

Catalogue No.

20459-394

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ー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。



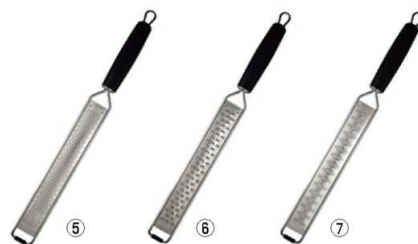
●グレーターの種類と用途
ファイン：シトラス、ジンジャー、ハードスライス等
コース：ハードチーズ、ガーリック、大根等
エクストラコース：キャベツ、ポテト、人参等
リボン：ソフトチーズ、チョコレート、ココナツ等



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。

⑨マイクロエッジグレーター
ボックスグレーター
リボン・コース・ファイン
201204BGF2
7690800 ¥3,850
外寸:130×65×H240
材質:本体/AS樹脂(SAN)
刃部/ステンレス
ハンドル/サモプラスチックゴム
底/ポリプロピレン
●各種野菜のオロシに使用できます。
●片面:コース、ファイン
●片面:リボン

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。

⑪18-8 ジンジャージェレーター
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リッペン付

⑮レズレー 18-10
スパイスグレーダー
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

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
シリーズ

31
トンケ

32
スプー
こし