

●お手数ですが、ご注文の際には7桁の商品コードをご記入下さい。

ストック・裏返し・
スリッパ・裏返し・

オープンウェア・
デリカプレート類

蒸し器・セロリ類

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・
コンテナー類

葉味入・
シールウェア容器

ポール・ザル・
水ます

はかり・タイマー・
温度計

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



f. 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ブ部に付いている底抜き用の刃を捻らず真っ直ぐに切れ込みの入っていない方の底にしっかりと差し込みます。



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×H150

外刃：内径49 内刃：内径39

N7101 40mm 8402100

外寸：φ80×H150

外刃：内径38 内刃：内径32

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 野菜型抜機 SK-701 7011800 220×160×H435

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。後は高丁、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)

本職用測付抜型 18-8 EBM



④ 梅 3090900 10
高さ50



⑤ 桜 3091000 10
高さ50



⑥ 菊 3091100 10
高さ50



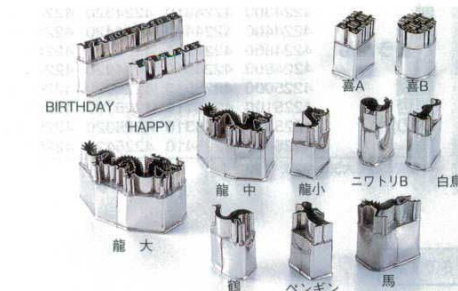
⑦ 抜型 中華細工用 18-8

※目安として30×37位の大きさです。

商品コード	商品コード	商品コード
アヒル 0561600	ガチョウ 0562000	クジャク 65×43 0562300
ニワトリ 0561700	ハト 0562100	鳳凰大 108×50 0562400
蝶A 0561800	カモメ 0562200	鳳凰中 83×40 0562500
蝶B 0561900		鳳凰小 47×25 0562600



オットセイ サンリ(エビ) チューリップ 花 花びら 魚



BIRTHDAY HAPPY 喜A 喜B 龍大 龍中 龍小 ニワトリB 白鳥 龍 鶴 ベンギン 馬

商品コード	商品コード
オットセイ 0564100	花 0564600
サンリ(エビ) 0564300	花びら 0564700
チューリップ 0564500	魚 0564800

⑧ 抜型 中華細工用 18-8

HAPPY BIRTHDAY 5713600

ハッピー 82×13 パースデイ 118×13

商品コード	商品コード
喜A 27×40 5713900	
喜B 37×40 5714000	
龍大 108×48 5714300	
龍中 75×45 5714400	
龍小 27×40 5714500	
ニワトリB 30×35 5714100	
白鳥 20×42 5714200	
鶴 34×40 5714600	
ベンギン 28×42 5714700	
馬 52×35 5714800	



⑨ 抜型 中華細工用 18-8 福 40×40 4226000