

刃物産地で作られた 日本製スライサー

鋭い
切れ味

その秘密は...

刃物を作り続けて50年。
伝統ある技術で作られた

庖丁用ステンレス刃物鋼の
刃だから切れ味が違います!



持ちやすい!

ブレない!

使いやすい!

ガードホルダー

料理の下ごしらえを
スピードアップ!!

丸みをおびて
握りやすい
ハンドル

3種類の切り方がダイヤルを
回すだけで簡単調理!
プレートを替える
手間が省けます。

カット選択ダイヤル

切れ味
バツグン!

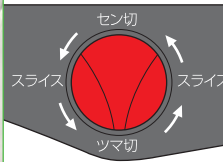
ボウルに
かけやすい
形状

厚さ調節ダイヤル

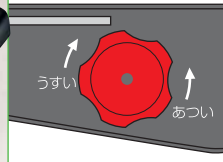
本体

ガードホルダー

カット選択ダイヤル



厚さ調節ダイヤル



日本製

3種類の切り方と約6mmまでの厚さ調整で便利にカンタン野菜クッキング!

スライス



厚さはお好みに合わせて調節してください。厚さ調節ダイヤルを、薄くして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。



セン切



キャベツのセン切はもちろん、大根や人参をカットし、汁物の具や和え物などにご利用できます。



ツマ切



包丁では面倒な刺身のツマも、簡単に作れます。手間のかかる下ごしらえもスピードアップ。



玉ねぎはツマ切の刃で
ミジン切にすることができます!

玉ねぎの
とがっている部分



玉ねぎを縦半分にカットし、断面を上記写真のようにスライサーに置きます。厚さはお好みに合わせて調節し、玉ねぎをスライドさせればミジン切ができあがります。

材質／本体・ガードホルダー:ABS樹脂
(耐熱温度80℃・耐冷温度-20℃)
刃部:ステンレス刃物鋼

サイズ／本体:約340×160×60mm
ガードホルダー:約70×130×63mm

重量／約350g



4 989918 503178

MADE IN JAPAN