THE NEW VALUE FRONTIER

KYOCERA

Fine ファイン KYOCERA KITCHEN SERIES

セラミック回転ピーラー

切れ味長持ち　金気が出ない　漂白除菌可能

使いやすさの追求から生み出された **進化のカタチ "Revolution"**

セラミックピーラー R(進化)モデル (=Revolution)

5段階の刃部 R(回転)機能が、快適クッキングをサポート!

たて、よこ、ななめ、右利き・左利き、
食材の形やお料理動作に応じて
刃部の向き(ヘッドの方向)を選択。
お好みのポジショニングで
エンジョイ・クッキング。

セラミック回転ピーラー
CR-0
オープン価格

- 重　さ: 65g
- サイズ: 160～180×25～65×45～55mm
- 刃材質: ファインセラミックス
- 本体材質: ABS樹脂・スチレン系エラストマー
- 調節ダイヤル材質: スチレン系エラストマー・ポリアセタール
- JAN 4960664454464

調節ダイヤルをクルッと回すと、
刃部の方向が5段階(45°ごと)
に調節可能。

5つの角度が快適クッキングを演出。

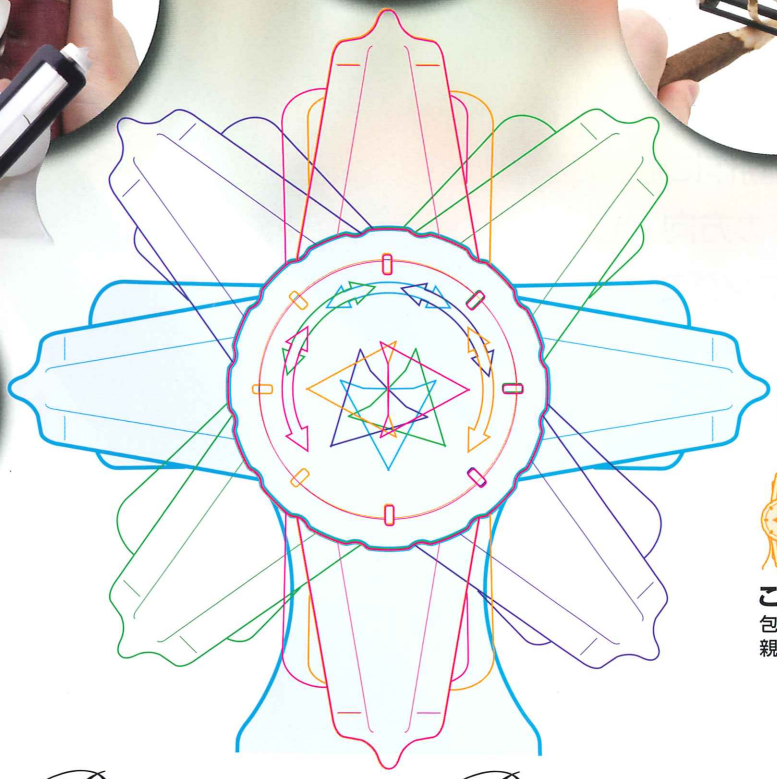
利き手、調理用途、好みに合わせて刃の向きを調節。
セラミック回転ピーラーで、お料理のレパートリーを増やしてみませんか？

オーソドックスなT字スタイル！
フィットデザイン設計のハンドルに、
すべりにくいラバーをプラス。
さらに使いやすく。

刃の入りが良くスムーズ！
刃の角度をななめにセットすると、
硬い食材の皮むきも快適。

ささがき作りも大得意！
お箸や鉛筆をもつような感覚で、
素早くささがき作り。

左利きもOK！

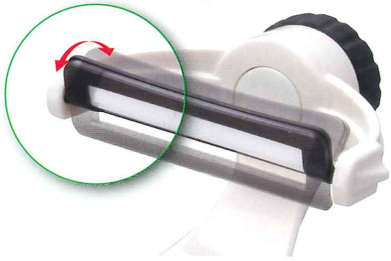


左利きの方にもラクラク！
フレッシュフルーツには、
ファインセラミックスがおすすめ。

この技、必見の価値あり！
包丁で皮をむくように使っても
親指に刃先が触れない。安全設計。

R(回転)機能 ＝ R(進化)のカタチ
(=Revolution) (=Revolution)

食材に合わせて、刃部の角度が変わる。
だから上手にむけます。



商品の仕様および価格は予告なく変更する場合がございますのでご了承下さい。
商品とカタログの色とは多少異なる場合がございます。
このカタログは2005年8月現在のものです。
このカタログはRecycled Paper(古紙配合率100%)を使用しています。

商品に関する相談、お問い合わせは、お客様相談室へ
TEL. フリーコール 0077-78-0500（無料）
受付時間：9:00～19:00　土曜、日曜、祝日も受け付けております。
FAX. フリーコール 0077-78-0501（無料）
ホームページアドレス　http://www.kyocera.co.jp/

KYOCERA
京セラ株式会社
宝飾応用商品事業部
京都市伏見区竹田鳥羽殿町6番地 〒612-8501
Tel：075-604-3462（直通）
http://www.kyocera.co.jp/living

関東営業所：〒150-8303 東京都渋谷区神宮前6-27-8（京セラ原宿ビル2F）
TEL（03）3797-4607（直通）
関西営業所：〒612-8501 京都市伏見区竹田鳥羽殿町6
TEL（075）604-3462（直通）

CAT10T0831T004082