

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 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	1-0508-0101	198 70	7005100	¥4,000
② φ20mm 2612.02	1-0508-0201	248 90	7005200	¥5,000
③ φ30mm 2612.03	1-0508-0301	248 90	7005300	¥6,000

●「押し」「くると回して」「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。  
●いちごのへたとリジャがいの芽とりとしても使えます。

廃盤

④ デコレーティングナイフ 

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
No.2224	1-0508-0501	8018940

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




⑥ PC 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	1-0508-0601	8018900

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

E1 143mm  
A1 144mm  
シャープポイント 141mm



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  
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	1-0508-1101	8402200

外寸:35×128 4種類の抜き刃付  
※@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。

⑩ 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	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

25 オロシ金・チース卸

18 ビーラー・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 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