

●お手数ですが、ご注文の際には(商品コード)内の7けたの数字をご記入下さい。

TURN'UP ターンナップ

和・洋・中華・美しい盛り付けに国境はない
料理を目で楽しませる新提案



1. ターンナップで抜いた野菜のデコレーションやフルーツの飾り切りに。

a. 適当な厚みに切ったじゃがいも、にんじん、大根などの上からターンナップを押し込みます。

b. 外側の余分な野菜を外します。



c. プッシャーを押して抜いた野菜を取り出します。底部、数ミリ残して内側に丸く切れ込みの入った野菜が出て来ます。



d. ターンナップのグリップ部に付いている底抜き用の刃を斜めに入れて、直に切れ込みの入っていない方の底にしっかり差し込みます。



e. フォークやナイフで内側を取れば野菜の器の出来上がり。



① 野菜抜き ターンナップ 18-10 LT

N7102 50mm (8402000)
外寸: φ80×H150mm
内刃: 内径49mm 内刃: 内径39mm
N7101 40mm (8402100)
外寸: φ80×H150mm
外刃: 内径38mm 内刃: 内径32mm

② 野菜・フルーツデコレーター ID2000 18-10 LT

(8402200)
35×128mm 4種類の抜き刃付
※①ターンナップでくり抜いた野菜の飾り付けに使用します。

ハンドルを引くだけ、誰にでもカンタン、スピーディ。
繊維質の固い野菜もラクラク。



③ 野菜型抜き機 SK-701 (7011800)

220×160×H435mm

使用方法

1. あらかじめ抜型の高さに合わせて切っておいた野菜を型抜台の上にのせます。
2. 野菜に抜型が少し食い込んだ時点で、野菜に添えた手は必ず離して下さい。(ケガをする恐れがあります。)
3. ハンドルを下に引き降ろすだけで野菜の型抜きが出来ます。後は庖丁、スライサー等で、お好みの厚さにスライスして下さい。

※抜型は④～⑥をご使用下さい。(ツバ付タイプなら使用可)

本職用測付抜き18-8 EBM



④ 梅 (3090900) 10
高さ50mm



⑤ 桜 (3091000) 10
高さ50mm



⑥ 菊 (3091100) 10
高さ50mm



⑦ 抜型 中華細工用 18-8

※目安として30×37mm位の大きさを。

アヒル (0561600)
ニワトリ (0561700)
蝶A (0561800)
蝶B (0561900)

ガチョウ (0562000)
ハト (0562100)
カモメ (0562200)

クジャク 65×43mm (0562300)
鳳凰大 108×50mm (0562400)
鳳凰中 83×40mm (0562500)
鳳凰小 47×25mm (0562600)



リス (0562700)
左ウサギ (0563100)
右ウサギ (0562800)
ネズミ (0563200)
サル (0563500)

カンガルー (0563700)
犬 (0564000)
右牛 (0563000)
左牛 (0562900)
ヤギ (0563300)

ゾウ (0563400)
トナカイ (0563600)
とら (0563800)
龍 (0563900)



⑧ 抜型 中華細工用寿シリーズ 18-0

亀 42×26mm (4225900)
福 40×40mm (4226000)
禄 40×40mm (4226100)
寿 35×55mm (4226200)



オットセイ (0564100)
金魚 (0564200)
サソリ(エビ) (0564300)
カニ (0564400)

チューリップ (0564500)
魚 (0564800)
花びら (0564700)
花 (0564600)

⑨ 抜型 中華細工用 18-8

HAPPY BIRTHDAY (5713600)

ハッピー 82×13mm パーティ 118×13mm

喜A 27×40mm (5713900)
喜B 37×40mm (5714000)
龍大 108×48mm (5714300)
龍中 75×45mm (5714400)
龍小 27×40mm (5714500)
ゴトリB 30×35mm (5714100)
白鳥 20×42mm (5714200)
鶴 34×40mm (5714600)
ペンギン 28×42mm (5714700)
馬 52×35mm (5714800)



⑩ 抜型 料理細工用 18-0

一野菜・果物・かまぼこ・流しものなどお抜けます。
蜻蛉 (とんぼ) K-81
50×40mm (5715300)

ストッカー・裏返し・スリッパ

オーブンウェア・デリカフプレート類

蒸し器・セイロ類

和食・寿司・おにぎり・抜型類

フードパン・天板・バット類

給食道具・ストレーナー類

バスボックス・コンテナ類

調味入れ・シールウェア容器

ボール・ザル・水ます

はかり・タイマー・温度計