

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。



① ② ③



④ 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	4-0490-0101	198 70	7005100	¥5,000
②	φ20mm 2612.02	4-0490-0201	248 90	7005200	¥6,500
③	φ30mm 2612.03	4-0490-0301	248 90	7005300	¥7,500

●「押しして」「くるっと回して」「引っぱる」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。
●いちごのへたとどりに、じゃがいもの芽とりとしても使えます。

④ マウンテンカッター 

	ページコード	商品コード	価格
	No2224	4-0490-0401 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



⑤ PC フルーツデコレーター 

	ページコード	商品コード	価格
	No582	4-0490-0501 8018900	¥750

全長:190
Vカット部:20×38
くり抜き部:φ28mm



E1  143mm
A1  144mm
シャープ
ポイント
141mm

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 3PCS 

ページコード	商品コード	価格
4-0490-0601	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



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 5PCS 

ページコード	商品コード	価格
4-0490-0701	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)



⑧ 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
4-0490-0801	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
●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 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、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出来上がり。



⑩ 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	4-0490-1001 8402200	¥28,600

外寸:35×128 4種類の抜き刃付
※⑨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。

⑨ 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	4-0490-0901	φ80×H150 内径49 内径39	8402000	¥28,600
N7101	40mm	4-0490-0902	φ80×H150 内径38 内径32	8402100	¥28,600

25 オロシ金・チーヌ卸

18 ピーラー・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 ボテトマツシャー・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