

	品 番	商 品 名	価格(円) (税抜)	入数 (個)	形 態	本体サイズ(mm)	重さ	内装サイズ(mm)	重さ(g)	外装サイズ(mm)	重さ(kg)	JAN コード No.
						陳列サイズ(mm)	(g)	GTIN 内装 ITFコードNo.		GTIN 外装 ITFコードNo.		
25	DH-3325	関孫六 ワイド スライス用替刃	1,000	10×20	D	28×105×12	16	143×278×64	410	338×564×299	9.0	4 901601 297485
						61×272×15	31	2-2490160129748 9		1-1490160129748 2		
26	DH-3326	関孫六 ワイド 千切り用替刃	1,000	10×20	D	28×105×12	16	143×278×64	410	338×564×299	9.0	4 901601 297492
						61×272×15	31	2-2490160129749 6		1-1490160129749 9		
27	DH-3327	関孫六 おろし器 (受け皿付き) レギュラー	1,500	5×6	D	—	0	334×368×122	1600	384×690×390	10.4	4 901601 212709
						108×325×71	296	2-2490160121270 3		1-1490160121270 6		
28	DH-3328	関孫六 おろし器 レギュラー	900	10×6	D	100×295×30	87	314×338×115	1450	354×650×370	9.5	4 901601 212716
						100×325×30	135	2-2490160121271 0		1-1490160121271 3		
29	DH-3329	関孫六 千切り器 太 レギュラー	1,500	10×6	D	100×295×30	108	314×338×115	1700	354×650×370	11	4 901601 212723
						100×325×30	156	2-2490160121272 7		1-1490160121272 0		
30	DH-3330	関孫六 千切り器 細 レギュラー	1,500	10×6	D	100×295×30	105	314×338×115	1650	354×650×370	10.7	4 901601 212730
						100×325×30	153	2-2490160121273 4		1-1490160121273 7		
31	DH-3331	関孫六 千切り器 極細 レギュラー	1,500	10×6	D	100×295×30	103	314×338×115	1650	354×650×370	10.7	4 901601 212747
						100×325×30	151	2-2490160121274 1		1-1490160121274 4		
32	DH-3332	関孫六 Vスライサー (ガード付き) レギュラー	1,800	5×6	D	—	138	306×336×115	1100	352×635×370	7.4	4 901601 212754
						100×325×59	197	2-2490160121275 8		1-1490160121275 1		
33	DH-3333	関孫六 調理器セット (ガード付き) レギュラー	6,000	1×10	D	—	593	110×325×100	700	340×520×250	7.8	4 901601 212761
						110×325×100	697	2-2490160121276 5		1-1490160121276 8		
34	DH-3334	関孫六 ビーラー レギュラー	1,600	10×6	D	85×200×15.5	94	194×290×111	1350	296×400×370	8.9	4 901601 212778
						110×280×22	121	2-2490160121277 2		1-1490160121277 5		
35	DH-3335	関孫六 ビーラー (スライス & 千切りセット) レギュラー	2,200	10×6	D	—	101	194×290×111	1400	296×400×370	9.2	4 901601 212785
						110×280×22	127	2-2490160121278 9		1-1490160121278 2		
36	DH-3337	関孫六 スライス用替刃 レギュラー	800	10×20	D	24×78×10	10	145×275×65	340	340×565×300	7.6	4 901601 213959
						60×270×14	24	2-2490160121395 3		1-1490160121395 6		
37	DH-3338	関孫六 千切り用替刃 レギュラー	800	10×20	D	24×78×10	10	145×275×65	340	340×565×300	7.6	4 901601 213966
						60×270×14	24	2-2490160121396 0		1-1490160121396 3		

■価格は本体価格(税抜き価格)で記入してあります。■本体・陳列、内装、外装サイズ／横×縦×高mm表示です。■パッケージ形態／D：台紙



貝印株式会社

〒101-8586 東京都千代田区岩本町3-9-5

東京 (03)3862-6415
名古屋 (052)251-1811
大阪 (06)6745-8881

札幌 (011)806-0093
広島 (082)535-3535
福岡 (092)451-5666

新潟 (0258)66-8411
関 (0575)23-3511

shanghai kai trade co., ltd.
kai jirushi korea corp.

kai U.S.A. ltd.
kai Europe GmbH
kai cutlery (H.K.) ltd.

