

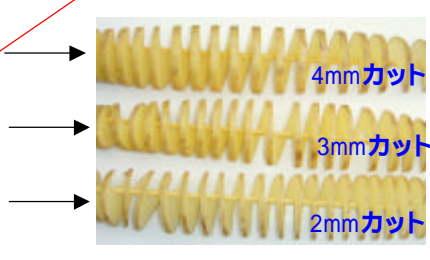
ポテトルネードのこだわり

本体
各パーツ
ベース(本体)
機構部
替刃

こだわり
A: ネジ棒(シャフト)先端の回転盤には刃がついており、しっかり食材が固定される構造
B: カットの際に出る食材の汁をきちんと受ける溝つき。溝の下にはトレーがついており、その都度掃除がしやすい構造
C: 機械にステンレス製くしがついてるので食材が型崩れしない構造

ポテトルネードの厚みのポイント

シャフト(棒)は2mm 3mm 4mmと
お選びいただけます。カット巾
が変わります。



4mmシャフトを使って切った4mmカット
のおいも(厚め、ホクホク)

3mmシャフトを使って切った3mmカット
のおいも(標準)

2mmシャフトを使って切った2mm
カットのおいも(薄め、パリパリ)

！食材を揚げる場合のポイント！
フライヤーの出力の高い場合は4mmの厚めカットでもオススメです。
フライヤーの出力の低い場合は薄めのカットがオススメです。

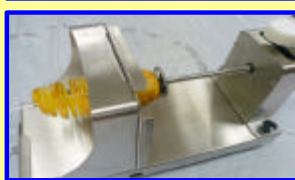
ポテトルネードで使用できるさまざまな食材

・ネジ棒(シャフト)を変えることができるため、食材やフライヤーの出力にあわせて、厚みを変えることができます。とってもバラエティー豊かな食材や、形状に対応ができます。
こんなところで人気ができます
移動販売、屋台や、屋外の球場、遊園地や動物園等のレジャーランド、ショッピングセンター、居酒屋さん、ファーストフード店
ポテトルネードのフライだと、食べやすく様々な味のトッピングで皆さんが注目、まちがいないし！
トルネードしたきゅうりのおつけものなどをくしにさし、手軽におやつに。
ソーセージ(カットできるものとできないものがございますご了承ください)もおやつにぴったり
こんな食材がカットできます
ジャガイモ、きゅうりにんじん、サツマイモ、やまいも、大根、れんこん、ソーセージ、サラミ など……
(中には、カットできない食材もございますのでご了承ください。)

ポテトルネードの作り方



食材をシャフト(ネジ棒)にセットし、白い押さえを押し、ハンドルをくるくる回すだけです



ハンドルをくるくる回すと、カットした食材が機械左部についているクシ(ステンレス製)にささり、型崩れしません



ポテトルネードの完成！

カッターから食材を取り、木のクシへさすと、こんなにきれいなトルネードができました！
*食べる時、お客様に安全に食べて頂くためにクシから外すか、手でちぎって食べて頂くよう必ずご指導下さい。



ぜひ一度、お気軽にご相談ください！

創造と開発の
株式会社 平野製作所 成田工場 お客様相談窓口
〒270-1501 千葉県印旛郡栄町矢口工業団地B-4

営業本部 TEL :0476- 95- 6311 FAX :0476- 95- 7722