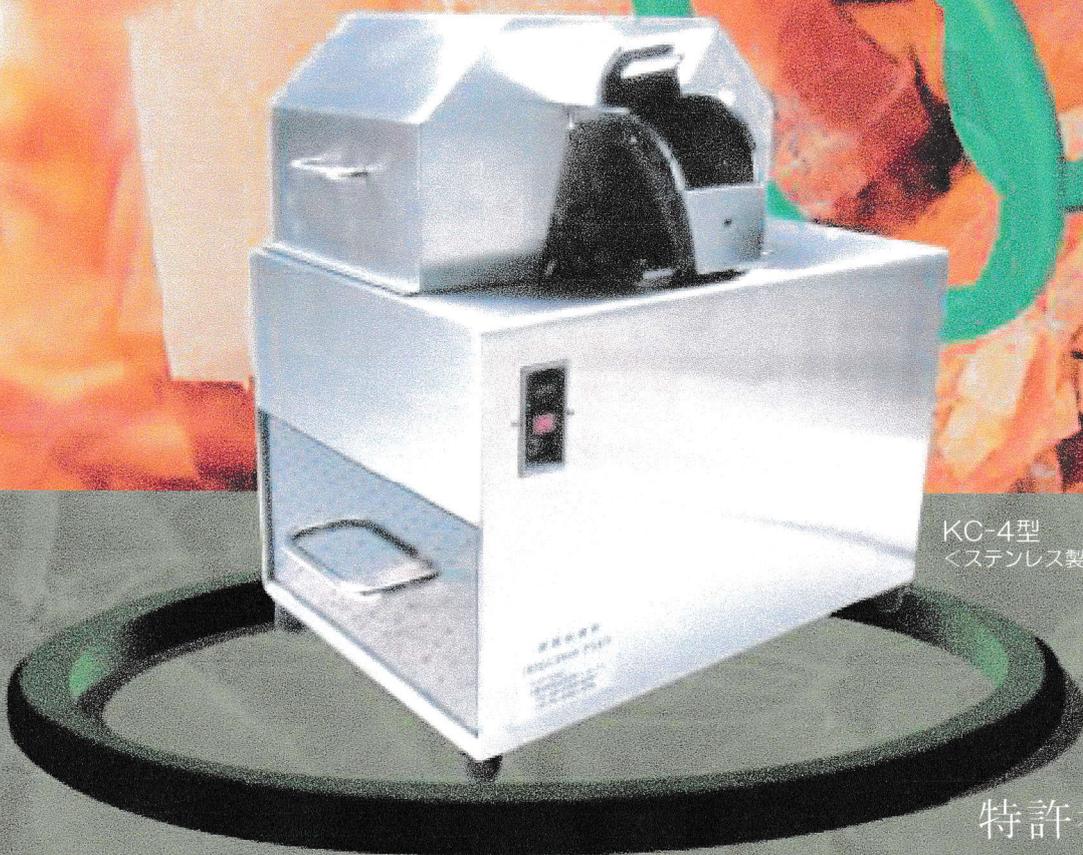


ヤマキタ式 小型かつお節削機



KC-4型
〈ステンレス製〉

特許番号6987396号

小型かつお節削り機

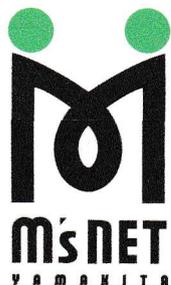
KC-4型は、ミシュラン三ツ星の日本料理店をはじめ、そば、うどん、ラーメン店など多数のお客様にご採用いただいております。

コンパクトな設計で、簡単に操作ができ、原材料の持ち味を生かして0.01mmの厚みから削り分け出来ます。

刃物材は超硬刃を使用、鋭利で枯れ節等も薄く削れます。

削り厚さは、調整ネジで初めての方でもセット出来ます。

ステンレス製で、常に清潔にお使いいただけます。



創業昭和8年 業務用かつお節削機製造
有限会社 エムズネットヤマキタ

〒557-0061

大阪市西成区北津守1-4-15

TEL.06-6568-8395

FAX.06-6568-8396

E-mail:info@ms-yamakita.com

http://www.ms-yamakita.com

削りたてのおいしさを、すべてのお客様とお客様のお客様へ

- **ダシの旨みが変わります！**
かつお節は削って30分後から酸化が始まります。つまり削って30分以内にダシを取ると最高のダシがとれます。
- **ランニングコストが下がります！**
同じ原料であれば削り節を購入するよりも、かつお節を原料で購入する方が価格は安くなります。
- **自分好みの厚さで削れます！**
0.01ミリの極薄削りから1ミリ位の厚削りまで、お店の味を出すことができます。
- **ミシュラン獲得店で多数ご利用されています！**
六本木 龍吟・六本木 かんだ・銀座 小十 はじめミシュラン3つ星店でもご利用いただいております。

日本をはじめ
ニューヨーク、パリ、シンガポール、香港、インドネシア、
ベトナム、台湾、韓国、中国など
海外でもご利用いただいております。

製品仕様

機種	KC-4 ステンレス
寸法	幅 310mm×奥 500mm×高 500mm
出力	100V・300W（家庭用コンセント）
切削能力	花物（薄削）3.5～5kg/h 雑物（厚削）6～8kg/h
カンナ刃	超硬合金 70mm×4
重量	40kg
取付調整	ネジ式出入自在