

Catalogue No.

20511-432

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

432

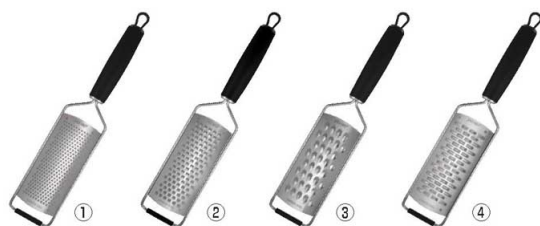
JACCARD MicroEdge Technology
for a lifetime of sharpness



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。



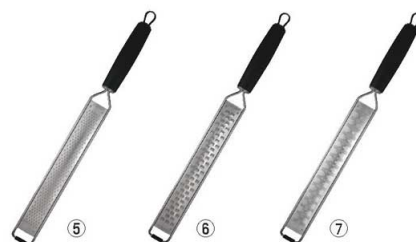
●グレーターの種類と用途
 ファイン：シトラス、ジンジャー、ハーブスパイス等
 コース：ハードチーズ、ガーリック、大根等
 エクストラコース：キャベツ、ポテト、人参等
 リボン：ソフトチーズ、チョコレート、ココナツ等



マイクロエッジグレーター パドル型 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
 ●ハーブスパイス、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/サー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



⑩18-8 ジンジャーグレーター

2024400 ¥2,450
 外寸:80×90×230

⑪18-8 ワサビおろし 9981-327

2299900 ¥1,800
 外寸:幅88×全長235



⑫Gefu
レモンデコレーター
Art. 10400

6682100 ¥950
 外寸:55×130×H9
 卸面:40×80



⑬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Vパッキン付



⑭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・スケッパー

29
泡立

30
キッチンツール
シリーズ

31
トング

32
スプーン