



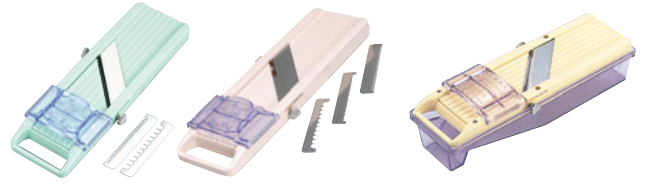
690-01 ジャンボベンリナー No.120 (スライス専用)

325×160×H50 338001500
 替刃 平刃 338001510
 ・厚み調節 0.5～9mm
 ・本体を安定させる滑り止めを装備
 ・ボールやバットの縁にひっかける「ひっかけ足」を装備
 ・平刃はスーパーベンリナーと兼用



690-02 スーパーベンリナー No.95

367×130×H24 338001520
 替刃 平刃 338001530
 クシ刃細目 338001540
 クシ刃中目 338001550
 クシ刃荒目 338001560
 ・小歯、中歯、荒歯付



690-03 ニューベンリナー

320×100×H24
 グリーン 338001340
 アイボリー 338001480
 替刃 平刃 338001420
 クシ刃細目 338001430
 クシ刃中目 338001440
 クシ刃荒目 338001450
 厚み調節:0.3～5mm
 平刃、クシ刃(細目、中目、荒目)付

690-04 ニューベンリナー 受皿付

320×100×H70 338001350
 厚み調節:0.3～5mm
 平刃、クシ刃(細目、中目、荒目)付



690-05 ベンリナー No.64

323×93×H24 338001570
 替刃 平刃 338001580
 クシ刃細目 338001590
 クシ刃中目 338001600
 クシ刃荒目 338001610

かんたん厚み調整付



690-06 かんたん スライスくん (スライス専用)

350×145×H28 450g 382000600
 厚み調節:0～3mm
 スライス幅:120mm
 ・小さな素材や山芋などすべり易い素材に便利な保護ホルダー付

3種類のくし刃とかんたん厚み調整の採用で仕上りいろいろ！
 干切り&スライス



690-07 せんぎりスライスくん

外寸 (mm)	高さ (mm)	重量 (g)
350	145	28
450	382	00600

厚み調節:0～3mm
 スライス幅:120mm
 くし刃サイズ:1mm(細)・2.5mm(中)・8mm(荒)(切り幅は目安です。)



690-08 セラミックサイザー CSN-182WHP

276×91×H24 371023030
 材質 刃:ファインセラミックス
 本体:ABS樹脂
 スライス厚0.5, 1.3, 2.0mm調節可能



690-09 抗菌 セラミックサイザー CO-L 

外寸 (mm)	高さ (mm)
250	90
12	465000150



690-10 ジュジュ蜂の巣

外寸 (mm)	高さ (mm)
270	85
10	326000140



690-11 木製両用調理器

外寸 (mm)	高さ (mm)
275	85
15	326000630



690-12 業務用干枚突

外寸 (mm)	高さ (mm)
650	180
40	326000300

材質 朴材



690-13 キリボシ突

外寸 (mm)	高さ (mm)
尺5	450
尺2	600
105	25
326000120	
326000110	



690-14 木製キャベツサイザー

外寸 (mm)	高さ (mm)
380	125
30	326000100



690-15 ジュジュ野菜調理器 たんざく突

外寸 (mm)	高さ (mm)	入数
270	85	10
10	32600110	