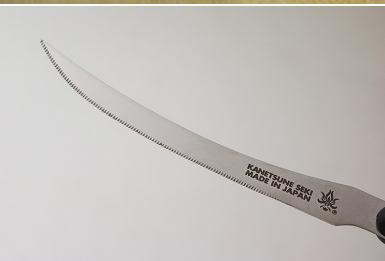


# KC-093 関兼常 トマトスライサー



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。

【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.



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。



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  
カン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。



ビニールケース台紙入り（フック吊り下げ可能）。  
清潔感のある白を基調としたシンプルなパッケージ  
デザインが売り場では逆に目立ちます。



## 完熟トマトもキレイにスライス

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。

KC-093	関兼常 トマトスライサー		1,100円
全長	205mm	刃長	80mm
刃厚	1.0mm	重量	38g
鋼材	420J2 ステンレス鋼		
柄材	ポリプロピレン（耐熱温度100℃）		
JAN	4956856720936	小箱入数	12

YouTube 動画

