

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20692-523	株式会社クイックパック	0564-59-3525

523 グレーター

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

25 オロシ金・チーズ卸



マイクロブレイン グルメシリーズ

①MP-051 ミディアムゼスター	②MP-052 ミディアムリボン	③MP-053 ゼスター	④MP-054 ラージシェーパー	⑤MP-055 ラージゼスター
ページコード 6-0523-0101	ページコード 6-0523-0201	ページコード 6-0523-0301	ページコード 6-0523-0401	ページコード 6-0523-0501
商品コード 3592200	商品コード 3592300	商品コード 3592400	商品コード 3592500	商品コード 3592600
¥4,200	¥4,200	¥4,200	¥4,200	¥4,200

外寸:66×32×H315
材質:刃部/18-8ステンレス
ハンドル:本体滑り止め/エラストマー

18 ピーラー・野菜細工

19 魚介類・下ごしらえ

20 肉類・下ごしらえ

21 ポテトマッシャー・エンゲカッター

22 レモン絞り・ニンニク絞り

23 ティスベンサー・ドレッシングボトル

24 調味料入

① ミディアムゼスター	やや大きく卸すタイプ	チーズ・ニンニク・しょうが・柑橘類などを少し食感を残して卸します。				
② ミディアムリボン	薄く細かく卸すタイプ	キャベツなどの葉野菜、にんじんなどの根野菜をみじん切りに卸します。				
③ ゼスター	最も細かく卸せるベーシックなタイプ	チーズ・ニンニク・しょうが・柑橘類の皮を細かく卸します。				
④ ラージシェーパー	薄く大きく卸すタイプ	チーズやチョコレートなどを薄く幅広く卸します。ニンニクの薄切にも。				
⑤ ラージゼスター	大きく卸すタイプ	たまねぎやにんじん・コボウなどの根野菜を大きく卸します。サラダ作りに最適。				

⑥ マイクロブレイン プロシリーズ ミディアムリボン プロ

ページコード	商品コード	価格
MP014 6-0523-0601	1690900	¥3,500

外寸:325×65(刃渡135)
材質:刃/スチール・レーザー加工上

⑦ マイクロブレイン プレミアムシリーズ ゼスターグレーター 黒

ページコード	商品コード	価格
MP-0611 6-0523-0701	3592000	¥3,500

外寸:35×33×H318
材質:刃部/ステンレス
ハンドル:刃部滑り止め/エラストマー
●パルメザンチーズ、チョコレートをパウダー状に。
●ニンニク、しょうがを繊維を切りながらおろすのにも最適です。

⑧ マイクロブレイン プレミアムシリーズ スパイス

ページコード	商品コード	価格
MP-0602 6-0523-0801	3592100	¥2,700

外寸:32×28×H220
●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 ボックスグレーター

ページコード	商品コード	価格
MP-200 6-0523-0901	2051100	¥9,000

外寸:265×120×H80
材質:側面金具/18-8ステンレス
ハンドル/エラストマー
本体/ABS樹脂
●ブレード(刃)を保護するカバー付
●ゼスター・ミディアムリボン・ラージゼスターの3種のグレーターとスライサーが1つになりました。

⑩ マイクロブレイン ボールグレーター ブラック

ページコード	商品コード	価格
⑩ ラージゼスター MP-1602 (#7790)	6-0523-1001	2406640
⑪ ゼスター MP-1601 (#7791)	6-0523-1101	2406650

外寸:103×212×H21(カバー装着時)/H27 重量:162g
材質:18-8ステンレス、エラストマー、ABS、ポリ塩化ビニル

⑫ RÖSLE 18-10 ファイングレーター プロフェッショナル

ページコード	商品コード	価格
95004 6-0523-1201	5860210	¥5,800

外寸:360×80×20
材質:18-10ステンレス、ABS樹脂、シリコン
●極細1mm幅のシャープな刃が無敵についており、チーズ、チョコレート、しょうが、とうがらし、ナツメグ、シナモンなどを細かくすりおろすことができます。
●シリコンの滑り止めで、おろしやすい角度で使えます。
●擦りやすく衛生的なステンレス製グリップで手首の負担を軽減します。
●レーザー溶接で継ぎ目なくし、洗いやく衛生的です。
●材料の横滑りを防ぐガード付きです。
●側面がカーブしており、材料のはみ出しも防ぎます。
●繊維を断ち切る細かい刃。
●ふわふわに刺さることがあります。

⑬ RÖSLE クラウングレーター ライト

ページコード	商品コード	価格
95093 6-0523-1301	5860300	¥4,800

外寸:335×90
材質:フレーム/18-10ステンレス
おろし金/18-8ステンレス
グリップ/ポリプロピレン
●チーズ、レモン、パン粉、りんご、にんじん、しょうが、大根などを細かくすりおろすことができます。

⑭ プログレード シャープグレーター

ページコード	商品コード	価格
PG-640 6-0523-1401	2213060	¥2,800

外寸:38×23×H320
重量:82g
材質:刃部/ステンレス鋼
樹脂部/ポリプロピレン
●鋭いおろし目で使い方がおすすめです。
●チーズなどの硬い食材から、繊維質なししょうが、レモンやライムなどの柑橘類がおろせます。
●カバー先端のヘラ機能が残った食材をしっかりとかりかたせます。

●このカタログに掲載されている価格は、2026年6月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。