



新製品情報

天才ピーラー ハスカット、クランチカット

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

—まな板いらず—

厚切りが出来る

2枚刃ピーラー

「天才ピーラー ハスカット」



—みじん、千切り、これ一本—

独自の波々2枚刃構造が

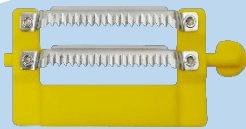
“面倒”を解決

「天才ピーラー クランチカット」



様々なアイデアと高い実用性を持つ生活用品を生み出している株式会社レーベン(本社:横浜市・代表取締役:高部篤)では、食べ応えにこだわった厚切りピーラー「天才ピーラー ハスカット」と、みじん切り、麺状切りがより速く簡単に出来る波々2枚刃構造のピーラー「天才ピーラー クランチカット」を開発しました。すでに、「天才ピーラー サラダメーカー」には組み込まれていた刃ですが、単品で発売して欲しいというユーザー様の熱いリクエストにお応えし販売に踏み切りました。どちらも5月22日(水)より数量限定で販売開始致します。

 **天才ピーラー** ハス(斜)カット -2枚刃・・・厚みがあり食べ応え抜群！



・食べ応えのある“厚さ”を生み出す独自の2枚刃構造！

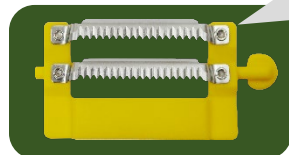


・切れ味最高の独自の「高密度ギザ刃」
・ギザ刃の作用で食材表面に波々が付くので、ドレッシング等味が染み込みやすくなる！



・独自の指掛けリングを採用することで、より軽いチカラで適度な指圧が掛かる構造！

・特許取得(実用新案 第3242607号)取得のワンタッチ着脱の替え刃。左側のハンドルグリップで操作するので刃に触れる必要がありません。



誰もが“簡単に短時間”に、野菜の下ごしらえができるピーラーを生み出してきた株式会社レーベンが、この5月に発売するのが、包丁のカットに近い均一で適度にポリユミーな“厚さ”に仕上がるピーラーが「天才ピーラー ハスカット」です。

『天才ピーラー ハスカット』その魅力とは…

その1…【刃間隔が厚い幅広設計の2枚刃】

実績のある2枚刃構造により、包丁よりも速く均一な切れ幅(約3mm厚)に仕上げます。
まな板いらず、洗い物削減のエコ・ピーラーです。

その2…【新型切り込み刃(ギザ刃)】

2mm間隔で配置されたギザギザの刃(高密度ギザ刃)が食材をしっかり捉え繊維を壊さず均一な厚さにスライスします。このギザギザの刃で仕上げた食材表面はギザギザに切れているため、浅漬けの際等にも調味料の味の染み込みも速くなります。

その3…【ピーラー界初！交換刃仕様】

ピーラーでは初の交換刃方式採用(実用新案出願中)。刃に触れることなくワンタッチで付け替え
できます。刃のみの交換なので環境にも優しいSDGs仕様。

その4…【指一本で軽く引ける！独自の指リング】

独自の指掛けリングを採用することで、より軽いチカラで適度な指圧が掛かる構造！

その5…【出刃構造】

本体より突き出た出刃構造なので幅広の食材にも対応。これにより刃の幅を小さくできたので
お子様にも使いやすくなりました。

●使用シーンと調理例



なすの厚切り



キャベツの厚千切り



ささみの白葱塩こうじ



たらとじゃがいもの
ホイル焼き



おつけもの



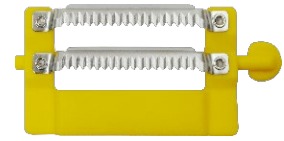
カラダ



お好み焼き



りんごパイ



- ・商品名: 天才ピーラー ハスカット
- ・販売価格: 1,540 円(税込)
- ・サイズ: 19×8×2cm / 30g
- ・材質: 刃: ステンレス、本体: ポリプロピレン、
- ・耐熱温度: 120℃
- ・カラー: フレッシュグリーン

