

Catalogue No.

20540-540

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

540

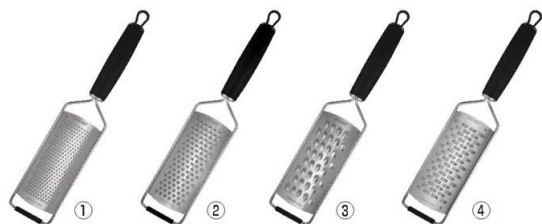
JACCARD MicroEdge Technology
for a lifetime of sharpness



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いです。



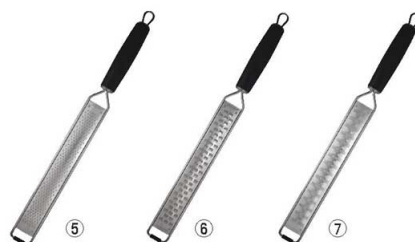
●グレーターの種類と用途
 ファイン：シトラス、ジンジャー、ハードスライス等
 コース：ハードチーズ、ガーリック、大根等
 エクストラコース：キャベツ、ポテト、人参等
 リボン：ソフトチーズ、チョコレート、ココナツ等



マイクロエッジグレーター パドル型 カバー付き

	ページコード	商品コード	価格
①ゼスターグレーターファイン	201201GF	1-0540-0101 7690000	¥3,000
②ミディアムグレーターコース	201201GC	1-0540-0201 7690100	¥3,000
③ラージゼスターエクストラコース	201201GX	1-0540-0301 7690200	¥3,000
④グレーターリボン	201201R	1-0540-0401 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 ラスパ型 カバー付き

	ページコード	商品コード	価格
⑤ゼスターグレーターファイン	201202RF	1-0540-0501 7690400	¥3,000
⑥ミディアムグレーターエクストラコース	201202RX	1-0540-0601 7690500	¥3,000
⑦グレーターリボン	201202R	1-0540-0701 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

ページコード	商品コード	価格
201203S	1-0540-0801 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

ページコード	商品コード	価格
201204BGF2	1-0540-0901 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
 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

ページコード	商品コード	価格
1-0540-1001	2024400	¥2,450

外寸:80×90×230

⑪18-8 ワサビおろし

ページコード	商品コード	価格
9981-327	1-0540-1101 2299900	¥1,800

外寸:幅88×全長235



⑫Gefu
レモンデコレーター
Art.

ページコード	商品コード	価格
10400	1-0540-1201 6682100	¥950

外寸:55×130×H9
 卸面:40×80



⑬レズレー 18-10
ナツメグミル

ページコード	商品コード	価格
16683	1-0540-1301 7508000	¥8,500

外寸:φ55×H120
 ●ナツメグの香りを逃さないバック付



⑭レズレー 18-10
スパイスグレーダー

ページコード	商品コード	価格
95002	1-0540-1401 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
トンダ

32
スプーコシ