

Catalogue No.  
20692-490

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

490

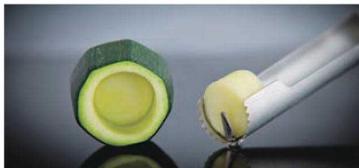
貫通させない芯抜き。スタッフィングのメニューが広がります。



デバイヤー ユニバーサルコアラー

①	②	③
φ12mm	φ20mm	φ30mm
2612.01	2612.02	2612.03
6-0490-0101	6-0490-0201	6-0490-0301
198	248	248
70	90	90
7005100	7005200	7005300
¥5,000	¥6,500	¥7,500

- 「押し下げる」と回して「引上げる」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。
- いちごのへたとり、じゃがいもの芽とりとしても使えます。



4PC フルーツデコレーター

ページコード	商品コード	価格
No.582	6-0490-0401	8018900
全長:190		
Vカット部:20×38		
くり抜き部:φ28mm		



⑤ 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
6-0490-0501	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



⑥ 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
6-0490-0601	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)



⑦ 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
6-0490-0701	7358420	¥9,000

ストレート刃:刃渡り47 / 三日月刃: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



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。



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入っていない方の底にしっかり差し込みます。



5. フォークやナイフで内側を取れば野菜の器の置きが便利です。



⑨ LT 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	6-0490-0901	8402200
外寸:35×128		4種類の抜き刃付
※⑧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。		

⑧ LT 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	φ80×H150	内径49 内径39	8402000	¥28,600
N7101	40mm	φ80×H150	内径38 内径32	8402100	¥28,600

- 25 オロシ金・チーズ卸
- 18 ピーター・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