

Cuisipro. クイジプロ グレーター・ラスプ



① クイジプロ ファイン・ラスプ(細目) 74-7161

〈BGL-20〉E 1-0484-0101 ¥2,900

●ハードチーズ、レモン、オレンジなどのおろしに最適です。

② クイジプロ コース・ラスプ(荒目) 74-7162

〈BGL-21〉E 1-0484-0201 ¥2,900

●チェダーチーズやソフトチーズ、野菜に最適です。



③ クイジプロ パルメザン・ラスプ 74-7163

〈BGL-22〉E 1-0484-0301 ¥2,900

●パルメザン、チョコレートのおろしに最適です。

④ クイジプロ 2ウェイ・ラスプ 74-7164

〈BGL-23〉E 1-0484-0401 ¥2,200

●ソフトチーズ、野菜、チョコレートのおろしに最適です。



⑤ クイジプロ シェーバー・ラスプ 74-7165

〈BGL-24〉E 1-0484-0501 ¥2,900

●ガーリックやチョコレート、パルメザンに最適です。

①～⑤

296×44×H17

材質:18-8ステンレス、サーマルプラスチックラバー、PCTG樹脂



⑥ クイジプロ デラックス・デュアル・グレーター 74-6886

〈BGL-25〉E 1-0484-0601 ¥3,110

365×42×H8

材質:18-8ステンレス、ポリプロピレン、ポリエチレン、サーマルプラスチックラバー

●ハンドガード付



特長

- 両方向フォトエッチング製法によるレーザーシャープな刃
- 目盛付の保護カバーは、簡単な容器にもなります。

⑦ クイジプロ スリー・イン・ワン ポケットグレーター 74-7194

〈BGL-19〉E 1-0484-0701 ¥1,950

23×165～270×H23

材質:本体/18-8ステンレス、ポリプロピレンカバー/PCTG樹脂

- 使う時はワンプッシュでグレーターがパッと飛び出し、コンパクトタイプなので持ち運びにも便利です。
- 3種類の刃でさまざまなおろし方ができます。



⑧ クイジプロ アジャスタブル チーズスライサー 74-7078

〈BTC-E4〉E 1-0484-0801 ¥3,790

91×全長230 刃幅:61

材質:刃部/ステンレス ハンドル部/ナイロン

- ツマミを回転させるだけで好みの厚さにチーズをスライスできます。
- 最大5mm厚までスライスでき、ローラーはチーズがつかないようになめらかに動きます。



⑨ クイジプロ ロースティング・ラック 74-6780

〈BLC-H9〉E 1-0484-0901 ¥5,730

324×375×H184

材質:本体/高炭素鋼ワイヤーピン/シリコン樹脂 耐熱温度:230℃

- ローストチキンなどを手を汚さずそのまま持ち運びができます。
- 取り外しのできるピンで、ラックが外れますのでお皿の上に簡単にのせる事ができます。



ロースティングラックをセットしてオープンへ



出来上がりを持ち上げてお皿へ。



ピンは取り外せます。お皿の上で形を崩さずのせられます。

うろこし・フルイ・スプーン・みそこし

レードル・トング・ターナー

泡立水マス・調味料入・ローソト

卸金すり鉢・マッシャー・天突

和食用小物・寿司・おにぎり型

抜型・細工用品・皮むき・玉子切

チーズ・バター・肉用品

ハサミ・栓抜・缶切類

はかり・タイマー

温度計・湿度計

濃度計・塩素計類