RW-2035 1504 / 1511 T 3K3



関

SEKI

孫

MAGO

六

ROKU

刀匠関孫六の伝統から
生まれた調理シリーズ

名刀の極み。

関に継承された伝統

関の鍛冶は、鎌倉時代に九州から関(美濃)に移り住んだ刀鍛冶が、良質の土、水、炭に恵まれたこの地で、刀剣作りをはじめたのが起源です。

多くの名刀が生まれた中でも、名匠「関の孫六」は独特の作刀を工夫し、美しく芸術性の高い、切れ味の抜群な最上の業物を世に送り出しました。

江戸から明治と時代は変遷し、関の刀匠の多くが家庭用刃物の製造へと転業しましたが、関の刀剣が「折れず曲がらず、よく切れる」と称賛された信念は、現代の刃物作りにもしっかりと受け継がれています。

本製品「関孫六」の銘は27代目兼元、刀匠金子孫六氏によるもので、その伝統から生まれたこだわりの調理シリーズです。

またパッケージには、関孫六(兼元)の代表的刃文である「三本杉」(三本目が杉の木立のように高くなった刃文)をシンボリックに表現しています。



あざやかに甦る孫六の魂。
美濃伝の誇りを継ぐ斬味とともに。

品番	商品名	価格(円) (税抜)	入数 (個)	形態	本体サイズ(mm)	重さ (g)	内装サイズ(mm)	重さ(g)	外装サイズ(mm)	重さ(kg)	JANコードNo.
					陳列サイズ(mm)		GTIN 内装ITFコードNo.		GTIN 外装ITFコードNo.		GTIN 単品コードNo.
DH-3300	関孫六 ワイドピーラー	1,800	10×6	D	110×210×17	104	150×295×215	1,535	310×440×475	9.3	
					130×280×20	135	2-4901601-38890 3	1-4901601-38890 6	0-4901601-38890 9		
DH-3301	関孫六 ワイドピーラー (スライス & 千切りセット)	2,500	10×6	D	—	—	150×295×215	1,635	310×440×475	9.9	
					130×280×20	145	2-4901601-38891 0	1-4901601-38891 3	0-4901601-38891 6		
DH-3302	関孫六 縦型ロングピーラー	1,800	10×6	D	35×240×20	95	150×295×150	1,340	305×475×320	8.6	
					110×280×20	125	2-4901601-38892 7	1-4901601-38892 0	0-4901601-38892 3		
DH-3304	関孫六 ワイド キャベツスライサー (ガード付) BK	1,800	20×1	D	140×370×55	250	440×540×395	7,700	440×540×395	7.7	
					183×415×60	335	2-4901601-38894 1	1-4901601-38894 4	0-4901601-38894 7		
DH-3305	関孫六 ワイド 大根おろし器 BK	1,300	20×1	D	130×370×23	160	270×425×395	4,900	270×425×395	4.9	
					183×415×30	220	2-4901601-38895 8	1-4901601-38895 1	0-4901601-38895 4		
DH-3306	関孫六 ワイド 千切り器 (ガード付) 太 BK	1,800	20×1	D	140×370×55	250	440×540×395	7,300	440×540×395	7.3	
					183×415×60	310	2-4901601-38896 5	1-4901601-38896 8	0-4901601-38896 1		
DH-3307	関孫六 ワイド 調理器専用受け皿 BK	800	20×1	D	137×376×92	155	395×675×440	5,600	395×675×440	5.6	
					183×415×90	230	2-4901601-38897 2	1-4901601-38897 5	0-4901601-38897 8		
DH-3308	関孫六 しょうがおろし器 BK	1,000	10×8	D	52×237×12	47	140×285×84	730	295×350×305	6.3	
					80×280×15	64	2-4901601-38898 9	1-4901601-38898 2	0-4901601-38898 5		
DH-3309	関孫六 極細薬味千切り器 BK	1,000	10×8	D	52×237×12	45	140×285×84	710	295×350×305	6.2	
					80×280×15	62	2-4901601-38899 6	1-4901601-38899 9	0-4901601-38899 2		
DH-3310	関孫六 なめらか わさびおろし器 BK	1,500	10×8	D	98×210×18	73	195×285×120	1,170	410×490×305	10.1	
					115×280×25	105	2-4901601-38900 9	1-4901601-38900 2	0-4901601-38900 5		
