

Catalogue No.

20573-517

# 517 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 レモン絞り・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

|                   | ページコード      | 商品コード   | 価格     |
|-------------------|-------------|---------|--------|
| ①MP-051 ミディウムゼスター | 2-0517-0101 | 3592200 | ¥3,500 |
| ②MP-052 ミディウムリボン  | 2-0517-0201 | 3592300 | ¥3,500 |
| ③MP-053 ゼスター      | 2-0517-0301 | 3592400 | ¥3,500 |
| ④MP-054 ラージシェーパー  | 2-0517-0401 | 3592500 | ¥3,500 |
| ⑤MP-055 ラージゼスター   | 2-0517-0501 | 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

① ミディウムゼスター

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 ミディウムリボン

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。

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。ニンニクの薄切りにも。

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 | 2-0517-0601 | 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/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最適です。



## ⑦ 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 | 2-0517-0701 | 3592100 | ¥2,000 |

外寸:32×28×H220  
●アーモンド・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。



## ⑧ マイクロブレイン プロシリーズ ミディウムリボン プロ

|       | ページコード      | 商品コード   | 価格     |
|-------|-------------|---------|--------|
| MP014 | 2-0517-0801 | 1690900 | ¥3,500 |

外寸:325×65(刃渡135)  
材質:刃/スチール レーザー加工仕上



## 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 | 2-0517-0901 | 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・ミディウムリボン・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 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 | 2-0517-1001 | 5860210 | ¥4,800 |

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数についており、チーズ、チョコレート、しょうが、とうがらし、ナッツ類、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。  
●握りやすく衛生的なステンレス製グリップで手の負担を軽減します。  
●レーザー溶接で縫目をなくし、洗いや消毒が容易です。  
●材料の横滑りを防ぐガイド付きです。  
●刃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。  
●ふわふわに削ることができます。



## ⑪ 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 | 2-0517-1101 | 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。