

切れ味も美味のうち!!

海外にも輸出されております。英文仕様の取扱説明書もあります。

トンカツの幅を一定に、かつ一気に切る事ができるように開発された商品です。

刃の軌道に職人の包丁さばきを再現

滑らかな斜切りの刃の軌道により食品に刃のあたる面積を最小限にして繊維を傷めず、かつ抵抗感なく切る事ができます。

「食品カッター」として特許取得致しました。

特長

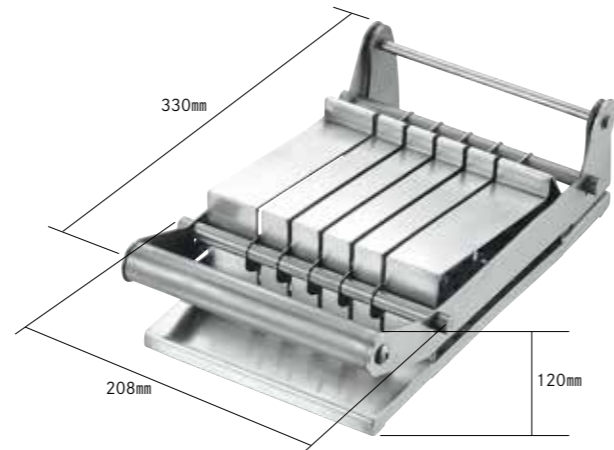
- 1) 自動洗浄機にもかけられます。
- 2) 刃は、支持フレームとの一体で交換可能。脚部のゴムも交換可能です。
- 3) 扇型の形状にした刃と刃の支持フレームと一体化させている持ち手のフレームをL字型にして、台に載せたカツに対し刃先の軌道が常に斜めに入るようにしました。これにより包丁で切る時の軌道に近くなり、カツを極力きれいに、つぶさずに切れるようになりました。
- 4) 替え刃を止めるネジはローレットタイプですので緩んでいても手で締められますし、替え刃の交換にも工具は必要ありません。
- 5) 焼き入りのため研ぐ事ができます。但し、まな板に触れる事がないので刃は包丁よりも欠けにくく長くご使用できます。
- 6) 標準は、6本刃仕様で5本刃仕様は受注生産となります。
- 7) ご使用以外の時は安全のため、刃を台の中に入れ左脇のストッパーをかけてください。

材質/本体 SUS304(18-8ステンレス)

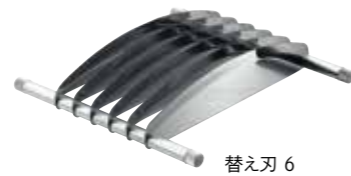
刃 SUS410(14Crステンレス)



6枚刃仕様
※5枚刃仕様と6枚刃仕様のサイズは同じです。



5枚刃仕様(特注)



替え刃 6



持ち運ぶ際、カッターで怪我をしないように保護プレートが付いています。

カツカッター

| 商品コード | 品名 |
|-------|-----------|
| 20005 | 5本刃仕様(特注) |
| 20006 | 6本刃仕様 |
| 18005 | 替え刃 5(特注) |
| 18006 | 替え刃 6 |



切断後のコロモくずれがほとんどなく、肉の断面のつぶれもないため本来の味を損う事がありません。

切れ味も美味のうち!!

海外にも輸出されております。英文仕様の取扱説明書もあります。

カツカッター以外にも様々な食品カッターを提案しています。厨房での包丁作業をなくすオペレーションを検討している飲食店やパート・アルバイトスタッフが「安全に」「早く」、そして「きれいに」カットできる商品づくりを目指しています。そして何より従来のカッターよりも食品の繊維を傷めず、おいしさを損なわないという事を大前提にして、それに関連する構造は随時特許申請しています。



●多数刃薄切カッター
11枚刃/7mm巾程度まで対応可能。



●波刃
トマトなど表面が固く中が柔らかい食材向け。



●十字切り



●すべり止加工
写真は実際に昆布巻工場に納品された特注品です。



●段違い刃
安全のため研がない刃をつけた場合に食材に当たるタイミングを時間差にして抵抗感を抑える。



穏やかな軌道



急角度な軌道

安全対策のための各種オプション

安心してご使用頂くため、万全の安全対策オプションパーツの準備があります。



サイドガード

安全装置
ハンドルを引き上げるとロック機構が働き、頂上で一旦止まります。



レバーを手前に引いてロックを解除します。



切断カス取用トレー

