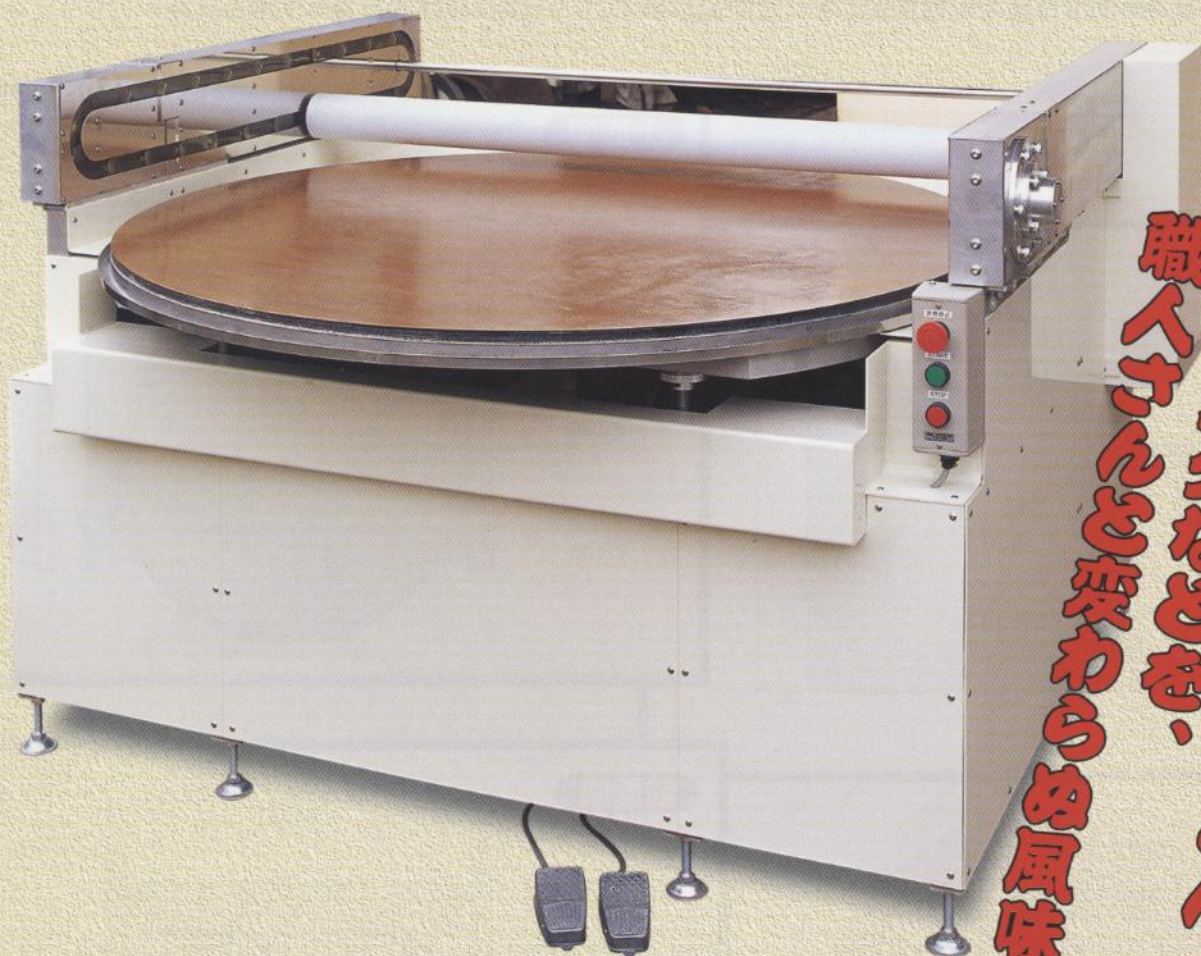


のし名人



手打ち風せば、
生パスタなどを、うどん、
職人さんと同様に変わらぬ風味で。

名人技1

のし棒は楕円の軌道で回転しながら一方向へ押し延ばすので職人と同じような仕上になります。

名人技2

のし板が上昇し回すことにより生地にしわがよったり、切れたりせず均一に薄く延ばす事が出来ます。

名人技3

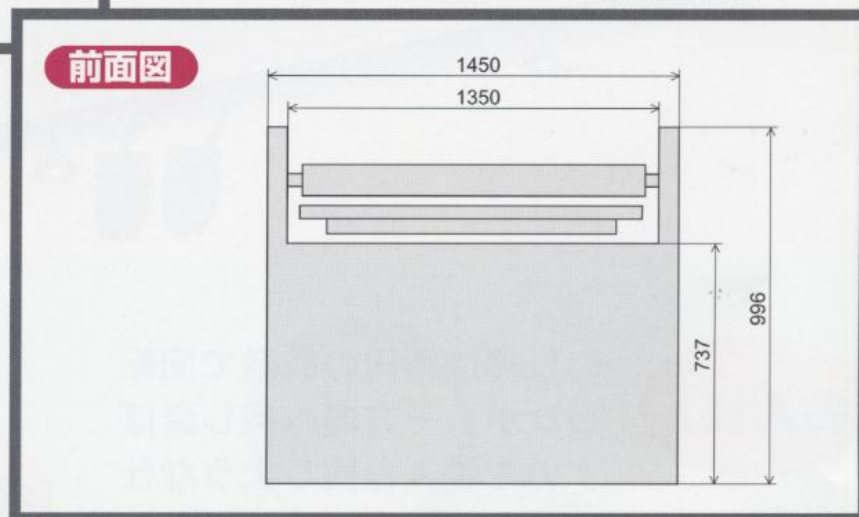
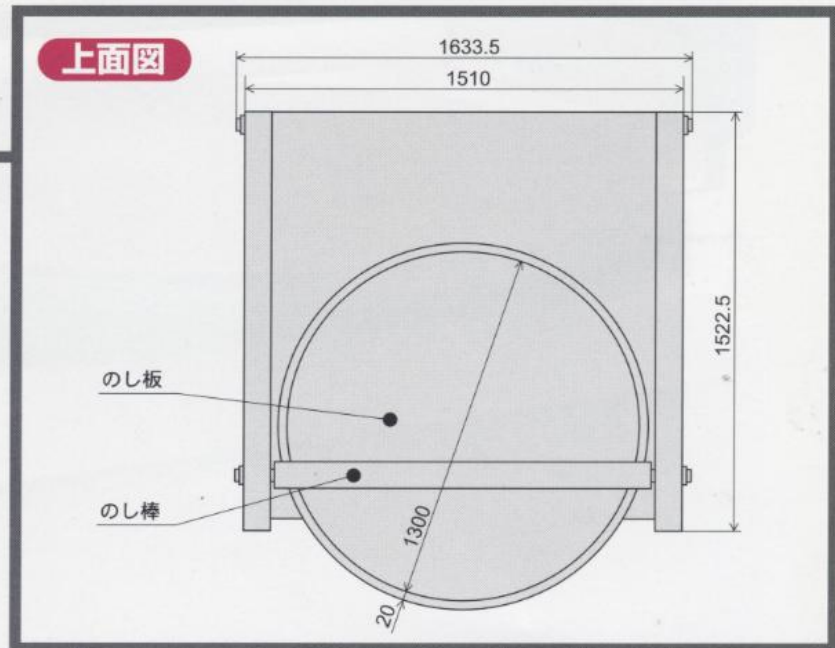
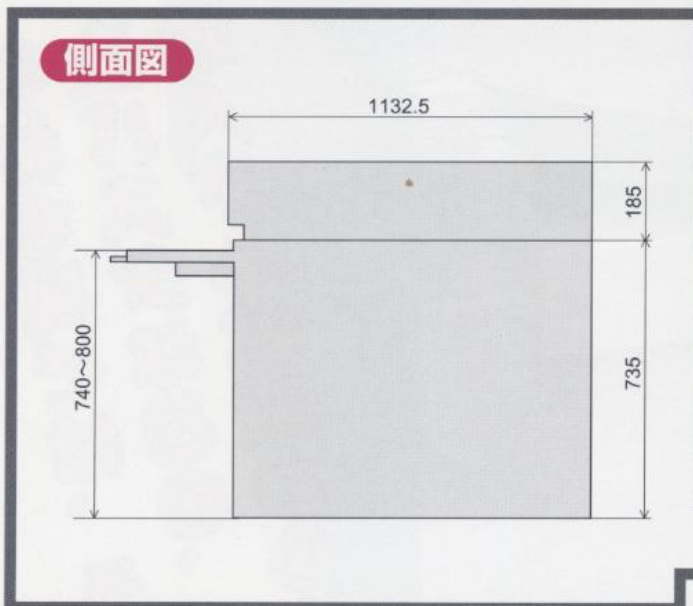
生地を延ばすのに、熟練を必要としないので誰でも力いらずでらくに、職人と同じように押し延ばせます。

名人技4

短時間な作業で生地を延ばす事が出来ます。

のし名人

- のし棒は楕円の軌道で回転しながら一方向へ押し延ばすので職人と同じような仕上になります。
- のし板が上昇し回すことにより生地にしわがよったり、切れたりせず均一に薄く延ばす事が出来ます。
- 生地を延ばすのに、熟練を必要としないので誰でも力いらずでらくに、職人と同じように押し延ばせます。
- 短時間な作業で生地を延ばすことが出来ます。（一度に延ばせる量は生地2.5kg）



主な仕様

本体重量 / 約250Kg

所要電力 / 駆動 400W
昇降 100W

電源 / AC100V

●お問い合わせ先



製造元

西川鉄工株式会社

静岡県富士市久沢1114-2

TEL (0545) 71-2680(代) FAX 71-2754

Eメール nskw2680@poppy.ocn.ne.jp