

JACCARD MicroEdge Technology
for a lifetime of sharpness

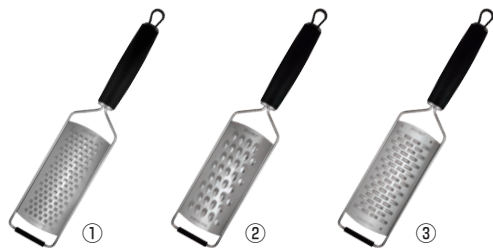


アメリカ

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。



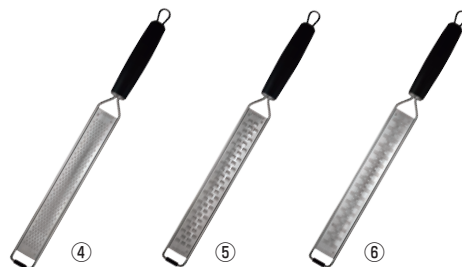
●グレーターの種類と用途
 ファイン：シトラス、ジンジャー、ハードスライス等
 コース：ハードチーズ、ガーリック、大根等
 エクストラコース：キャベツ、ポテト、人参等
 リボン：ソフトチーズ、チョコレート、ココナツ等



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
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、サーモプラスチック
 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

ページコード	商品コード	価格
201204BGF2	6-0524-0701 7690800	¥3,850

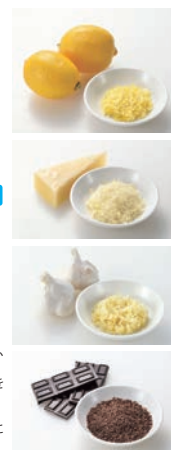
外寸:130×65×H240
 材質:本体/AS樹脂(SAN)
 刃部/ステンレス
 ハンドル/サーモプラスチックゴム
 底/ポリプロピレン
 ●各種野菜のオロシに使用できます。
 ●片面:コース、ファイン
 片面:リボン



⑧フルベジしょうがおろし 切

ページコード	商品コード	価格
FV-660	6-0524-0801 2121910	¥2,400

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

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.

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

外寸:55×130×H9
 脚面: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

31 トング

32 スープこし