

KC-093 関兼常 トマトスライサー

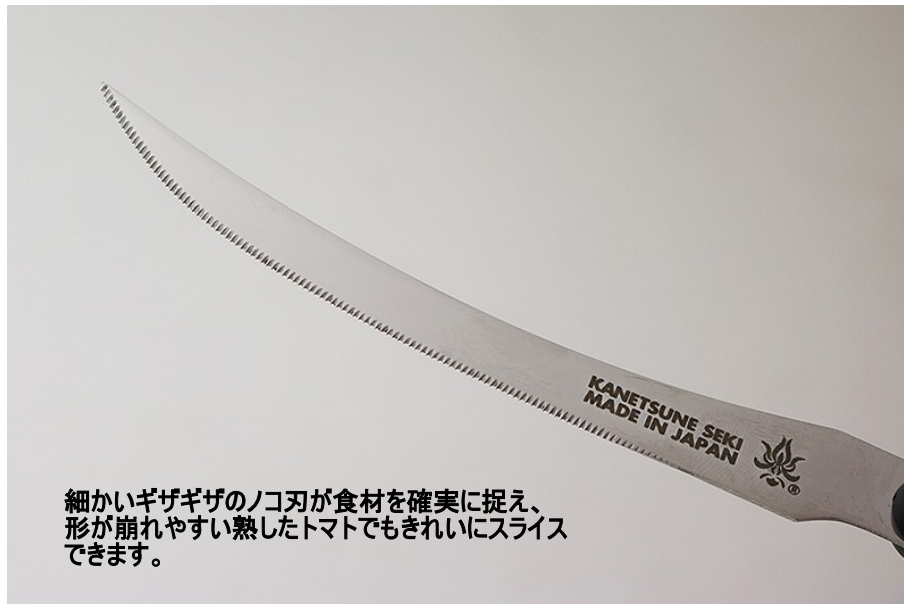
細かいギザギザのノコ刃が食材を確実に捉え、形が崩れやすい熟したトマトでもきれいにスライスできます。

日本製

【適した用途】
トマトスライス、レモンスライス、キウイフルーツのカット、
バケットのカット、ステーキの切り分け etc.

参考上代 1,100円

(小箱12丁単位)



ハンドル材には、耐水性・耐久性に優れたポリプロピレン樹脂を採用。
耐熱温度は約100℃。フルタングで3点でカシメ止めた頑丈な構造
は、業務用としてハードユースにも対応。



- 全長: 205mm
- 刃渡り: 約80mm
- 重量: 38g
- 材質:
(刃部)ステンレス特殊刃物鋼
(柄部)PP樹脂 (耐熱温度100℃)

JAN 4956856 720936