

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20423-578	株式会社クイックパック	0564-59-3525

ご注文の際は、注文コードをご記入ください。 **7KG**

商品をWEBで探す TKC

578

Panasonic
ideas for life



① パナソニック フードプロセッサー MK-K81

〈CPL-09〉 6-0578-0101 ¥22,500

225×154×H212
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:120W
容量:最大500g(ハンバーグのたね)
質量:2.8kg(ナイフカッター使用時)
その他付属品:辻調レシピブック、へら付ブラシ
●硬度がチタンの約1.2倍のブラックチタン採用
「ブラックハードチタンカッター」。
●新食感!粗くおろせる「鬼おろしカッター」搭載。
●高速・あらびき・低速の3段階に回転モードを選択可能。

■容量の目安

材 料	タマネギ	魚のすりみ	ハンバーグのたね	大根・長いも	パン生地
カッター	ナイフカッター		おろし・とろろカッター		パンの羽根
最大量	300g	300g	最大量	最大量	小麦粉
最小量	50g	100g	500g	250g	150g(限定)

② パナソニック フードプロセッサー MK-K61

〈CPL-10〉 6-0578-0201 ¥17,500

225×154×H212
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:120W
容量:最大500g(ハンバーグのたね)
質量:2.8kg(ナイフカッター使用時)
その他付属品:辻調レシピブック、へら付ブラシ
●硬度がチタンの約1.2倍のブラックチタン採用
「ブラックハードチタンカッター」。
●新食感!粗くおろせる「鬼おろしカッター」搭載。
●高速・あらびき・低速の3段階に回転モードを選択可能。

■仕様一覧表

品 番	使いやすい		使いやすい		使いやすい		使いやすい		使いやすい		使いやすい		使いやすい		使いやすい	
	きざむ する・まぜる	おろす とろろ	スライス せん切り	パン生地 練り	高・低速 スイッチ	あらびき スイッチ	入れすぎ ストッパー	コード リール	清潔 ガラス製 容器	おろし 機	ツマ み切機	ミジン 切機	ハム スライサー ミート チョッパー	その他 専用 カッター 類		
MK-K81	●※	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●		
MK-K61	●※	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●		
MK-K48P	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●		

※ブラックハードチタンカッター採用。

TIGER



④ タイガー マイコンフードプロセッサー

〈CHC-51〉 6-0578-0401 SKF-G100 ボルドー

6-0578-0402 SKF-G100 ブラウン

287×179×H210
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:150W
容量:650g(ハンバーグのたね)/600ml(液体)
定格時間:30分
質量:2.6kg
その他付属品:収納プレート、レシピブック
●容器は軽くて丈夫なステンレス製。ディンプル加工で食材が周囲にはりつきにくくなっています。
●スープやジュース等の液体も調理可能。
●4つの調理コースを採用。(みじん・ミンチ・すりみ、おろし・スープ、パンこね)



収納プレート
アタッチメントがすっきり収まる収納プレート。本体につけてコンパクトにまとめられます。



⑤ テスコム フードプロセッサー TK441

〈CHC-52〉 6-0578-0501 ¥12,000

260×170×H215
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:170W
容量:最大500g(ハンバーグのたね)
質量:2.7kg
その他付属品:ブラシ、ヘラ、レシピブック
●リバーシブルの両面(粗め/細かめ)おろし刃付。
●蓋は、粉・液体漏れを防ぐパッキン付。
●刃、ヘラ、ブラシなどを本体に一体収納。
電源コードもすっきり。



みじん切りチタンカッター

料理の下ごしらえはもちろん、生地も手軽に作れます。

両面おろし刃(細かめ)



両面おろし刃(粗め)



バター&ホイップ(泡立て)



お菓子作りの際、手間のかかるホイップクリームからメレンゲまでこれ1つで楽に作れます。

調理機械
フードプロセッサー・
万能調理機

野菜スライサー

ネギ切機・
千切り機

おろし機・
ツマ切機

ミジン切機

ハムスライサー・
ミートチョッパー

その他
専用
カッター
類