

JACCARD

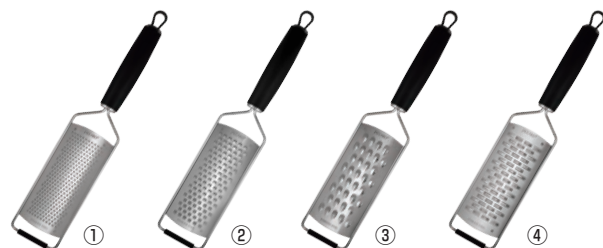
MicroEdge Technology
for a lifetime of sharpness



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ー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てしています。



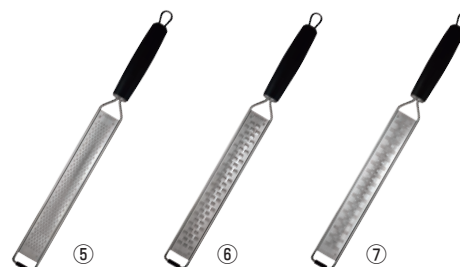
●グレーターの種類と用途
ファイン：シトラス、ジンジャー、ハードスライス等
コース：ハードチーズ、ガーリック、大根等
エクストラコース：キャベツ、ポテト、人参等
リボン：ソフトチーズ、チョコレート、ココナツ等



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	5-0524-0101 7690000	¥3,300
②ミディアムグレーターコース	201201GC	5-0524-0201 7690100	¥3,300
③ラージゼスターエクストラコース	201201GXC	5-0524-0301 7690200	¥3,300
④グレーターリボン	201201R	5-0524-0401 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 ラスプ型 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	5-0524-0501 7690400	¥3,300
⑥ミディアムグレーターエクストラコース	201202RXC	5-0524-0601 7690500	¥3,300
⑦グレーターリボン	201202R	5-0524-0701 7690600	¥3,300

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

廃盤

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	5-0524-0801 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

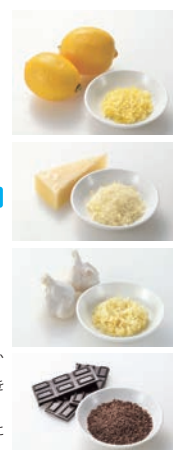
ページコード	商品コード	価格
201204BGF2	5-0524-0901 7690800	¥3,850

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ゴム
底/ポリプロピレン
●各種野菜のオンに使用できます。
●片面:コース、ファイン
●片面:リボン

⑩フルベジしょうがおろし

ページコード	商品コード	価格
FV-660	5-0524-1001 2121910	¥2,200

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。



⑪18-8 ジンジャーグレーター

ページコード	商品コード	価格
5-0524-1101	2024400	¥2,300

外寸:80×90×230



⑫18-8 ワサビおろし

ページコード	商品コード	価格
9981-327	5-0524-1201 2299900	¥1,900

外寸:幅88×全長235



⑬Gefu
レモンデコレーター Art.

ページコード	商品コード	価格
10400	5-0524-1301 6682100	¥950

外寸:55×130×H9
御用: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

31
トンダ

32
スプーン