

●お手数ですが、ご注文の際には7桁の商品コードをご記入下さい。

キッチンのマルチパートナー

KitchenAid®



- ① **ミキサー KSM5
キッチンエイド** 2714400
付属品：
ステンレスボール 2716410
平面ビーター 2714510
ワイヤーホイップ 2714710
ドゥーフック 2714610



- ② **ミキサー KSM90WW
キッチンエイド** 2714300
付属品：
ステンレスボール 2716310
平面ビーター 2714500
ワイヤーホイップ 2714700
ドゥーフック 2714600

〈特長〉

- キッチンエイド社が世界に先駆けて開発したプラネタリー攪拌式。ビーターが、固定されたボールの中で回転すると同時に、反対方向に自転するため、均一に仕上がります。
- 高トルクの直接複式駆動ギアを使用。常に安定したパワーを保ち、耐久性にすぐれています。
- 本体が金属製なので、作業中の安定性と耐久性は抜群です。
- シンプルなデザインにエナメル焼付塗装仕上げを施していますから、洗浄が簡単で美しさをいつまでも保ちます。



ドゥーフック
パン生地、ピザ生地など重い生地を練り上げる攪拌に使用。



平面ビーター
ケーキ、クッキー、パイクラスト、マッシュポテトなど粘度の高いものを攪拌する時に使用。



ワイヤーホイップ
卵白やクリームの泡立てなど、空気を含ませる攪拌に使用。

■仕様

型 式	①KSM5	②KSM90WW
電 源	単相100V 50/60Hz	
電 流	4.0A (15分定格)	3.0A (15分定格)
消 費 電 力	250W	225W
材 質	アルミダイキャスト (白色焼付塗装)	
容 器	ステンレス (SUS304)	
容 器 容 量	約4.8ℓ	約4.3ℓ
重 量	12.7kg	10.1kg
回 転 数	ミキサー・ホイップ 60~250回/分 アタッチメント (公転部) 50~200回/分	ミキサー・ホイップ 60~240回/分 アタッチメント (公転部) 50~190回/分
外形寸法	幅	270
	奥行	340
	高さ	H415

キッチンエイドミキサー専用オプション

レストランでのオリジナルメニューづくりに。機能を広げる豊富なオプション。

ウォータージャケット (KSM5のみ) (K5A-WJ)
2716000
※①KSM5のみに使えます。
ホイップ中の冷却や湯せん専用ジャケットです。

柑橘類ジューサー (JE)
2715800
※オレンジ・レモン・グレープフルーツなどのジュースづくりに。

流し込みシールド (KPS2CL)
2715000
※攪拌中に粉を追加投入する時に使用。
※攪拌物が外へ飛び散りません。

ボール蓋 (冷蔵庫保存用) KSM90WW用
2716300
KSM5用
2716400

本体カバー KSM90WW用
2716100
KSM5用
2716200

お菓子づくりに調理の下ごしらえに大活躍。

6種類のオプション・アタッチメントによる多彩な能力。



- ③ **ミキサー KM-800型 アイコプロ ケンミックス**
外形寸法：240×393×H350 4909800
ヘッド部リフト時寸法：240×465×H502
ボール満容量：7.0ℓ
電源：単相100V (2極プラグ 20A 125V)
攪拌モーター：650W
回転数 (自転)：無段変速 132~594rpm
本体重量 (容器付)：約8.0kg
コード2m付
付属品：ステンレスボール (7ℓ) 1 5552500
ホイッパー 2 5552600
ビーター 1 5552700
スパテラ 1 5552800

●攪拌子/用途 (使用例)

- **ホイッパー**
ホイッピング・泡立てる
生クリーム・メレンゲ・スポンジ・マヨネーズ・カスタード・バター
- **ビーター**
ビーディング・かき混ぜる
シュークリーム皮生地・クッキー生地・マッシュポテト・バタークリーム・バター・ソーセージ・肉類
- **フック**
ニーディング・こねる
ハンバーグ・肉類 (アイコプロ・PRO KM-800はオプションです)

普通のミキシング (アイコプロ) プラネタリー運動 (PRO)

● **フック (餅つき) (KM-800用)**
5552900
〔攪拌子/ケンミックス・アイコプロ・PRO用フックです。〕
こねたりたたいたりする働きがハンバーグ生地作りに威力を発揮します。

● **スライサー兼ほぐし切り器 A-948**
5553400
4種類のドラム刃により、人参・大根の輪切、スライス、チーズのほぐし、ナッツ類の粉砕などをします。

● **リキタイザー A-993**
5553100
果物や野菜のジュース作りをはじめ、ピューレ、ジャム、ナッツ類の粉砕など、色々な素材の下ごしらえに使用できます。

● **ジュース攪り器 A-995**
5553200
オレンジ、レモン、ライムなどの柑橘類の果物をジュースにします。

● **スーパーミンサー A-950**
7500900
肉や魚などのミンチに使用し、ハンバーグ・つくねなどが手軽にできます。プレート2枚付属。

● **裏ごし器 (KM-800用) A-900**
5553800
あんこやピューレ類など、手間のかかる裏ごしが簡単に。和菓子、洋菓子の下ごしらえを楽々こなします。
(ケンミックス・アイコプロ・PRO用アタッチメントです。)



- ④ **ミキサー KM-400S型
シェフクラシック デロンギ** 8819900
付属品：
ステンレスボール 8819910
ホイッパー 8819920
ドゥーフック 8819930
ビーター 8819940



スブラッシュガード
液体や粉末が飛び散るのを防ぐ専用ガード。一部が開閉式なので、途中で材料の追加も可能です。

専用アタッチメント (別売)

6種類のバスターを手軽に作れます。スクローラが生地を圧縮して成形するのが、普通の手打ちとは違うところ。マカロニ、リガトニなども、お手のものです。

パスタメーカー [A936]
8819950

肉、魚、じゃがいも、大豆、チーズなどを、粗挽き、中挽き、細挽きなど、お好みの加減に挽きます。付属品のソーセージノズルでソーセージも手軽に作れます。

スーパーミンサー [A950]
8819960

柑橘系ジュース (オレンジ、グレープフルーツ、レモン、ライムなど) を力かけずに手早く絞ります。しぼり器部分が回転するので、横平分にカットしたフルーツを押し付けられます。

ジトラスプレス [A995]
8819970

野菜のスライスやフライドポテト用のカット、拍子切りや千切り、薄切りなど、3種類のカッティングプレートで思いのままにカットできます。

ハイスピードスライサー [A998]
8819980

野菜や果物のジュース、スープ、マヨネーズ、ピューレ、パスタソース、生パン粉やすりゴマまで幅広く作れます。ガラスボウルはたっぷりとした容量1.2ℓ。お手入れもカンタンです。

ブレンダー [A994]
8819990

ミキサー・攪拌器

ベーカリーシッブ
関連商品

デコレーション用品

流し型・挽型・

モールド・

資料集