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)

意匠登録 第 1470383 号、実用新案 第 3143312 号(引くだけで削れる指かけリング方式)

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)

取り扱い店舗: レーベン EC サイト「横浜みらい by レーベン」で展開: 詳しくは

<https://www.yokohama-mirai.jp/view/item/000000000041> へ

お問い合わせ下さい。

そして同じく5月22日(水)には、誰もが簡単に短時間に、野菜のみじん切りや千切りをより速く、しかもまろやかで口あたりの良い食感に仕上げるピーラー「天才ピーラー クランチカット」を発売します。



天才ピーラー クランチカット ー波々2枚刃…

パラパラみじん、麺状切りに！



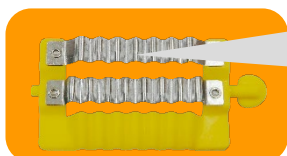
・歯応えのある“パラパラ食感”を生み出す独自の波々2枚刃構造！

・ミキサーいらず！パラパラなみじん切りが簡単に出来る。
・千切りは、角の少ない丸断面の仕上り。舌も喜ぶ”まろやか“で”優しい“口当たりに



・独自の指掛けリングを採用することで、より軽いチカラで適度な指圧が掛かる構造！

・特許取得(実用新案 第 3242607 号)取得のワンタッチ着脱の替え刃。左側のハンドルグリップで操作するので刃に触れる必要がありません。



『天才ピーラー クランチカット』 その魅力とは…

その1…【波々の2枚刃】

実績のある2枚刃構造だから、包丁よりも速く“みじん切り””千切り”が出来ます。
“みじん切り”は歯ごたえのある”パラパラ食感”に！
まな板いらず、ミキサーいらず、洗い物削減のエコ・ピーラーです。

その2…【新型波々刃】

アーチを連ねたような波々の刃なので、切断面に角がない“まろやか”な口当たりに。

その3…【ピーラー界初！交換刃仕様】

ピーラーでは初の交換刃方式採用(実用新案出願中)。刃に触れることなくワンタッチで付け替え出来ます。刃のみの交換なので環境にも優しいSDGs仕様。

その4…【指一本で軽く引ける！独自の指リング】

独自の指掛けリングを採用することで、より軽いチカラで適度な指圧が掛かる構造！

その5…【出刃構造】

本体より突き出た出刃構造なので幅広の食材にも対応。これにより刃の幅を小さくできたのでお子様にも使いやすくなりました。

●使用シーンと調理例



コールスロー



人参・ごぼう
ささがき



きんぴらごぼう



大根と豚肉の炒め



大根の味噌汁



鱈のにんじんあんかけ



彩野菜のサンドイッチ



生春巻き



ガレット



- ・商品名: 天才ピーラー クランチカット
- ・販売価格: 1,540 円(税込)
- ・サイズ: 19×8×2.3cm / 30g
- ・材質: 刃: ステンレス、本体: ポリプロピレン、
- ・耐熱温度: 120℃
- ・カラー: フレッシュグリーン

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)

意匠登録 第 1470383 号、実用新案 第 3143312 号(引くだけで削れる指かけリング方式)

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)

取り扱い店舗: レーベン EC サイト「横浜みらい by レーベン」で展開: 詳しくは

<https://www.yokohama-mirai.jp/view/item/000000000041> へ

お問い合わせ下さい。

本件に関するお問い合わせ 担当: 浅沼

Tel: 045-317-5380 mobile phone: 090-2256-3114

e-mail: asanuma@yokohama-city.co.jp 又は h.asanuma5555@gmail.com



■会社情報

会社名: 株式会社レーベン <http://www.yokohama-city.co.jp/>
 所在地: 神奈川県横浜市西区北幸 2-8-19 横浜西口Kビル
 代表取締役: 高部篤(たかぶあつし)