

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20394-462	株式会社クイックパック	0564-59-3525

●ご注文の際は、注文コードをご記入ください。

TKG

商品をWEBで探す

TKGカタログ

検索

462

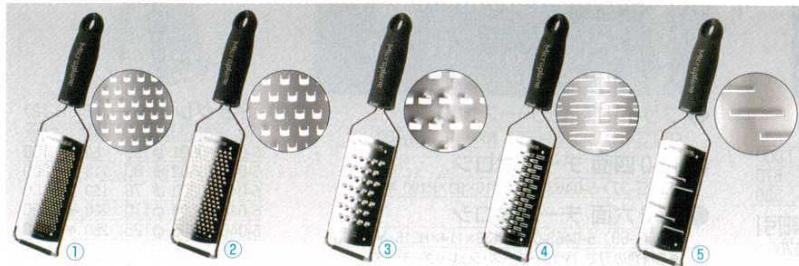


マイクロブレイン グルメシリーズ

洗 ①～⑤

- ブレードの幅が広いので、大きい食材にも対応できる機能性を高めたシリーズです。
- ハンドルは握りやすい形状ですべりにくくなっています。
- ブレード(刃)を保護するカバー付。

①～⑤ 66×315×H32/ブレードサイズ: 60×135
材質:ブレード部/18-8ステンレス
柄部/エラストマー樹脂(耐熱温度120℃)



マイクロブレイン グルメ・シリーズ

- ① ゼスター #45004 (BMI-37) 5-0462-0101 ¥3,500
- ② ミディウムゼスター #45000 (BMI-42) 5-0462-0201 ¥3,500
- ③ ラージゼスター #45008 (BMI-43) 5-0462-0301 ¥3,500
- ④ ミディウムリボン #45002 (BMI-44) 5-0462-0401 ¥3,500
- ⑤ ラージシェーバー #45006 (BMI-45) 5-0462-0501 ¥3,500

マイクロブレイン プレミアムシリーズ

洗 ⑥・⑦

- 人間工学に基づきデザインされたソフトタッチハンドル採用。
- 日本人が良く使用する、にんにく、しょうがの卸しに最適です。
- 保護カバー付

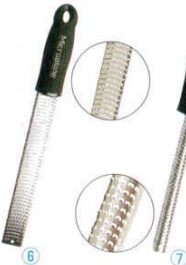
マイクロブレイン プレミアムシリーズ

⑥ ゼスターグレーター #46020

(BGL-26) 5-0462-0601 ¥3,000
318×35×H33
ブレードサイズ:205×25
●パルメザンチーズ、チョコレートなどをパウダー状に、にんにく、しょうがを繊維を切りながら卸すのに最適です。

⑦ スパイス #46016

(BMI-38) 5-0462-0701 ¥2,000
220×28×H32
ブレードサイズ:125×13
●アーモンド・ナッツ類などナッツ類やシナモンスティックなど細かなパウダー状に仕上げるのに最適です。



⑨ マイクロブレイン クラシック グレーター #40001 ハンドル無し 洗

(BMI-18) 5-0462-0901 ¥2,300

材質:ブレード部/ステンレススチール
柄部/ポリプロピレン
●玉ねぎ、にんにく、ペッパー、ジンジャー、柑橘類の卸しに最適です。
●独自のブレード形状で抜群の切れ味。
●目詰まりもなく水で簡単に洗い流せます。
プラスチックハードカバー付



⑭ マイクロブレイン ジャパニーズ スタイルグレーター #45730 洗

(BMI-46) 5-0462-1401 ¥3,500

66×315×H32
ブレードサイズ:60×135
材質:ブレード部/18-8ステンレス
柄部/エラストマー樹脂(耐熱温度120℃)
●生姜、大根、玉ねぎなど、山芋など水分の多い食材のおろしもスムーズにできます。



⑩ マイクロブレイン マルチグレーター

(BMI-39) 5-0462-1001 ¥2,300

5-0462-1001 #34620 イエロー
5-0462-1002 #34720 グリーン
65×240×H20
ブレードサイズ:48×100
材質:ブレード部/18-8ステンレス
本体/ABS樹脂
グリップ/TPE樹脂

- 生姜の繊維も断ち切り口当たり良く、チーズもパウダースノーの様に。柑橘類は皮だけを薄く削り落とすことができるマルチグレーター。
- 柑橘類用の大・小2つの飾り切り刃付き。
- ブレード(刃)保護カバー付



⑪ マイクロブレイン ハーブミル #48006

(BMI-41) 5-0462-1101 ¥3,800

φ73×H164
材質:ハンドル/エラストマー樹脂
ハンドル内部、押込部、本体/ABS樹脂
刃/18-8ステンレス
●ハンドル部を回すだけで、バジル・パセリ・ミントなどのフレッシュハーブを傷めずに新鮮なまま刻むことができます。
●本体とブレード部は分解ができ、洗浄できるので衛生的です。



⑫ マイクロブレイン ガーリックチョッパー #48004

(BMI-40) 5-0462-1201 ¥4,000

108×38×H159
材質:本体/ABS樹脂、エラストマー
プッシャー/ポリカーボネイト
刃/ステンレス
●手やまな板を汚さずに、約2mm角のにんにくのみじん切りが均一に簡単にできます。
●内部のプッシャーが最後まで押し出すので無駄がありません。
●分解ができてお手入れも簡単です。



⑬ マイクロブレイン ロータリーグレーター

(BMI-36) 5-0462-1301 ¥4,200

5-0462-1301 #39006 ブラック
5-0462-1302 #39306 ホワイト
230×100×H88
●握りやすい滑り止めグリップでしっかり食材を固定できます。
●ブレードには、大・小ふたつの刃が付いていて、回転方向により粗さを選んで卸せます。
●ハンドルは左右のどちらからもセット可能です。
●チーズ、チョコレート、アップル、アーモンド、ジンジャー、トリュフを簡単に卸せます。



⑮ ラビット ニンニク&ショウガ用グレーター

(BLB-01) 5-0462-1501 ¥840

5-0462-1501 オレンジ
5-0462-1502 ピンク
5-0462-1503 グリーン
62×158
質量:44g
材質:ポリカーボネイト

- 表面と裏面を使い分けることにより、ニンニクとショウガを簡単にすりおろすことができます。
- 特殊な表面加工のため繊維などがたまたらず、スポンジで簡単お手入れできます。

■素材適応表

品番	ハードチーズ	ソフトチーズ	バター	チョコレート	キャベツ	ポテト	アップル	タマネギ	アーモンド	ナッツ類	ニンニク	ペッパー	シナモン	ジンジャー	長いも	柑橘類	トリュフ
① 45004	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
② 45000	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
③ 45008	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
④ 45002	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
⑤ 45006	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
⑥ 46020	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
⑦ 46016	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
⑧ 40001	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
⑨ 39006	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
⑩ 39306	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
⑪ 45730	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

刃によっておろしたものの形状が異なります。

調理小物
うろこリブライ
スリッパみそこし
レトルトシ
ターナー
調味料入・ロー
泡立・水マス・
マッシャー・天
おにぎり型
和食用小物専用
皮むき・玉子切
抜型・細工用品・
チーズ・バター・
肉用品
ハサミ・栓抜・
はかり・タイマー
温度計・湿度計
濃度計・塩素計類