

新製品情報

nonoji NEWS Release

【ののじオニオンチョッパー】

刃から見つめ直しました！

切れ味が違う次世代の包丁 誕生！

押して切る＝スライス切り
→玉ねぎのみじん切り≠涙



完熟トマトも
潰さずカット

玉ねぎのみじん切りと言われて“涙”と連想する方は多いと思います。

しかし、「ののじオニオンチョッパー」の登場で、この連想が将来なりたたなくなるかも・・・！？

涙の原因となるのは、玉ねぎの細胞に含まれる“硫化アリル”。玉ねぎ細胞が潰れる際に“硫化アリル”が気化し、目の粘膜を刺激し涙を誘発させるのです。

「ののじオニオンチョッパー」は独自開発したクシ刃を採用。そのバツグンの切れ味で、玉ねぎを潰さず切ることで、涙の素“硫化アリル”の発生を抑制します。

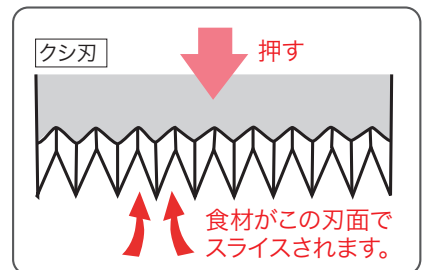
「みじん切りでも涙を抑える」を刃から研究しました。

●押して切るけど、スライス切り。

クシ刃なので、下に押すだけで、包丁で引き切りするような作用があります。だから、刃に対して垂直に下ろすだけで切る事ができます。

●薄い刃

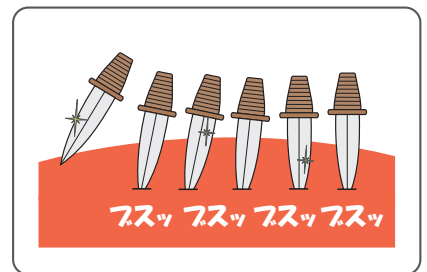
刃の厚みは包丁の約半分の0.8mm。だから、細胞をできる限り潰さずカットする事ができるのです。



トマトもゆで卵も潰さずスライス。

●ギザギザクシ刃は鋭利な両刃。

鋭利な両刃のクシ刃が食材の薄皮に滑らかに刺さるので、柔らかい食材も形を崩さずスッパリ切る事ができます。また、刺さった刃先が食材をしっかり捉えるので、刃先が表面滑りを起こさずスムーズにカットできます。



＊ワンタッチ装着の刃カバー
(収納時の不意なケガを防ぎます)

●こんな食材にも！

ごぼう・きゅうり・ピーマン・にんじん 豆腐・チーズ・チョコレートやカレーのルーのきざみなど

選べるカラー(グリーン、イエロー)



品名	ののじオニオンチョッパー
品番	ONC-01
寸法	約18×12.5×2.5cm (カバー装着時)
材質	本体刃部：420J2ステンレス ハンドル：ポリプロピレン+エラストマー樹脂 (耐熱温度110℃) 刃カバー：ポリプロピレン (耐熱温度110℃)
重量	約70g
価格	900円 (税込945円)
	意匠登録 第1370654号

☆平成22年1月中旬より東急ハンズ、専門店で発売開始！

お問合せは 株式会社レーベン販売 担当 浅沼 横浜市西区北幸2-8-19横浜西口Kビル

お問合せ番号→TEL 050-5509-8340 FAX 045-317-5903 <http://www.nonoji.jp/>

はじめはスプーンから…株式会社レーベン販売(本社:横浜市 社長:高部 篤)は、新生児が初めて使うスプーンの開発からスタート。従来にない全く新しい発想の、「衛生」「安全」「便利」「美感」「潤い」を開発コンセプトとした学校給食用具・業務用調理器具の分野で高い評価をいただいております。家庭用調理器具・カトラリー・生活用品の分野にも新商品の充実を図り、販売を拡大しつつあります。