

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20423-514	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

商品を探す WEBで探す TKG

514



マイクロブレイン グルメシリーズ

- 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> 6-0514-0101 ¥3,500
- ② ミディアムゼスター #45000 <BMI-42> 6-0514-0201 ¥3,500
- ③ ラージゼスター #45008 <BMI-43> 6-0514-0301 ¥3,500
- ④ ミディアムリボン #45002 <BMI-44> 6-0514-0401 ¥3,500
- ⑤ ラージシェーバー #45006 <BMI-45> 6-0514-0501 ¥3,500



⑧ 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> 6-0514-0801 ¥2,300
315×33×H6
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



⑩ マイクロブレイン マルチグレーター

- <BMI-39> 6-0514-1001 #34620 イエロー
6-0514-1002 #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取る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2in1 #48716

- <BMI-49> 6-0514-1101 ¥3,800
φ65×H152
材質:ハンドルトップ/ポリプロピレン
本体/ABS樹脂
ブレード/18-8ステンレス
- ハンドル部を回すだけで、パセリ・バジル・ミントなどのフレッシュハーブを綺麗にカットします。
 - ハンドル内部についている穴に茎を入れて引っ張ると茎と葉を分離することができます。



マイクロブレイン プレミアムシリーズ

- 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> 6-0514-0601 ¥3,000
318×35×H33
ブレードサイズ:205×25
- パルメザンチーズ、チョコレートのパウダー状に。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> 6-0514-0701 ¥2,000
220×28×H32
ブレードサイズ:125×13
- アーモンド・ナツメグ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 ジャパニーズ スタイルグレーター #45730 洗

- <BMI-46> 6-0514-0901 ¥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をスムーズにできます。



⑫ マイクロブレイン ガーリックカッター&スライサー #48148

- <BMI-48> 6-0514-1201 ¥2,600
90×40×H78
材質:フレーム/ABS樹脂
ケース/SAN樹脂
ブレード/ステンレス
- 手をよこさず、匂いを手に付けずにニンニクをみじん切とスライスができます。
 - 付属のスクレイパーを使用すれば、ボール・フライパンに簡単に移すことができます。手にも匂いが付きません。



⑬ マイクロブレイン ロータリーグレーター #39304

- <BMI-50> 6-0514-1301 ¥4,000
185×120×H90
材質:本体/ABS樹脂
ブレード/ステンレス
- 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。
 - ハンドルとブレードは分解ができてお手入れも簡単です。

■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	ナツメグ	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 45730	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
⑩ 39304	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

刃によっておろしたものの形状が異なります。

調理小物

うらごしフルーイ・ストフ・みぞしし

レドルトンク・タリナー

調味料入・ロート

泡立・水マス・卸金・すり鉢・マッシャー・天突

和食用小物・寿司・おにぎり型

振型・細工用品・皮むき・玉子切

チーズ・バター・肉用品

ハサミ・捻拔・缶切類

はかり・タイマー

温度計・湿度計

濃度計・塩素計類