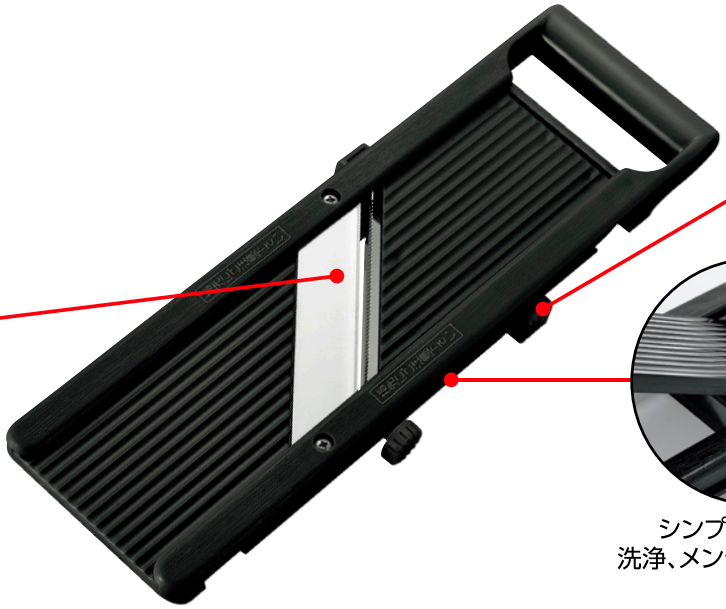
samurai（サムライ）シリーズ

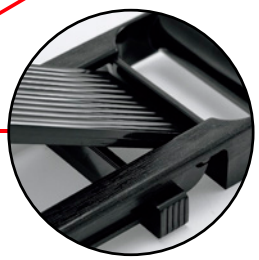
侍の持つ刀のような切れ味とブラックカラーで
使う場所やシーンを選ばない業務用“黒シリーズ”

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
日 本

スライス幅:60㎜

①サムライスライサー アイ

ページコード	商品コード	価格
	2227420	¥3,600

325×107×H28　厚み調整:0.5～2.0㎜
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			3431910	¥520
くし刃細目	約1㎜		3431940	¥630
中目	約2㎜		3431930	¥520
荒目	約4㎜		3431920	¥450
安全ホルダー			3431950	¥300

スライス幅:76㎜

②サムライスライサー ワイド アイ

ページコード	商品コード	価格
	2227430	¥4,000

325×128×H30　厚み調整:0.5～2.0㎜
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			2963910	¥600
くし刃細目	約1㎜		2963940	¥730
中目	約2㎜		2963930	¥600
荒目	約4.5㎜		2963920	¥500
安全ホルダー			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