DH-3311	関孫六 キッチン鋏	2,000	5×8	D	92×212×14	129	85×285×115	890	250×350×310	7.4	
					110×280×18	157	2-4901601-38901 6	1-4901601-38901 9	0-4901601-38901 2		
DH-3312	関孫六 ショートキッチン鋏	2,000	5×8	D	90×187×10	69	80×290×110	450	240×340×305	3.6	
					110×280×15	94	2-4901601-38902 3	1-4901601-38902 6	0-4901601-38902 9		
DH-3313	関孫六 カーブキッチン鋏	2,500	5×10	D	100×230×12	104	80×285×125	760	265×400×305	8.0	
					120×280×15	126	2-4901601-38903 0	1-4901601-38903 3	0-4901601-38903 6		
DH-3314	関孫六 ワイド 千切り器 (ガード付) 細 BK	1,800	20×1	D	140×370×55	250	440×540×395	7,300	440×540×395	7.3	
					183×415×60	310	2-4901601-39010 4	1-4901601-39010 7	0-4901601-39010 0		
DH-3315	関孫六 ワイド 千切り器 (ガード付) 極細 BK	1,800	20×1	D	140×370×55	250	440×540×395	7,300	440×540×395	7.3	
					183×415×60	310	2-4901601-39011 1	1-4901601-39011 4	0-4901601-39011 7		
DH-3316	関孫六 ワイド キャベツスライサー (ガード付) W	1,800	20×1	D	140×370×55	250	440×540×395	7,700	440×540×395	7.7	
					183×415×60	335	2-4901601-29538 6	1-4901601-29538 9	0-4901601-29538 2		
DH-3317	関孫六 ワイド 大根おろし器 W	1,300	20×1	D	130×370×23	160	270×425×395	4,900	270×425×395	4.9	
					183×415×30	220	2-4901601-29539 3	1-4901601-29539 6	0-4901601-29539 9		
DH-3318	関孫六 ワイド 千切り器 (ガード付) 太 W	1,800	20×1	D	140×370×55	250	440×540×395	7,300	440×540×395	7.3	
					183×415×60	310	2-4901601-29540 9	1-4901601-29540 2	0-4901601-29540 5		
DH-3319	関孫六 しょうがおろし器 W	1,000	10×8	D	52×237×12	47	140×285×84	730	295×350×305	6.3	
					80×280×15	64	2-4901601-29541 6	1-4901601-29541 9	0-4901601-29541 2		
DH-3320	関孫六 極細薬味千切り器 W	1,000	10×8	D	52×237×12	45	140×285×84	710	295×350×305	6.2	
					80×280×15	62	2-4901601-29542 3	1-4901601-29542 6	0-4901601-29542 9		
DH-3321	関孫六 なめらか わさびおろし器 W	1,500	10×8	D	98×210×18	73	195×285×120	1,170	410×490×305	10.1	
					115×280×25	105	2-4901601-29543 0	1-4901601-29543 3	0-4901601-29543 6		
DH-3322	関孫六 ワイド 千切り器 (ガード付) 細 W	1,800	20×1	D	140×370×55	250	440×540×395	7,300	440×540×395	7.3	
					183×415×60	310	2-4901601-29544 7	1-4901601-29544 0	0-4901601-29544 3		
DH-3323	関孫六 ワイド 千切り器 (ガード付) 極細 W	1,800	20×1	D	140×370×55	250	440×540×395	7,300	440×540×395	7.3	
					183×415×60	310	2-4901601-29545 4	1-4901601-29545 7	0-4901601-29545 0		
DH-3324	関孫六 ワイド 調理器専用受け皿 W	800	20×1	D	137×376×92	155	395×675×440	5,600	395×675×440	5.6	
					183×415×90	230	2-4901601-29546 1	1-4901601-29546 4	0-4901601-29546 7		

