6-0419-0601	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り切れます。

●別売品の千切り・はす切り交換用部品

サイズ	ページコード	商品コード	価格
2×2mm	6-0419-0602	5478200	¥5,000
3×3mm	6-0419-0603	5478210	¥5,000
4×4mm	6-0419-0604	5478220	¥5,000
4×8mm	6-0419-0605	5478230	¥5,000

06 オープンウェア

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
6-0419-0701	0766701	¥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 6-0419-0702 0766801 ¥2,500

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
6-0419-0801	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	6-0419-0901	5478001 ¥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

千切オプション

ページコード	商品コード	価格
2mm用	6-0419-0802	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	6-0419-0803	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。