

「ののじ 天才ピーラー 交換刃セット [3タイプ入]」



株式会社レーベン

<https://www.yokohama-city.co.jp>

「ののじ 天才ピーラーシリーズ」に交換刃セットが新登場!

2024年6月5日(水) 発売開始

<https://www.yokohama-mirai.jp>

「横浜みらい by レーベン」(運営会社:株式会社レーベン、所在地:神奈川県横浜市、代表取締役:高部 篤)では、刃の交換を可能にしたピーラー“ののじ 天才ピーラーシリーズ”の“サラダメーカー[トレイ付]”、単品商品の“シルクカット”“ハスカット”“クランチカット”の発売に伴い、交換刃が3個入った“ののじ 天才ピーラー 交換刃セット[3タイプ入]”をレーベン公式オンラインショップ「横浜みらい by レーベン」にて、6月5日(水)より発売開始いたします。



●元来、皮むき器具だったピーラーは、「ワッフルカット」や「ヌードルカット」などデコレーションの世界へ進化を遂げました。

ののじブランドのピーラー開発^{※1}で積み上げてきた技術の集大成として誕生したのが「世界初!^{※2} 3タイプの刃を交換できる“ののじ 天才ピーラー サラダメーカー [トレイ付]”」です。

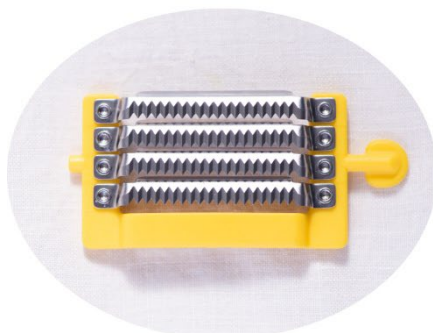
SNS コメントやレビューで「刃が交換できて、あっという間に薄い千切りができちゃう!!」「みじん切り、厚めのスライスもできる優れもの!!」「洗い物も少なく済むし、カットもスピーディで時短!」「ケースが付いて収納に心配がない」など発売開始から評判です。その“ののじ 天才ピーラーシリーズ”に、この度“ののじ 天才ピーラー 交換刃セット [3タイプ入]”が新登場。

※1 株式会社レーベンでは“ののじブランド”創立時からピーラー開発を行っています。“ののじ”は株式会社レーベンの商標です。

※2 当社調べ。

●ののじ 天才ピーラー 交換刃セット[3タイプ入]

①シルクカット [超極薄のシルキーな仕上がり (絹仕上げ) を意味します。]



キャベツの極細千切り



根菜の極薄フリル

シルクカットは、従来のピーラー約1/4の薄さ約0.3mm※で削れます。
キャベツなら「ほわっほわなエアリー食感の千切り」、大根・人参なら「透ける薄さのフリル削り」

※当社既存製品との比較。

▶ アジフライの千切りキャベツ、サラダ、鍋、生春巻き など



アジフライの千切りキャベツ

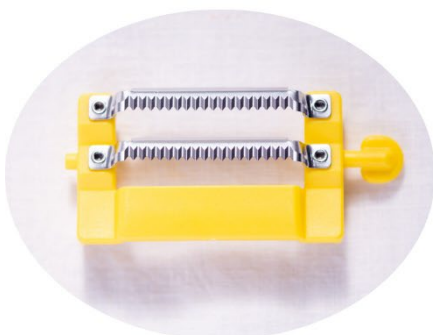


キャベツと人参のツナサラダ

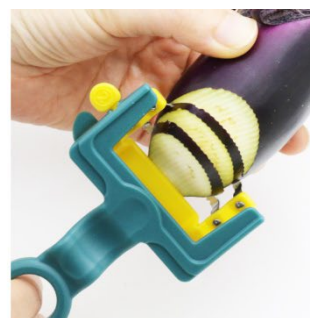


根菜フリル鍋

②ハスカット [断面に細かいスジが入った美しいハス切り（斜め切り）を意味します。]



長ネギの斜切り



茄子の斜切り

ハスカットは、包丁・まな板を使わずに、歯ごたえのある厚み、均等な厚さの美しいハス・輪切りが削れます。

断面の細かなスジは舌触り良くドレッシング、調味料の絡みが良くなります。

▶ おつけもの、薬味ねぎ、お好み焼き、お味噌汁などの汁物や炒め物の具材 など



長ネギのお味噌汁

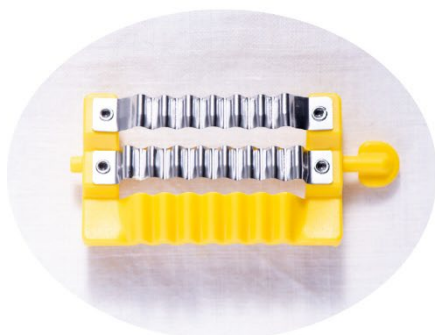


お好み焼き



お雑煮

③クランチカット [口当たりが良い微細なクランチ感の仕上がり（みじん切り）やヌードルカットを意味します。]