■価格は本体価格(税抜き価格)で記入しております。■本体・陳列、内装、外装サイズ／横×縦×高mm表示です。 ■パッケージ形態／D：台紙

薬味調理器

特殊技術加工により、食材に合わせた確かな刃付けを実現しました。



しょうがの繊維をつぶさず
風味を損なわないおろしが出来る薬味用おろし器
チーズや柑橘類の皮おろしにも便利

包丁では難しいしょうがの針切りが
簡単に出来る極細千切り器

細かい目立てにより
滑らかできめ細かくおろせる
わさび専用おろし器



品番	DH-3319
関孫六 しょうがおろし器 W	
価格(円)	1,000
入数(個)	10×8

■品質表示
刃/18-8ステンレススチール
本体/ABS樹脂
(耐熱温度100度)
キャップ/ポリプロピレン
(耐熱温度110度)
■原産国/日本



品番	DH-3320
関孫六 極細薬味千切り器 W	
価格(円)	1,000
入数(個)	10×8

■品質表示
刃/18-8ステンレススチール
本体/ABS樹脂
(耐熱温度100度)
キャップ/ポリプロピレン
(耐熱温度110度)
■原産国/日本



品番	DH-3321
関孫六 なめらかわさびおろし器 W	
価格(円)	1,500
入数(個)	10×8

■品質表示
刃/18-8ステンレススチール
本体/ABS樹脂
(耐熱温度100度)
■原産国/日本



品番	DH-3308
関孫六 しょうがおろし器 BK	
価格(円)	1,000
入数(個)	10×8

■品質表示
刃/18-8ステンレススチール
本体/ABS樹脂
(耐熱温度100度)
キャップ/ポリプロピレン
(耐熱温度110度)
■原産国/日本



品番	DH-3309
関孫六 極細薬味千切り器 BK	
価格(円)	1,000
入数(個)	10×8

■品質表示
刃/18-8ステンレススチール
本体/ABS樹脂
(耐熱温度100度)
キャップ/ポリプロピレン
(耐熱温度110度)
■原産国/日本



品番	DH-3310
関孫六 なめらかわさびおろし器 BK	
価格(円)	1,500
入数(個)	10×8

■品質表示
刃/18-8ステンレススチール
本体/ABS樹脂
(耐熱温度100度)
■原産国/日本

キッチン鋏

厚刃でたわみにくいベーシックタイプのほか、
細かな作業がしやすいショート刃、調理がしやすいカーブ刃を取りそろえました。



厚刃でたわみにくく切るものを選ばない
ベーシックタイプのキッチン鋏

刃先が短く
細かい作業がしやすいキッチン鋏

食材を起こさず切りやすいカーブ形状で
まな板を使わず包丁がわりになるキッチン鋏
卓上での切り分けにも便利



細かな凹凸状の刃で
切るものが滑りにくい



刃が外せるので
きれいに洗えます



ハーブの茎と葉を切り分ける
ハーブストリッパー機能付



刃が外せるので
きれいに洗えます



ピザのカットなど卓上での切り分けにも便利



品番	DH-3311
関孫六 キッチン鋏	
価格(円)	2,000
入数(個)	5×8

■品質表示
刃/ステンレス刃物鋼
ビス/ステンレススチール
ハンドル/ポリプロピレン(耐熱温度100度)
エラストマー樹脂(耐熱温度100度)
■原産国/日本



品番	DH-3312
関孫六 ショートキッチン鋏	
価格(円)	2,000
入数(個)	5×8

■品質表示
刃/ステンレス刃物鋼
ビス/ステンレススチール
ハンドル/ポリプロピレン(耐熱温度100度)
■原産国/日本



品番	DH-3313
関孫六 カーブキッチン鋏	
価格(円)	2,500
入数(個)	5×10

■品質表示
刃/ステンレス刃物鋼
ビス/ステンレススチール
ハンドル/エラストマー樹脂(耐熱温度100度)
■原産国/日本

ピーラー レギュラー

鋭い切れ味でコンパクトサイズ。どんなサイズの食材の皮むきが可能で、キャベツの千切り、ごぼうのささがきなど多様な使い方があります。収納も便利。



替刃式のレギュラーサイズピーラー。食器洗い・乾燥機使用が可能で、替刃の取り外しもでき、汚れを取りやすくいつまでも綺麗に使えます。

替刃式スライス用の刃と千切り用の刃がセットになり、料理のレパートリーが広がります。食器洗い・乾燥機使用が可能で、替刃の取り外しもでき、汚れを取りやすくいつまでも綺麗に使えます。



