

Catalogue No.

20147-430

Professional Best Collection

EBM 厨房用品

430

●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。

Cuisinart®

プロのニーズをとことん追及した高機能。
クイジナートだからここまでこだわります。

プロの厨房に支持される5つの製品特徴

特徴①

安全装置



ボディ部分に配置した
新設計の安全構造。

安全機構をすべてボディ
側に配置したシンプルな
設計でセッティングが簡
単にできます。

特徴②

食材投入口



下処理楽々。広口フィード
チューブ付きカバー。

投入口は最大幅15.5cm
とワイドな作りで一度に大
量の下処理が可能。

特徴③

ストッパー



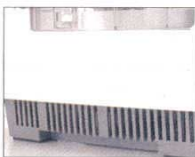
食材すべり防止スト
ッパー。

小ブッシャー・ブッシャー
スリーブ共に底面に食
材ぐらつき防止のスト
ッパー構造を採用し、安定
した作業が可能。

特徴④

衛生面

モーターへの異物混入防止ネット採用。



モーター土台下部
の通気孔の裏側に
ネットを貼り、外部よ
りの異物等の進入
を極力防いだ構造
になっています。

特徴⑤

利便性

単機能から多機能へ。
用途に合わせて、部品を自由自在に取り付け替えられます。

用途に合わせてワークボールは選べます。



ステンレスタイプは用途によってプ
ラスチックワークボールにも付け替える
ことができます。
また、プラスチックタイプも同様にステ
ンレスワークボールを取付けてご使
用いただけます。

メタルブレード(切る・刻む)

玉ねぎ1kg

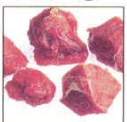
... 11秒 ...



※お好きな粗さに刻むことができます。

牛肉1kg

... 60秒 ...



※お好きな粗さに刻むことができます。

ドゥブレード(練る)

小麦粉1kg

... 3分 ...



1mmスライサー(薄切り)

キャベツ1個

... 42秒 ...



ピーマン 200g

... 20秒 ...



グレイティングディスク(おろす)

大根おろし 2kg

... 35秒 ...



しょうが 2kg

... 40秒 ...



使用用途	部品名	食材	DLC-NXJPG	DLC-NXJPS	DLC-NXJSS
(生野菜・肉・魚) 食材の下処理	メタルブレード	玉ねぎ(みじん切り)	1.2kg	1.2kg	1.2kg
		牛肉ミンチ	1.0kg	1.0kg	1.0kg
		魚すり身(いわし)	1.0kg	1.0kg	1.0kg
		ごま(ペースト)	1.0kg	1.0kg	1.0kg
		※ポタージュ	1.8kg	1.8kg	1.8kg
	1mmスライサー	キャベツ	1.0kg	—	—
		きゅうり	1.0kg	—	—
		大根	1.5kg	—	—
	おろし金	生姜	1.8kg	—	—
		小麦粉	1.0kg	—	—

※ 水分量によって最大量が異なる場合があります。

シンク・作業台・
食器戸棚

電磁調理機・
コンロ類

電子レンジ・オーブン・
トースター

焼物器・焼アミ・
焼物用品

餃子焼器・
フライヤー

ウイマー・釜めし・
おでん・酒燗器

冷・温蔵庫

冷・温水ボトル・
ジューステスヘンサー

調理機械

炊飯器・ジャー