

Catalogue No.

20604-527

527 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 野菜細工・芽取り

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
① MP-051 ミディアムゼスター	3-0527-0101	3592200	¥3,500
② MP-052 ミディアムリボン	3-0527-0201	3592300	¥3,500
③ MP-053 ゼスター	3-0527-0301	3592400	¥3,500
④ MP-054 ラージシェーパー	3-0527-0401	3592500	¥3,500
⑤ MP-055 ラージゼスター	3-0527-0501	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 ミディアムゼスター

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 ミディアムリボン

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	3-0527-0601	3592000

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も最適です。

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	3-0527-0701	3592100

外寸:32×28×H220
●アーモンド、ナツメグなど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 ミディアムリボン プロ

ページコード	商品コード	価格
MPQ14	3-0527-0801	1690900

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	3-0527-0901	2051100

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・ミディアムリボン・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	3-0527-1001	5860210

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多数についており、チーズ、チョコレート、しょうが、とうがらし、ナツメグ、シナモンなどを細かくすりおろすことができるグレーターです。
●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首の負担を軽減します。
●レーザー溶接で継ぎ目がなく、洗いや消毒が容易です。
●材料の横溝り度防カゲ付きです。
●削り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る。



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	3-0527-1101	5860300

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、パセリ、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。



⑫ プログレード シャープグレーター

ページコード	商品コード	価格
PG-640	3-0527-1201	2213060

外寸:38×23×H320
重量:82g
材質:刃部/ステンレス鋼
樹脂部/ポリプロピレン
●強い刃で軽い力で削れます。
●チーズなどの固い食材から、繊維質なししょうが、レモンやライムなどの柑橘類が削れます。
●カバー先端のヘラ機能で削った食材をしっかりとらえます。