

25 オロシ金・チーズ卸

18 ピーラー！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・絞

23 デスヘンサー・ドレッシングポトル

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 ミディアムゼスター	1-0539-0101	3592200	¥3,500
②MP-052 ミディアムリボン	1-0539-0201	3592300	¥3,500
③MP-053 ゼスター	1-0539-0301	3592400	¥3,500
④MP-054 ラージシェーバー	1-0539-0401	3592500	¥3,500
⑤MP-055 ラージゼスター	1-0539-0501	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



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	1-0539-0601	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	1-0539-0701	3592100 ¥2,000

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
MP014	1-0539-0801	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	1-0539-0901	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。



⑩⑪マイクロブレイン マルチグレーター

ページコード	商品コード	価格
⑩MP-074 イエロー	1-0539-1001	3592700 ¥2,300
⑪MP-075 グリーン	1-0539-1101	3592800 ¥2,300

外寸:65×20×H240
材質:刃部/18-8ステンレス
本体/ABS樹脂
グリップ/TPE樹脂
●しょうが・ニンニクはもちろん柑橘類の皮のみを薄くおろします。



⑫ファイングレーター ライト

ページコード	商品コード	価格
95090	1-0539-1201	5860200 ¥4,500

外寸:335×55
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、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ます。



⑬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	1-0539-1301	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。

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 ミディアムゼスター しょうが ニンニク

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 ミディアムリボン チョコレート たまねぎ

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 レモン しょうが

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 ラージシェーバー チョコレート ニンニク

大きく卸すタイプ たまねぎやにんじん・ゴ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 にんじん たまねぎ