

nonoji NEWS Release (ののじの"キャベピー")

2012.5.28

キャベツの千切りが
こんなに気持ち良く出来るなんて・・・。
時短・簡単・まな板いらず。
「ののじ キャベツピーラー」



フカフカで厚み均一(約0.5mm)な"キャベツの千切り"が、驚くべき速さで簡単に出来る「ののじ キャベツピーラー」。(株)レーベン販売(本社:横浜市 社長:高部 篤)が開発したこのピーラーは軽く引きおろすだけでキャベツの千切りが短時間で簡単に、しかも省ストレスで行えると大好評。

当社が開発した「カーブド・ギザ・ブレード」の抜群の切れ味は快感とも言える切り心地を与えてくれます。また、「ギザ・ブレード」の持つ直進特性が引きおろす際のブレを抑え、危険な横滑りを防ぐので安心して作業が行えます。主婦(夫)層を中心に包丁使いが苦手な方や、調理時間を有効に使いたい方、单身生活の男性等幅広い方々に高いご支持をいただいております。



その1. 切れ心地を追求した

— カーブド・ギザ・ブレード —

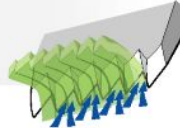
ののじキャベツピーラーは、「刃」を凸レンズのように出っ張りを持たせたカーブ状に設計。出っ張っているため、刃が当たりやすく、どの面にも有効に作用。刃を移動させる事なく同じ面を切り続けられます。



その2. 切れ心地を追求した

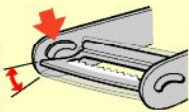
— カーブド・ギザ・ブレード —

刃先にギザ刃を採用。その切り裂き効果で素早く野菜を刻むと共に、包丁の「引き切り」と同じ効果を発揮するので、細胞を崩さず、トンカツ屋さんのようなフカフカで新鮮な千切りに仕上げます。



使い易さ心地を
徹底した振り幅

不要なグラツキのない
適度な首振り幅に調整し、
刃の勝手な動きを
防止しました。



幅約7cmの大型刃で、
美味しいキャベツの
千切りにも威力を発揮

その3. 切れ心地がイイから安全性に配慮

刃がシッカリ食い込むギザ刃は危険な横滑り防止にも効果を発揮。安定した操作を実現する為に刃のヘッド部の振り幅を絶妙に調整したことで、野菜の切り面に柔軟に反応、刃部のカクカクを押さえました。

大根の
柱むきも!



玉ねぎの
輪切りも!



堅くなった
イモの皮も!



濡れても滑らない
エラストマー・グリップ



片手で操作できる、
脱着自在の安全刃カバー付

品名	ののじ キャベツピーラー
サイズ	202×96×60mm
材質	本体: ステンレス 刃部: 420J2ステンレス 柄部: エラストマー樹脂/PP樹脂
重量	102g
価格	1800円(税込1890円)
意匠登録	第1360605号

お問い合わせは 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
お問い合わせ番号→TEL 050-5509-8340 FAX 045-317-5903 http://www.nonoji.jp/

はじまりはスプーンから...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。