

大型スーパー パートさんの

「カボチャ切りはいや! 手や腕が痛くてとてもたいへん」

そんな声から考えました

野口式「かぼちゃスパッター」

スーパー関係に好評!

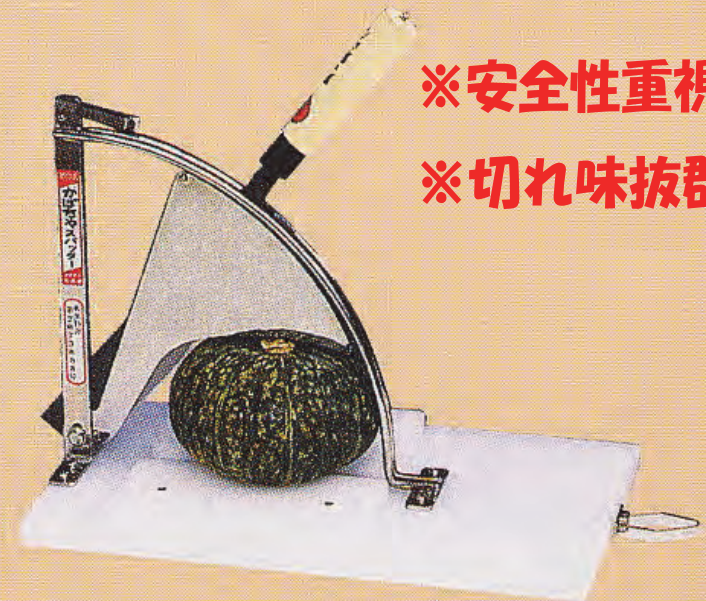
新案特許

寸法 270×500×H350m/m
包丁刃渡り300m/m

第2073888号

- かぼちゃを台の中央に置き、包丁を下へスライドするだけで、堅いかぼちゃも楽に切れます。
- 安全性抜群!!
包丁は安全カバー内に常に収納される状態で使用するので、カット時、清掃時に包丁がむき出しにならない設計です。

※安全性重視!
※切れ味抜群!



製造元



創業明治20年
(有)野口鍛冶店

埼玉県久喜市菖蒲町三箇760-1
TEL0480-85-0422 FAX0480-85-0421

<http://www.noguchi-kajiten.co.jp/>

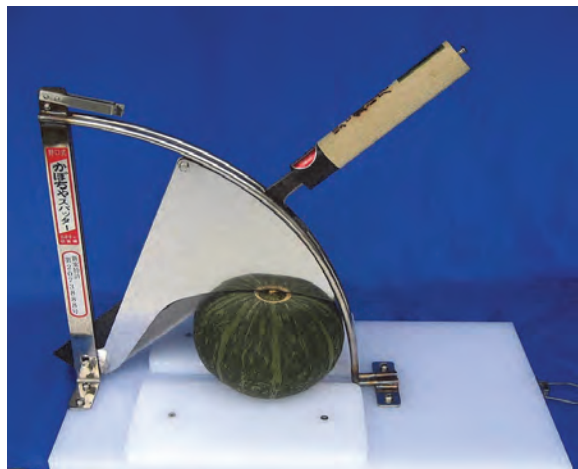
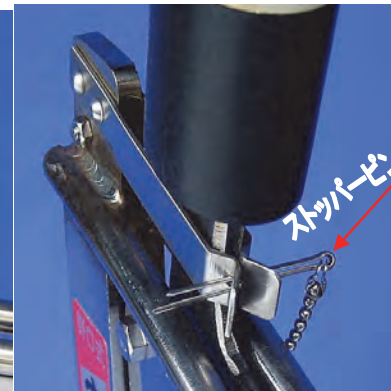
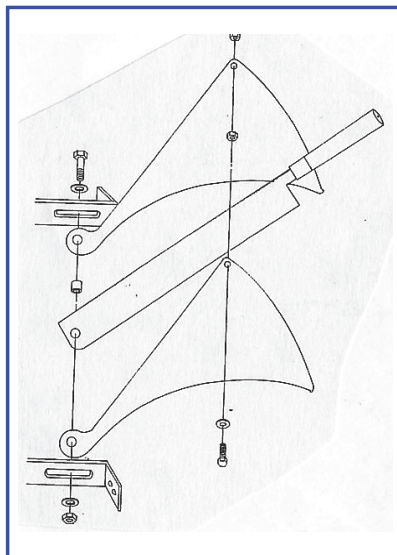
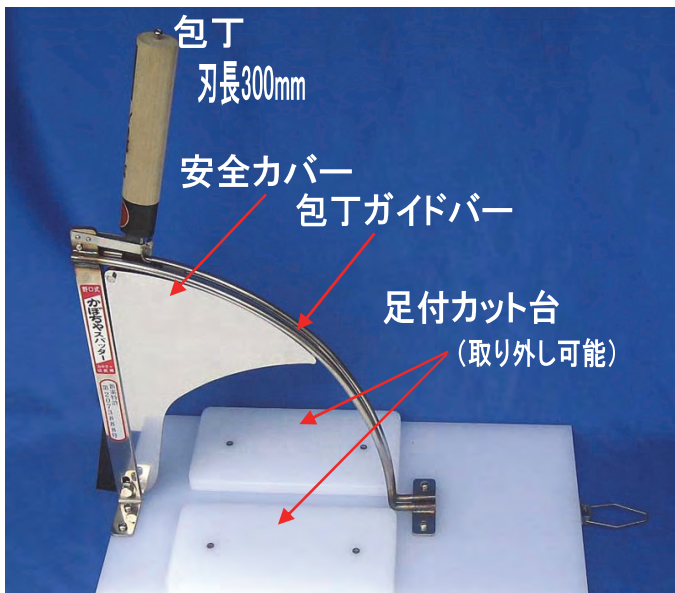


野口式 かぼちゃスパッター

(有)野口鍛冶店 <http://www.noguchi-kajiten.co.jp/>
電話 0480-85-0422 FAX 0480-85-0421

展開図

- ※「野口式かぼちゃスパッター」は、安全性を第一に考えた製品です。
- ※使用時には、包丁が常に安全カバー内に収納された状態になっています。
- ※掃除・収納時には、ストッパーバネ・ストッパーピンで完全に包丁を固定できます。
- ※包丁は「ハガネ入りステンレス製」鍛造仕上げで



かぼちゃのヘタを下にして カット台の溝に入れます。コルク化したヘタは包丁を傷めるので**事前に取り除いて下さい**



包丁をガイドバーに沿って下にスライドします



1/4カット **切り口を上にして**カットするとより一層きれいに切れます