ピーラーのスライス用替刃。愛用するピーラーをいつまでも快適に使えます。

ピーラーの千切り用替刃。替刃を足すことによって同じピーラーで様々な機能を使い、料理のレパートリーを増やせます。



品 番	DH-3334
関係六 ピーラー レギュラー	
価格(円)	1,600
入数(個)	10×6

■品質表示
刃部：ステンレス刃物鋼
本体：18-8ステンレススチール
刃カバー：ポリエチレン（耐熱温度80度）

■原産国／日本



品 番	DH-3335
関係六 ピーラー (スライス&千切りセット)レギュラー	
価格(円)	2,200
入数(個)	10×6

■品質表示
スライス刃：ステンレス刃物鋼
千切り刃：ステンレススチール
本体：18-8ステンレススチール
刃カバー：ポリエチレン（耐熱温度80度）

■原産国／日本



品 番	DH-3337
関係六 スライス用替刃 レギュラー	
価格(円)	800
入数(個)	10×20

■品質表示
刃部：ステンレス刃物鋼
刃カバー：ポリエチレン（耐熱温度80度）

■原産国／日本



品 番	DH-3338
関係六 千切り用替刃 レギュラー	
価格(円)	800
入数(個)	10×20

■品質表示
刃部：ステンレススチール
刃カバー：ポリエチレン（耐熱温度80度）

■原産国／日本



品 番	DH-3306
関係六 ワイド千切り器 (ガード付)太 BK	
価格(円)	1,800
入数(個)	20×1

■品質表示
本体・安全ガード/ABS樹脂（耐熱温度80度）
刃部/18-8ステンレススチール
すべり止め/エラストマー樹脂（耐熱温度120度）

■原産国／日本



品 番	DH-3314
関係六 ワイド千切り器 (ガード付)細 BK	
価格(円)	1,800
入数(個)	20×1

■品質表示
本体・安全ガード/ABS樹脂（耐熱温度80度）
刃部/18-8ステンレススチール
すべり止め/エラストマー樹脂（耐熱温度120度）

■原産国／日本



品 番	DH-3315
関係六 ワイド千切り器 (ガード付)極細 BK	
価格(円)	1,800
入数(個)	20×1

■品質表示
本体・安全ガード/ABS樹脂（耐熱温度80度）
刃部/18-8ステンレススチール
すべり止め/エラストマー樹脂（耐熱温度120度）

■原産国／日本



品 番	DH-3304
関係六 ワイドキャベツ スライサー(ガード付) BK	
価格(円)	1,800
入数(個)	20×1

■品質表示
本体・安全ガード/ABS樹脂（耐熱温度80度）
刃部/ステンレス刃物鋼
すべり止め/エラストマー樹脂（耐熱温度120度）

■原産国／日本



品 番	DH-3305
関係六 ワイド大根 おろし器 BK	
価格(円)	1,300
入数(個)	20×1

■品質表示
本体/ABS樹脂（耐熱温度80度）
すべり止め/エラストマー樹脂（耐熱温度120度）

■原産国／日本



品 番	DH-3307
関係六 ワイド調理器 専用受け皿 BK	
価格(円)	800
入数(個)	20×1

■品質表示
本体/AS樹脂（耐熱温度70度）
すべり止め/シリコンゴム（耐熱温度200度）

■原産国／日本

切れ味良く、押し引き両方スピーディーに千切りが出来る
特殊クランク刃を採用した千切り器



身幅のあるキャベツの千切りに適した
ワイドタイプのスライサー



特殊な目立て設計と
わずかな表面曲面形状により
おろす能力を高めたおろし器



関係六ワイド調理器シリーズに対応した
専用受け皿



調理器

ワイド

幅が広く、大きな食材の調理を一気にできます。特殊な刃形状のおろし器、様々なサイズに切れる千切り器、切れ味の鋭いスライサー、調理のしやすさにこだわりました。



切れ味良く、押し引き両方スピーディーに千切りが出来る
特殊クランク刃を採用した千切り器



きんぴら用
約3mm



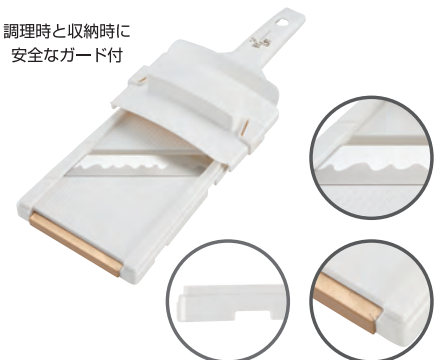
サラダ用
約2mm



