

ダイヤル式リフトスライサー



3種類の刃と15段階※の厚さ調整が可能

包丁ではなかなか難しい均一なカットが手軽にできます。簡単で時短ながら、均一の厚さでカットが仕上がるので料理のクオリティがワンランクアップ。本体裏面のダイヤルで厚み調整することで、狙った厚さにスライスできます。さらに付属の千切り刃を使えば、千切りも手間なく楽々。野菜の下ごしらえがあっという間にできる万能スライサーです。



汎用性の高いスライス刃



人参や大根などの千切りに丁度いい千切り刃2mm



フライドポテトの仕込みも手軽にできる千切り刃6mm



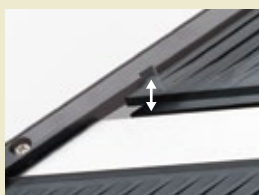
スライスイメージ

○ダイヤルで15段階※の厚さ調整ができる

本体裏面のダイヤルを回すことで、本体の可動天板が上下しスライス厚を変更できます。ダイヤルの目盛りの高さはスライス厚の目安となります。目盛りを見てスライスしたい厚みを決めることができます。スライス刃は厚さ0.4mm～6mmで調節可能。0.4mmずつ15段階で厚みを変えられます。食材と料理に合わせて好みの厚さで野菜をスライスできます。



ダイヤル式なので調整しやすい



ダイヤルに合わせて天板が可動する

※千切り2mm、千切り6mmの場合は最大4mm厚まで。製品の仕様は予告なく変更することがありますのでご了承ください。

スライス幅96mmでキャベツ半玉など大きな野菜も楽々スライス

Lサイズの玉ねぎや1/2キャベツも余裕をもってスライスしやすいスライス幅です。玉ねぎやトマトもキレイな円形で仕上がります。



本体の脚を引き出せば本体が自然とスライスしやすい角度になります。



包丁職人による切れ味抜群の刃で均一の厚さにスライスできる

スライサーの要の刃は、世界三大刃物産地でもある岐阜県関市の自社工場の職人の手で、一本一本丁寧に製造しています。包丁づくりの技術を取り入れているため切れ味抜群。食材を最後まで均一な厚さで食材をカットできます。



業務用包丁と同じ材料、製造方法で刃は作られる



切れ味の良い刃なので食材が均一の厚さでスライスされる

安心して使うための安全ホルダー付き

切れ味の良いスライサーを安心して最後まで使えるように、食材をしっかりと保持できる安全ホルダーがついています。ホルダーの内部の5本のピンが深く刺さることで、食材をしっかりと固定します。



安全ホルダーは、本体裏側に収納できます。



千切り刃は専用カバー付き

食材が均一に仕上がるので料理のクオリティが上がる

均一な厚さでスライスできるので、食材の火入れのバラつきが抑えられます。食材の形をそのまま生かした料理が手軽に美しく楽しめます。ダイヤルで簡単に厚さを調整できるので、狙った厚さに調理できます。



[写真左から] とんかつ屋さんのような千切りキャベツ、ラタトゥイユ、大根サラダ、フライドポテト

AMS-01 ダイヤル式リフトスライサー Adjustable Mandoline Slicer

- 材質／スライス刃：モリブデンバナジウム鋼、本体・安全ホルダー：ABS樹脂、調整ダイヤル：POM樹脂、滑り止め：シリコンゴム、千切り刃（2mm、6mm）・脚・ネジ：ステンレススチール、千切り刃用保護ケース：AS樹脂、千切り刃用ネジ：ナイロン・ステンレス
- 耐熱温度／60℃
- サイズ／約380×134×73mm
- 重さ／本体：約495g、安全ホルダー：約85g、千切り6mm・2mm（カバー込）：各約28g、千切り用ビス：各約4g

▼more info



品番	品名	本体価格	本体価格	入数	JANコード
AMS-01	ダイヤル式リフトスライサー	12,000円	13,200円	6	4971884384622