

Catalogue No.

20459-393

393

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

18 ピーラー・芽取り・
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・
エッグカッター

22 ニンニク絞り・
ニンニク絞り

23 デイスベンサー・
ドレッシングボトル

24 調味料入



マイクロブレイン グルメシリーズ

	商品コード	価格
①MP-051 ミディアムゼスター	3592200	¥3,500
②MP-052 ミディアムリボン	3592300	¥3,500
③MP-053 ゼスター	3592400	¥3,500
④MP-054 ラージシェーパー	3592500	¥3,500
⑤MP-055 ラージゼスター	3592600	¥3,500

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



⑥マイクロブレイン
ジャパニーズスタイルグレーター
MP-056 ホワイト

3294700 ¥3,500
外寸:66×32×H315
材質:ブレード/18-8ステンレス
フレーム/ステンレス
ハンドル/エラストマー



⑨マイクロブレイン
ボックスグレーター MP-200

2051100 ¥6,500
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。

マイクロブレイン
マルチグレーター

⑩MP-074 イエロー 3592700 ¥2,300
⑪MP-075 グリーン 3592800 ¥2,300
商品コード 価格
外寸:65×20×H240
材質:刃部/18-8ステンレス
本体/ABS樹脂
グリップ/TPE樹脂
●しょうが・ニンニクはもちろん柑橘類の皮をのみを落おします。

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。



しょうが



ニンニク

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状に卸します。



チョコレート



たまねぎ

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。



レモン



しょうが

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。ニンニクの薄切りにも。



チョコレート



ニンニク

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。



にんじん



たまねぎ

⑦マイクロブレイン
プレミアムシリーズ
MP-0611 ゼスターグレーター 黒

3592000 ¥3,000
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
MP-0602 スパイス

3592100 ¥2,000
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。



⑫ファイングレーター
ライト 95090

5860200 ¥4,500
外寸:335×55
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、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。



⑬クラウングレーター
ライト 95093

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。