刺身のツマ用
約1mm



身幅のあるキャベツの千切りに適した
ワイドタイプのスライサー



ボウルにかけられる
切りかき付



特殊な目立て設計と
わずかな表面曲面形状により
おろす能力を高めたおろし器



ボウルにかけられる
切りかき付



関係六ワイド調理器シリーズに対応した
専用受け皿



調理しやすい角度



すべり止め付



品番	DH-3318
関係六 ワイド千切り器 (ガード付)太 W	
価格(円)	1,800
入数(個)	20×1

■品質表示
本体・安全ガード/ABS樹脂
(耐熱温度80度)
刃部/18-8ステンレススチール
すべり止め/エラストマー樹脂
(耐熱温度120度)
■原産国/日本



品番	DH-3322
関係六 ワイド千切り器 (ガード付)細 W	
価格(円)	1,800
入数(個)	20×1

■品質表示
本体・安全ガード/ABS樹脂
(耐熱温度80度)
刃部/18-8ステンレススチール
すべり止め/エラストマー樹脂
(耐熱温度120度)
■原産国/日本



品番	DH-3323
関係六 ワイド千切り器 (ガード付)極細 W	
価格(円)	1,800
入数(個)	20×1

■品質表示
本体・安全ガード/ABS樹脂
(耐熱温度80度)
刃部/18-8ステンレススチール
すべり止め/エラストマー樹脂
(耐熱温度120度)
■原産国/日本



品番	DH-3316
関係六 ワイドキャベツ スライサー(ガード付) W	
価格(円)	1,800
入数(個)	20×1

■品質表示
本体・安全ガード/ABS樹脂
(耐熱温度80度)
刃部/ステンレス刃物鋼
すべり止め/エラストマー樹脂
(耐熱温度120度)
■原産国/日本



品番	DH-3317
関係六 ワイド大根 おろし器 W	
価格(円)	1,300
入数(個)	20×1

■品質表示
本体/ABS樹脂
(耐熱温度80度)
すべり止め/エラストマー樹脂
(耐熱温度120度)
■原産国/日本



品番	DH-3324
関係六 ワイド調理器 専用受け皿 W	
価格(円)	800
入数(個)	20×1

■品質表示
本体/AS樹脂
(耐熱温度70度)
すべり止め/シリコーンゴム
(耐熱温度200度)
■原産国/日本

ピーラー

ワイド

皮むきはもちろん、それに、幅広の刃でキャベツや大根など大きな食材をサッと調理できます。
大量に調理するときに最適。切れ味鋭く、切れ味の持続性の高い包丁の材質を採用。



皮むきだけではなく
キャベツの千切りや大根のかつらむきにも
便利なワイドタイプ



芽取りがしやすい
U字形の芽取り



掃除しやすい着脱式

収納用安全カバー付き

皮むきだけではなく
キャベツの千切りなどに便利なワイドスライス刃と
身幅のある大根も調理しやすい
ワイド千切り刃のセット



芽取りがしやすい
U字形の芽取り



掃除しやすい着脱式

収納用安全カバー付き

フルーツナイフのようにも
使用できる縦型で
身幅のある食材も調理しやすい
ロングタイプ



むいた皮が
切り離れしやすい刃形状

芽取りがしやすい
U字形の芽取り



掃除しやすい着脱式

収納用安全カバー付き

ピーラーのスライス用替刃。
愛用するピーラーをいつまでも快適に使えます。



切れ味・持続性の良い
ハイカーボン材使用の刃



切れ味・持続性の良い
ハイカーボン材使用の刃



品番	DH-3300
関係六 ワイドピーラー	
価格(円)	1,800
入数(個)	10×6

■品質表示
刃/ステンレス刃物鋼
本体/18-8ステンレススチール
刃カバー/ポリエチレン
(耐熱温度80度)
■原産国/日本



品番	DH-3301
関係六 ワイドピーラー (スライス&千切りセット)	
価格(円)	2,500
入数(個)	10×6

■品質表示
スライス刃/ステンレス刃物鋼
千切り刃/ステンレススチール
本体/18-8ステンレススチール
刃カバー/ポリエチレン
(耐熱温度80度)
■原産国/日本



