



① ジャカード   
パドルゼスターグレーター  
ファイン 201201GF

〈BGL-32〉 1-0577-0101 ¥3,300

330×65×H32  
ブレードサイズ:135×60  
材質:ブレード部/ステンレス  
ハンドル柄部/ABS樹脂、サーモプラスチック  
●果物の皮など大きい食材を卸すのに適しています。



② ジャカード   
ラスパ型ゼスターグレーター  
ファイン 201202RF

〈BGL-31〉 1-0577-0201 ¥3,300

403×36×H32  
ブレードサイズ:220×30  
材質:ブレード部/ステンレス  
ハンドル柄部/ABS樹脂、サーモプラスチック  
●チーズ、スパイス等を卸すのに適しています。



③ ジャカード   
スパイスグレーター  
201203S

〈BGL-30〉 1-0577-0301 ¥2,400

250×25×H27  
ブレードサイズ:130×14  
材質:ブレード部/ステンレス  
ハンドル柄部/ABS樹脂  
●チョコレート、ナッツ等を細かく卸すのに最適です。



④ YX強化木カトラリー  
ピザ&チーズナイフ 12540

〈PKT-E2〉  1-0577-0401 ¥1,000

全長:225  
材質:ステンレス刃物鋼、積層合板  
●しっかり握れて手に馴染む強化木製ハンドル。



⑤ チーズナイフ  
(ステンレス製) 大

〈ATC-11〉 1-0577-0501 ¥6,000

全長:310 刃渡り:180



⑥ ブライツ M11プロ   
チーズナイフ M1157 13cm

〈ABL-50〉  1-0577-0601 ¥7,500

全長:240 刃渡り:130



⑦ RÖSLE   
レズレー  
チーズナイフ 12724

〈BLC-06〉  1-0577-0701 ¥5,500

全長:285 刃渡り:150

⑧ RÖSLE   
レズレー  
パルメザンナイフ 12725

〈BLC-CO〉  1-0577-0801 ¥4,800

全長:160

料理を可愛くアレンジ!



⑨ デコるんカッター WW-107

〈BDK-08〉  1-0577-0901 ¥1,150

123×93×H22  
材質:刃部/ステンレススチール  
柄部:刃先カバー/ポリプロピレン  
耐熱温度:90℃  
●刃先を使うことで細かな細工も簡単にできます。  
●直刃、波刃の2種類で簡単に料理の飾り切りができます。

片手でチーズがスライスでき、  
削りたての風味や香りが楽しめます。



⑩ 18-8 ワンハンド チーズグレーター

〈BTC-F7〉  1-0577-1001 ¥8,600

80×54×H174  
●硬質チーズをセットして片手で握るだけで簡単にチーズがおろせます。  
●食べる直前にチーズを削る演出が手軽にできます。



⑪ ローターリー  
チーズグレーター 62968

〈BTC-F4〉  1-0577-1101 ¥3,000

210×110×H115  
材質:本体/高耐熱ABS樹脂  
刃/ステンレス

●回転ハンドルの回す方向を変えると細目・粗目が変わります。  
●ハンドルは利き手に合わせて左右どちらかもセット可能です。  
●細目はサラダ・パスタ・リゾットなど、粗目はピザ・グラタンなどに。



⑫ ダイヤモンドリナー  
(クロームメッキ)

〈BDI-16〉  1-0577-1201 ¥3,000

200×100×H80



⑬ RÖSLE   
レズレー チーズミル  
(ファインローラー) 16684

〈BTC-F0〉  1-0577-1301 ¥9,000

140×65×H115  
材質:18-10ステンレス、POM樹脂  
●親指でガイドを押すことで、挽き加減を調整できます。  
●右利き、左利きどちらでも使用できます。  
●分解ができお手入れが簡単です。



⑭ プログレッシヴ  
グレーター&メジャー HG-1300

〈BGL-16〉  1-0577-1401 ¥3,500

175×90×H85  
容量:400c.c.  
材質:グレーター/ステンレススチール  
本体/SAN樹脂、エラストマー、  
ポリプロピレン



●受け容器は目盛りが付いているのでメジャーカップとしてお使いいただけます。



●二種類(ミディアム、ファイン)のグレーターが付属されています。