

Catalogue No.

20540-508

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

野菜・果物細工

508

貫通させない芯抜き。スタッフィングのメニューが広がります。



デバイヤー ユニバーサルコアラー

	ページコード	全長	有効芯抜き部	商品コード	価格
①	φ12mm 2612.01	198	70	7005100	¥4,000
②	φ20mm 2612.02	248	90	7005200	¥5,000
③	φ30mm 2612.03	248	90	7005300	¥6,000

●「押し回して」で芯を抜くだけで、簡単に芯抜きができます。
●先にあるステンレス刃が特長。貫通せずに芯抜きができるのでメニューの幅が広がります。
●いちごのヘタとり、ジャガイモの芽とりとしても使えます。



④デコレティングナイフ

ページコード	商品コード	価格
FS-01	1-0508-0401	5678900

刃渡:97 全長:210
重量:38g 背厚:0.8
材質:ハンドル/天然木
先金/ステンレス



⑤マウンテンカッター

ページコード	商品コード	価格
--------	-------	----

No2224 1-0508-0501 8018940 ¥550
刃渡:98 全長:210
重量:45g
材質:ハンドル/ポリプロピレン
先金/ステンレス鋼



⑥PC フルーツデコレーター

ページコード	商品コード	価格
--------	-------	----

No582 1-0508-0601 8018900 ¥550
全長:190
Vカット部:20×38
くり抜き部:φ28mm



⑦トライアングル ベーシックオリジナル カービングセット 3PCS

ページコード 商品コード 価格
1-0508-0701 7358410 ¥4,000
材質:ハンドル(二重成形) /
ポリプロピレン樹脂(耐熱温度約110℃)
エラストマー樹脂(耐熱温度約100℃)
刃部 / 420Fステンレス鋼



⑧トライアングル ベーシックオリジナル カービングセット 5PCS

ページコード 商品コード 価格
1-0508-0801 7358430 ¥6,000
材質:ハンドル(二重成形) /
ポリプロピレン樹脂(耐熱温度約110℃)
エラストマー樹脂(耐熱温度約100℃)
刃部 / 420Fステンレス鋼(φ12=18-8ステンレス鋼)



⑨トライアングル タイナيف (2WAYナイフ)

ページコード 商品コード 価格
1-0508-0901 7358420 ¥9,000
ストレート刃:刃渡り47
スリット刃:刃渡り56
全長:170
材質:本体・キャップ/18-8ステンレス, 6ナイロン
刃部/18-0ステンレス刃物鋼
●左右2種類のナイフが使い分けできるペンタイプの
カービングナイフです。

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



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。



1. 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。



2. 外側の余分な野菜を外します。



3. プッシャーを押して抜いた野菜を取り出します。底部、微ミリ残して内側に丸く切込みの付いた野菜が出てきます。



4. 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付いた野菜の底に押し込みます。



5. 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。

⑩LT 18-10 野菜抜き ターンナップ

ページコード	外寸	外刃	内刃	商品コード	価格
N7102	50mm	1-0508-1001	φ80×H150 内径49 内径39	8402000	¥28,600
N7101	40mm	1-0508-1002	φ80×H150 内径38 内径32	8402100	¥28,600



⑪LT 18-10 野菜・フルーツデコレーター

ページコード	商品コード	価格
--------	-------	----

ID2000 1-0508-1101 8402200 ¥28,600
外寸:35×128 4種類の抜き刃付
※⑩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。

25 オロシ金・チーズ卸

18 ビーター・芽取り・野菜細工

19 魚介類・下ごしらえ

20 肉類・下ごしらえ

21 ポテトマッシャー・エッグカッター

22 レモン絞り・ニンニク絞り

23 デイスベンサー・ドレッシングボトル

24 調味料入れ