キャベツのみじん切り



根菜のヌードルカット

クランチカットは、波状の2枚刃でみじん切り・ヌードルカットが削れます。

キャベツなら「微細つぶつぶ食感コールスロー」、大根・人参なら「みずみずしいベジヌードル」

▶ コールスロー、きんぴら、餃子 など



彩しゅうまい



コールスローサラダ



八王子ラーメン（玉ねぎみじん）

●人と自然環境にやさしい“ののじ 天才ピーラーシリーズ”

今までのピーラーは切れ味が悪くなったら本体ごと交換しなければならない使い捨て式でした。“ののじ 天才ピーラーシリーズ”は、刃だけを交換することで廃棄物を最小限に削減。本体ごと新しいものを買うたびに資源を消費する必要がないため、自然環境への負荷が軽減されます。

ハンドル本体の耐久性は高く“ののじピーラーシリーズ”で、その品質と信頼性が証明されています。適切な使用方法なら長期間ご使用いただけて、長く使うことでコストメリットが大きくなります。

また、“ののじ 天才ピーラー サラダメーカー [トレイ付]”は、3タイプの刃とハンドル本体をコンパクトに収納できる専用トレイにセット。ピーラー3個分の機能を省スペースに納められます。

“ののじ 天才ピーラーシリーズ”は、地球環境にやさしいだけでなく、使いこなす満足感とともに豊かさをも感じることができます。株式会社レーベンでは、SDGs(持続可能な開発目標)を意識したモノ創りを展開しております。



● 刃を交換するタイミングは使用頻度や削る野菜の種類によって異なります。一般的には3～6ヶ月の交換を推奨しています。交換時期に達していなくても切れ味が鈍く感じた場合は早めの交換*をお勧めします。

日々少しずつ刃先が鈍くなるため、切れ味の鈍りに気付くことは少なく、交換してはじめて気持ちの良い切れ味を実感することができます。

※劣化した刃を使い続けると切れ味が悪くなり、カット面の美しさが損なわれる場合があります。

また、強く押し当てたり、強い力で引いたりすることで、食材を削る際の飛び散りの原因にもなります。

●ワンタッチで刃交換

ハンドル本体に刃をワンタッチですぐに付け替えられます。

■取り付け、取り外し方法



① 本体の刃のある面を下側に向くように本体を持ちます。



② 刃の左側にあるレバーを押し下げ、刃を取り外します。刃を取り付ける場合は、逆の手順で行います。

●特許・実用新案取得で安心！

- ・特許登録 第 6503109 号

(ギザ刃部およびガイド部が隙間を隔てて略平行に設けられ、一体となって動く)

- ・特許登録 第 5997753 号 (出刃構造)

- ・実用新案登録 第 3242607 号

(交換刃：複数種類の刃部分の交換を容易にし、本体部分を兼用できるピーラー)

- ・意匠登録 第 1617023 号 (刃を複数枚重ねた皮むき器)

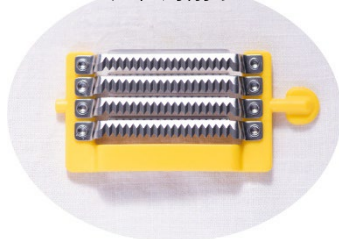
- ・商標登録 第 6746652 号 (天才ピーラー)

- ・U.S.patent 10,806,289 (複数刃のピーラー)

 **天才ピーラー**
交換刃セット[3タイプ入]

① シルクカット刃

4枚ギザ刃
超極薄削り



② ハスカット刃

2枚ギザ刃
厚切り・斜切り



③ クランチカット刃

2枚波々刃
みじん切り・麺削り



商品名／ののじ 天才ピーラー 交換刃セット[3タイプ入]

セット内容／①シルクカット刃 ②ハスカット刃 ③クランチカット刃
3個セット (3タイプ×各1個)

型番／TPSB_SHCs

価格／2,860円 (税込)

販売サイト：横浜みらい by レーベン

<https://www.yokohama-mirai.jp/view/item/00000000000042>

材質／刃：ステンレス

刃フレーム：ポリプロピレン樹脂 (耐熱温度 120℃)

寸法／①シルクカット刃：約 7.8×3.6×0.9cm 重量／約 12g

②ハスカット刃：約 7.8×3.5×1.5cm 重量／約 9g

③クランチカット刃：約 7.8×3.6×1.6cm 重量／約 9g

●刃の廃棄・処分について

刃を処分するときは、回収する業者がケガをしてしまう可能性があるため、刃が剥き出しの状態ですてないでください。

処分方法は自治体によって異なるため、地域のルールを事前に確認してから適切に処分するようにしてください。