

samurai(サムライ)シリーズ

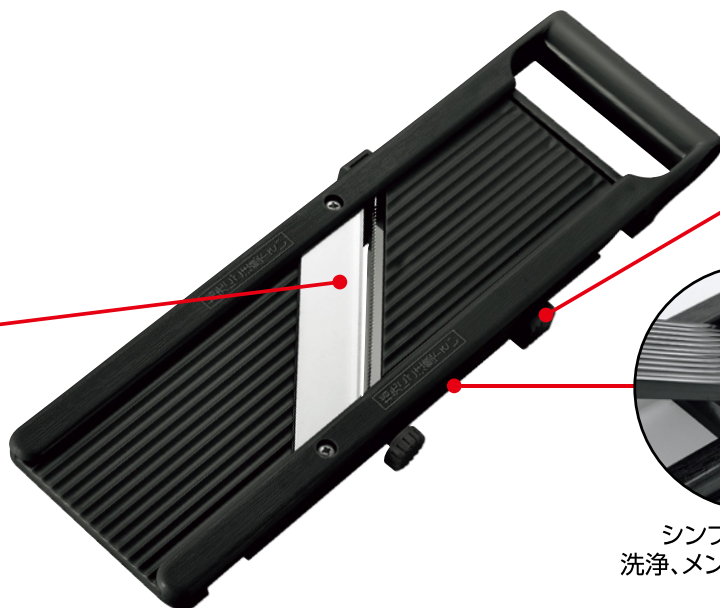
侍の持つ刀のような切れ味とブラックカラーで
使う場所やシーンを選ばない業務用“黒シリーズ”



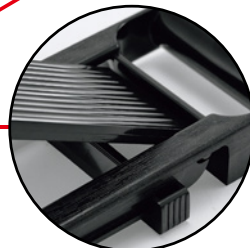
EBM
おすすめ



刃は焼き入れしてあるので
まるで庖丁で切っているように
切れ味鋭くスムーズに切れます

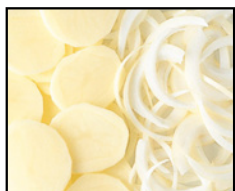


扱いやすい
厚さ調整機能



シンプルな構造で
洗浄、メンテナンスも簡単

様々な用途に



●スライス

じゃがいも(左)・玉ねぎ(右)
…スライスは、平刃のみでご使用ください。厚さはお好みに合わせて調整してください。厚み調整レバーを刃の方に押しますと、薄くてきれいなポテトチップやオニオンスライスなどが手軽に作れます。



●千切り

キャベツを半分に切り、切り口をスライサーの本体にあてて、平刃のみでご使用ください。厚さはお好みに合わせて調整できます。キャベツの千切りが手早く作れます。サラダやお料理の付け合せなどに最適です。



●みじん切り

あらかじめ玉ねぎを、庖丁で繊維に沿って切り目を入れてください(玉ねぎの根元はつけたままにしてください)。くし刃の荒目をセットして使用しますと、みじん切りが手早くできます。



こだわりの高品質 日本製
MADE IN JAPAN



スライス幅:60mm



①サムライスライサー

ページコード	商品コード	価格
	4-0421-0101 2227420	¥3,000
325×107×H28 厚み調整:0.5~2.0mm		
材質:本体/ABS樹脂 刃/ステンレス刃物鋼		
ホルダー/ABS樹脂		
付属品:平刃、くし刃(細目、中目、荒目)、ホルダー交換部品		
平刃	4-0421-0102	3431910 ¥520
くし刃細目	約1mm 4-0421-0103	3431940 ¥630
中目	約2mm 4-0421-0104	3431930 ¥520
荒目	約4mm 4-0421-0105	3431920 ¥450
安全ホルダー	4-0421-0106	3431950 ¥300

スライス幅:76mm



②サムライスライサー ワイド

ページコード	商品コード	価格
	4-0421-0201 2227430	¥3,600
325×128×H30 厚み調整:0.5~2.0mm		
材質:本体/ABS樹脂 刃/ステンレス刃物鋼		
ホルダー/ABS樹脂		
付属品:平刃、ホルダー交換部品		
平刃	4-0421-0202	2963910 ¥600
くし刃細目	約1mm 4-0421-0203	2963940 ¥730
中目	約2mm 4-0421-0204	2963930 ¥600
荒目	約4.5mm 4-0421-0205	2963920 ¥500
安全ホルダー	4-0421-0206	2963950 ¥330

※価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

EBM
EBEMATSUSHOJI CO., Ltd.

江部松商事株式会社

〒959-1277 新潟県燕市物流センター3-20
TEL : (0256) 63-2569
Email : info@ebematsu.co.jp
HP : https://www.ebematsu.co.jp/



ホームページ



パンフレットPDF