

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20459-394	株式会社クイックパック	0564-59-3525

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

グレーター 394

JACCARD MicroEdge Technology
for a lifetime of sharpness



ジャカードマイクロエッジテクノロジーは最新の科学的なエッチング技術でレザーのような刃を実現しています。
ステンレス製の刃とフレームはとても丈夫で長期の使用に耐えます。
人間工学に基づいて設計されたハンドルは滑りづらくとても使いやすくてきています。



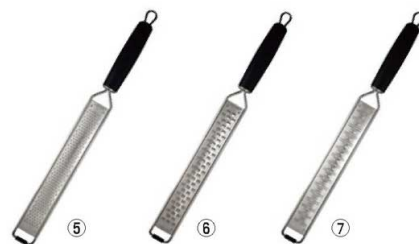
●グレーターの種類と用途
 ファイン：シトラス、ジンジャー、ハードスライス等
 コース：ハードチーズ、ガーリック、大根等
 エクストラコース：キャベツ、ポテト、人参等
 リボン：ソフトチーズ、チョコレート、ココナツ等



マイクロエッジグレーター バドル型 カバー付き

	商品コード	価格
①ゼスターグレーターファイン	201201GF	7690000 ¥3,000
②ミディアムグレーターコース	201201GC	7690100 ¥3,000
③ラージゼスターエクストラコース	201201GXC	7690200 ¥3,000
④グレーターリボン	201201R	7690300 ¥3,000

外寸:65×32×H330
 材質:刃部/ステンレス
 ハンドル/ABS芯、サーモプラスチック
 カバー/ポリプロピレン



マイクロエッジグレーター ラスプ型 カバー付き

	商品コード	価格
⑤ゼスターグレーターファイン	201202RF	7690400 ¥3,000
⑥ミディアムグレーターエクストラコース	201202RXC	7690500 ¥3,000
⑦グレーターリボン	201202R	7690600 ¥3,000

外寸:36×32×H403
 材質:刃部/ステンレス
 ハンドル/ABS芯、サーモプラスチック
 カバー/ポリプロピレン

⑧マイクロエッジグレーター
スパイスグレーター カバー付き
スパイス 201203S

7690700 ¥2,000
 外寸:25×27×H250
 材質:刃部/ステンレス
 ハンドル/ABS
 カバー/ポリプロピレン
 ●ハードスライス、ハードチーズ、シナモン等に最適です。



⑪18-8 ジンジャーグレーター

2024400 ¥2,300
 外寸:80×90×230

⑫18-8 ワサビおろし 9981-327

2299900 ¥1,800
 外寸:幅88×全長235

⑬Gefu
レモンデコレーター
Art. 10400

6682100 ¥950
 外寸:55×130×H9
 卸面:40×80



⑭レズレー 18-10
ナツメグミル

16683
 7508000 ¥8,500
 外寸:φ55×H120
 ●ナツメグの香りを逃さないソリッペン付



⑮レズレー 18-10
スパイスグレーター

95002
 7507800 ¥3,800
 外寸:65×22×H55
 ●ナツメグ、しょうが、わさび、にんにく、ゆずの皮などが
 手軽に削れます。
 ●ケース付



柑橘系フルーツや生姜はもちろんスパイス、
チョコレートを簡単にロスなくおろせます。



⑩ジンジャー&レモングレーター
70136-1500

2000500 ¥2,200
 外寸:260×80
 材質:ハンドル/ポリプロピレン(耐熱温度120℃)
 金属部/18-8ステンレス
 おろし部/強化66ナイロン(耐熱温度250℃)
 ●すべりにくいゴムキャップ足
 ●ワンタッチで、すりおろしたものが、容器などに移せます。

25
オロシ金・
チーズ卸

26
レードル・お玉

27
ターナー

28
スパチュラ・
ヘラ・スケッパ

29
泡立

30
キッチンツール

31
トンク

32
スプーこし