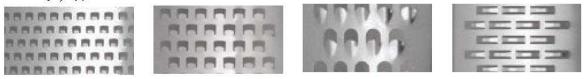
JACCARD

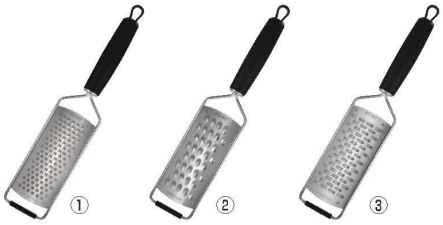
MicroEdge Technology for a lifetime of sharpness

アメリカ

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できています。



●グレーターの種類と用途
ファイン：シトラス、ジンジャー、ハードスパイス等
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

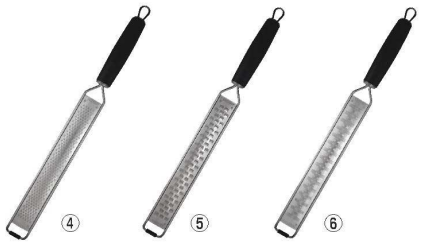


マイクロエッジグレーター パドル型 カバー付き

洗

		ページコード	商品コード	価格
①ミディアムグレーターコース	201201GC	6-0524-0101	7690100	¥3,300
②ラージゼスターエクストラコース	201201GXC	6-0524-0201	7690200	¥3,300
③グレーターリボン	201201R	6-0524-0301	7690300	¥3,300

外寸:65×32×H330
材質:刃部／ステンレス
ハンドル／ABS芯、サーモプラスティック
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

洗

		ページコード	商品コード	価格
④ゼスターグレーターファイン	201202RF	6-0524-0401	7690400	¥3,300
⑤ミディアムグレーターエクストラコース	201202RXC	6-0524-0501	7690500	¥3,300
⑥グレーターリボン	201202R	6-0524-0601	7690600	¥3,300

外寸:36×32×H403
材質:刃部／ステンレス
ハンドル／ABS芯、サーモプラスティック
カバー／ポリプロピレン



⑦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

洗

	ページコード	商品コード	価格
201204BGF2	6-0524-0701	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／サーモプラスティックゴム
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



⑧フルベジしょうがおろし

刃

	ページコード	商品コード	価格
FV-660	6-0524-0801	2121910	¥2,600

外寸:42×20×H220
重量:65g
材質:金属部／ステンレス鋼
樹脂部／ポリプロピレン
耐熱温度:110℃
●エッチング加工の鋭いおろし目で繊維をつぶさずふわふわ食感のおろしが作れます。
●カバー付きなので、おろした食材が集まり、散らばるのを防ぎます。
●カバー先端のヘラ形状で残った食材をかきだせます。
●しょうが、レモン、チーズ、にんにく、チョコといった食材に使えます。





⑨18-8 ジンジャーグレーター

ページコード	商品コード	価格
6-0524-0901	2024400	¥2,300

外寸:80×90×230



⑩18-8 ワサビおろし

刃

ページコード	商品コード	価格
9981-327 6-0524-1001	2299900	¥1,900

外寸:幅88×全長235



⑪Gefu レモンデコレーター Art.

ドイツ

ページコード	商品コード	価格
10400 6-0524-1101	6682100	¥950

外寸:55×130×H9
刃面:40×80

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 スープこし