品番	DH-3302
関係六 縦型ロングピーラー	
価格(円)	1,800
入数(個)	10×6

■品質表示
刃/ステンレス刃物鋼
本体/18-8ステンレススチール
刃カバー/ポリエチレン
(耐熱温度80度)
■原産国/日本



品番	DH-3325
関係六 ワイド スライス用替刃	
価格(円)	1,000
入数(個)	10×20

■品質表示
刃部：ステンレス刃物鋼
刃カバー：ポリエチレン (耐熱温度80度)
■原産国/日本



品番	DH-3326
関係六 ワイド 千切り用替刃	
価格(円)	1,000
入数(個)	10×20

■品質表示
刃部：ステンレススチール
刃カバー：ポリエチレン (耐熱温度80度)
■原産国/日本

調理器 レギュラー

コンパクトサイズの千切り器。料理とお好みに合わせて千切りの太さが変えられます。手になじむグリップを搭載し、手首が疲れないような形状です。ボールにかけられる切りかき付で、使用時に安定しています。押し引きは両方向でできるので千切りがスピーディーにできます。目詰まりがしにくいので使用も掃除も快適。



ボールにかけられる
切りかき付



約3mmの千切りができます。
きんぴらなどの千切りに最適。
食洗機・乾燥器での使用も可能です。



きんぴら用
約3mm

約2mmの千切りができます。
サラダなどに最適な太さに千切りできます。
食洗機・乾燥器での使用も可能です。



サラダ用
約2mm

約1mmの千切りができます。
大根のツマなどに最適な太さに千切りができます。
食洗機・乾燥器での使用も可能です。



刺身のツマ用
約1mm



新しいV刃搭載。食材をしっかりつかんでスライスできます。
切れ味が20%アップし、ハイカーボン材使用で長持ちします。
指ガードがついているので、安全に使用できます。



品番 DH-3329

関孫六 千切り器
太 レギュラー

価格(円)	1,500
入数(個)	10×6

■品質表示
本体：ABS樹脂（耐熱温度100度）
刃部：ステンレススチール

■原産国／日本



品番 DH-3330

関孫六 千切り器
細 レギュラー

価格(円)	1,500
入数(個)	10×6

■品質表示
本体：ABS樹脂（耐熱温度100度）
刃部：ステンレススチール

■原産国／日本



品番 DH-3331

関孫六 千切り器
極細 レギュラー

価格(円)	1,500
入数(個)	10×6

■品質表示
本体：ABS樹脂（耐熱温度100度）
刃部：ステンレススチール

■原産国／日本



品番 DH-3332

関孫六 Vスライサー
(ガード付き) レギュラー

価格(円)	1,800
入数(個)	5×6

■品質表示
本体：ABS樹脂（耐熱温度100度）
刃部：ステンレス刃物鋼
指ガード：ポリプロピレン（耐熱温度100度）

■原産国／日本



品番 DH-3333

関孫六 調理器セット(ガード付き) レギュラー

価格(円)	6,000
入数(個)	1×10

■品質表示
おろし器：ABS樹脂（耐熱温度100度）
千切り器 細 本体：ABS樹脂（耐熱温度100度）
刃部：ステンレススチール
Vスライサー 本体：ABS樹脂（耐熱温度100度）
刃部：ステンレス刃物鋼
指ガード：ポリプロピレン（耐熱温度100度）
受け皿：本体：ABS樹脂（耐熱温度100度）
すべり止め：シリコンゴム（耐熱温度200度）
フタ：ABS樹脂（耐熱温度100度）

■原産国／日本



サラダ用
約2mm



ボールにかけられる
切りかき付



ボールにかけられる
切りかき付



ボールにかけられる
切りかき付



品番 DH-3327

関孫六 おろし器
(受け皿付き)レギュラー

価格(円)	1,500
入数(個)	5×6

■品質表示
おろし器：ABS樹脂（耐熱温度100度）
受け皿：本体：ABS樹脂（耐熱温度100度）
すべり止め：シリコンゴム（耐熱温度100度）

■原産国／日本



品番 DH-3328

関孫六 おろし器
レギュラー

価格(円)	900
入数(個)	10×6

■品質表示
ABS樹脂（耐熱温度100度）

■原産国／日本