

●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。

TURN'UP 和・洋・中華・美しい盛り付けに国境はない
ターンナップ 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。



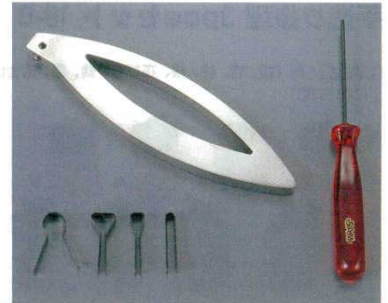
c. プッシャーを押して抜いた野菜を取り出します。底部、数ミリ残して内側に丸く切れ込みの入った野菜が出てきます。



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。



②野菜・フルーツデコレーター ID2000 18-10 LT

8402200 35×128 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。

①野菜抜き ターンナップ 18-10 LT

N7102 50mm 8402000
外寸：φ80×H150
内寸：φ49 内径39
N7101 40mm 8402100
外寸：φ80×H150
内径38 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野菜型抜き機 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き台の上のせます。
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)



本職用測付抜型 18-8 EBM



④梅 3099000 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。

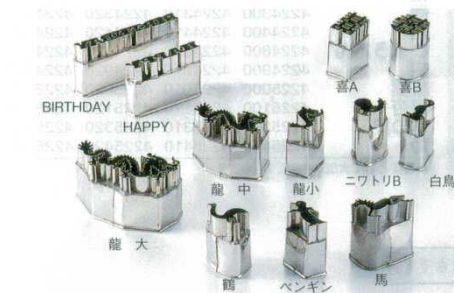
商品コード	商品コード	商品コード
アヒル 0561600	ガチョウ 0562000	クジャク 65×43 0562300
ニワトリ 0561700	ハト 0562100	鳳凰大 108×50 0562400
蝶A 0561800	カモメ 0562200	鳳凰中 83×40 0562500
蝶B 0561900		鳳凰小 47×25 0562600



商品コード	商品コード	商品コード
リス 0562700	カンガルー 0563700	ゾウ 0563400
左ウサギ 0563100	犬 0564000	とら 0563800
右ウサギ 0562800	右牛 0563000	龍 0563900
ネズミ 0563200	左牛 0562900	
サル 0563500	ヤギ 0563300	



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
チュウリップ 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	福 40×40 4226000
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	
ペンギン 28×42 5714700	
馬 52×35 5714800	

⑨抜型 中華細工用 18-0
福 40×40 4226000



ストッカー・裏漉し類

オープンウエア・テリカプレート類

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・コンテナー類

薬味入・シールウエア容器

ボール・ザル・水ます

はかり・タイマー・温湿度計