

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20661-484	株式会社クイックパック	0564-59-3525

Cuisipro. クイジプロ グレーター・ラスプ



① クイジプロ ファイン・ラスプ(細目) 74-7161

〔BGL-20〕 1-0484-0101 ¥2,900
●ハードチーズ、レモン、オレンジなどのおろしに最適です。

② クイジプロ コース・ラスプ(荒目) 74-7162

〔BGL-21〕 1-0484-0201 ¥2,900
●チェダーチーズやソフトチーズ、野菜に最適です。



③ クイジプロ パルメザン・ラスプ 74-7163

〔BGL-22〕 1-0484-0301 ¥2,900
●パルメザン、チョコレートのおろしに最適です。

④ クイジプロ 2ウェイ・ラスプ 74-7164

〔BGL-23〕 1-0484-0401 ¥2,200
●ソフトチーズ、野菜、チョコレートのおろしに最適です。



⑤ クイジプロ シェーバー・ラスプ 74-7165

〔BGL-24〕 1-0484-0501 ¥2,900
●ガーリックやチョコレート、パルメザンに最適です。

①～⑤
296×44×H17
材質:18-8ステンレス、サーマルプラスチックラバー、PCTG樹脂



特長
●両方向フォトエッチング製法によるレーザーシャープな刃
●目盛付の保護カバーは、簡単な容器にもなります。



⑥ クイジプロ デラックス・デュアル・グレーター 74-6886

〔BGL-25〕 1-0484-0601 ¥3,110
365×42×H8
材質:18-8ステンレス、ポリプロピレン、ポリエチレン、サーマルプラスチックラバー
●ハンドガード付

⑦ クイジプロ スリー・イン・ワン ポケットグレーター 74-7194

〔BGL-19〕 1-0484-0701 ¥1,950
23×165～270×H23
材質:本体/18-8ステンレス、ポリプロピレン、カパー/PCTG樹脂
●使う時はワンタッチでグレーターがパッと飛び出し、コンパクトタイプなので持ち運びにも便利です。
●3種類の刃でさまざまなおろし方ができます。

⑧ クイジプロ アジャスタブル チーズスライサー 74-7078

〔BTC-E4〕 1-0484-0801 ¥3,790
91×全長230 刃幅:61
材質:刃部/ステンレス、ハンドル部/ナイロン
●つまみを回転させるだけで好みの厚さにチーズをスライスできます。
●最大5mm厚までスライスでき、ローラーはチーズがつかないようにめらかに動きます。



⑨ クイジプロ ロースティング・ラック 74-6780

〔BLC-H9〕 1-0484-0901 ¥5,730
324×375×H184
材質:本体/高炭素鋼ワイヤー、ピン/シリコン樹脂 耐熱温度:230℃
●ローストチキンなどを手を汚さずそのまま持ち運びができます。
●取り外しのできるピンで、ラックが外れますのでお皿の上に簡単にのせる事ができます。



ロースティングラックをセットしてオープンへ



出来上がりを持ち上げてお皿へ。



ピンは取り外せます。お皿の上で形を崩さずのせられます。

うらごし・フルイ・スリブ・みぞこし

レードル・トング・ターナー

泡立水マス、調味料入、ロート

卸金、すり鉢、マッシュ、天突

和食用小物、寿司、おにぎり型

抜型、細工用品、皮むき、玉子切

チーズ、バター、肉用品

ハサミ、検抜、缶切類

はかり、タイマー

温度計、湿度計

濃度計、塩素計類