

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20458-255	株式会社クイックパック	0564-59-3525

厨房用品

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

255

調理機械 ▶ 020 フードプロセッサー・万能調理機

調理機械

020
〜
026

020
フードプロセッサー
021

021
野菜スライサー

022
ミキサー
023

023
ツマ切機

024
ミン切機

025
ハムスライサー
026

026
カッター類

「つぶす」「きざむ」「混ぜる」「砕く」「泡立てる」すべての作業をこの1台で!



1 ハンディプロセッサー ブレンディア DK-5200 [ESTB-17] ㊦

12-0255-0101 ¥25,000

サイズ:345×110×H55 電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:180W 定格時間:5分
回転数:HI-17,000回転/分 LO-12,000回転/分
コードの長さ:1.7m 重量:640g

mincer

ミンサー



得意技「つぶす」「きざむ」
肉や魚をつぶしたり、きざんだり。鮮度の落ちやすい肉も手づくりなら安心。ハンバーグや栄養満点のつみれづくりに活躍します。

masher

マッシャー



得意技「混ぜる」「つぶす」
ゆで野菜や果物を混ぜたり、つぶしたり。マッシュポテトやかぼちゃのピューレなどスープやソース、お菓子のベースづくりに。もちろん離乳食も得意技。

juicer

ジュース



得意技「混ぜる」
野菜や果物をかき混ぜて、飲みものに。栄養も鮮度も抜群のフレッシュジュースはゼリーやシャーベット、カクテルなどのベースにも。

blender

ブレンダー



得意技「混ぜる」
ドレッシングやマヨネーズづくりの必需品。さまざまなお料理においしいアクセントをプラスするなめらかでくさくさのある仕上がりはプロの味。

whisk

ウィスク



得意技「泡立てる」
卵白や生クリームの泡立に。ホイップクリームやメレンゲはもちろん、焼き菓子の生地づくりもらくらく。お菓子づくりが楽しくなります。

grinder

グラインダー



得意技「きざむ」「砕く」
ナッツやスパイス、乾物などを砕いてふりかけに。トッピングばかりでなく、素材に混ぜたり、だしにしたり使い方がいろいろです。



2 スティックブレンダー THM321 [ESTB-16] ㊦

12-0255-0201 ¥8,200

サイズ:52×60×H336
電源:単相100V 50/60Hz 消費電力:150W
定格時間:1分
定格容量:専用カップ500ml
コードの長さ:1.7m 重量:550g

●「つぶす」「混ぜる」「刻む」1台3役!
簡単に下ごしらえができます。

●ブレンダー部分は熱に強い金属製。熱湯消毒もでき、熱い食材も処理することができます。

※熱い食材を処理する際は粗熱を取ってからお使いください。



3 スティックブレンダー THM311 [ESTB-15] ㊦

12-0255-0301 ¥6,120

サイズ:52×60×H336
電源:単相100V 50/60Hz 消費電力:150W
定格時間:1分
定格容量:専用カップ500ml
コードの長さ:1.7m 重量:550g

●「つぶす」「混ぜる」はこれ1台!
簡単に下ごしらえができます。

●ブレンダー部分は熱に強い金属製。熱湯消毒もでき、熱い食材も処理することができます。

※熱い食材を処理する際は粗熱を取ってからお使いください。



4 クイックブレンダー スタンダード DK-5206 [ESTB-14] ㊦

12-0255-0401 ¥12,000

サイズ:60×60×H350
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:120W 定格時間:3分
コード長さ:1.7m 重量:960g
付属品:ガードカバー、ブラシ、クリーナー

●3種類のアタッチメントが付いており、肉のミンチ、野菜や果物のジュース作り、生クリームの泡立てが1台でできます。



5 ハンドブレンダー HM-8031V [BHMK-13] ㊦

12-0255-0501 ¥5,000

サイズ:59×59×H346
電源:単相100V 50/60Hz 消費電力:150W
定格時間:1分 定格容量:専用カップ700ml
コードの長さ:1.5m 重量:607g

●スピード2段階切替。
●約600gと非常に軽いため、手の小さな女性でも扱いやすいです。

●プラスチック製のガード付きなので、処理中にボールや容器を傷つけません。



6 バーミックス ガストロ M300 [ESTB-13] ㊦ +

12-0255-0601 ¥36,000

サイズ:φ65×H395
電源:単相100V 50/60Hz 消費電力:300W
定格時間:5分間
モーター回転数:13,000回転/分(低速) 17,500回転/分(高速)
コード長さ:1.7m 重量:1.1kg(本体)

付属品:ミンサー、ウィスク、ピーター、壁掛けホルダー
※容器はφ6cm以上の物をご使用ください。

■付属品

	ミンサー (つぶす) 果物のピューレ、トマトソース、お鍋の中でポタージュもできあがり。魚介類のすり身、ハンバーグも得意です。
	ウィスク (混ぜる) マヨネーズは1分、とろりとしたドレッシングもあっという間です。ホワイトソースにもご利用ください。
	ピーター (泡立てる) 生クリーム、卵白の泡立に。しっとりときめ細かい泡立ちで、口あたりのよいムース状のソースが仕上がります。

オプション部品



7 バーミックス ガストロM250・300用 ニューミンサー [ESTB-10] ㊦ +

12-0255-0701 ¥1,800

肉や魚、繊維の多い野菜などをつぶすときに。あらかじめ、筋や骨を取り除き、半解凍状態でご使用ください。

8 バーミックス ガストロM250・300用 スーパーグラインダー(丸型) [ESTB-11] ㊦ +

12-0255-0801 ¥4,500

容量:250ml
ごまをすったり、コーヒーを挽いたり、乾燥した材料の粉砕用や、少量の野菜の刻みに。

9 バーミックス ガストロM250・300用 パウダーディスク [ESTB-12] ㊦ +

12-0255-0901 ¥1,200

容量:125ml
スーパーグラインダーよりもさらに細かく砕きたいときに使うアタッチメント。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。