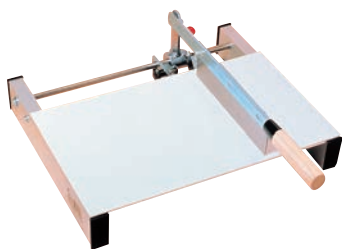


57
イベント調理機器

※写真は手付です

①スライド式 麺切機 **加** 別梱包

ページコード 商品コード 価格

6-0895-0101 0582700 ¥97,000

外寸:麺台寸法/幅920×奥行280

刃渡:270

●うどん・そばなど、お好みの太さで均一にどんどん切る事ができます。

②麺切台 **加**

ページコード 外寸 庖丁刃長 重量 商品コード 価格

A-1000 6-0895-0201 445×365×H160 225 約4.5kg 5708500 ¥43,000

A-1300 6-0895-0202 600×400×H150 270 約6.6kg 8234900 ¥58,000

材質:庖丁/SUS440A

台/アルミニウム

●庖丁の上げる高さにより、切り巾が自在に変わります。

※麺の切り巾は約1.5~10mm

③こま板

ページコード 外寸 商品コード 価格

大手付 6-0895-0301 270×270×H35 5708100 ¥5,600

手無 6-0895-0302 270×270×H35 5708200 ¥5,100

小手付 6-0895-0303 230×230×H30 5708300 ¥3,850

手無 6-0895-0304 230×230×H30 5708400 ¥3,650

59
うどん・そば・ラーメン

④そば切りまな板 L型

ページコード 商品コード 価格

6-0895-0401 7005800 ¥7,700

外寸:700×200

厚さ:15 重量:0.7kg

材質:桐

●手前をL型の足で高くすることによって庖丁をまな板に平らにあてることができるので、そばが切り易いです。

⑤全鋼 麺切庖丁 **加**

刃渡 ページコード 全長 g 背厚 商品コード 価格

A-1031 24cm 6-0895-0501 282 310 2.0 6852100 ¥5,375

A-1032 27cm 6-0895-0502 323 400 2.0 6852200 ¥7,000

材質:55CSC焼入鋼

⑥麺切庖丁「切れ者」
A-1012 **加**

ページコード 商品コード 価格

6-0895-0601 5708800 ¥28,000

刃渡:300 全長:300

重量:670g 背厚:2.7

材質:安来鋼青紙2号

52
電気・ガスコンロ53
焼アミ54
オーブン・電子レンジ55
低温調理器・フードウォーマー56
お好み焼・たこ焼・鉄板焼関連⑦ステンレス鋼 別型 麺切庖丁
切れ者 A-0020 **加**

ページコード 商品コード 価格

6-0895-0701 8421100 ¥36,800

刃渡:330 全長:330

重量:860g 背厚:2.8

材質:金IIステンレス鋼

⑧ステンレス鋼 麺切庖丁 切れ者 **加**

刃渡 ページコード 全長 g 背厚 商品コード 価格

A-1028 24cm 6-0895-0801 260 410 2.5 8421300 ¥12,000

A-1048 27cm 6-0895-0802 300 510 2.5 8421400 ¥15,000

A-1058 30cm 6-0895-0803 310 600 2.5 8421200 ¥19,500

材質:金IIステンレス鋼

●錆びにくくよく切れます。

⑨卓上型 ほうき **加**

ページコード 商品コード 価格

6-0895-0901 7005400 ¥450

外寸:285×200

材質:いぐさ

⑩そば・粉用 はけ **加**
A-1850

ページコード 商品コード 価格

6-0895-1001 5743200 ¥5,000

外寸:350×75

材質:柄/フナ
毛/黒アズロン