

Catalogue No.

20579-517

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

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。

① ミディウムゼスター

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。

② ミディウムリボン

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。

③ ゼスター

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。

④ ラージシェーパー

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。

⑤ ラージゼスター



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。



⑩18-10 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。