

●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

(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	KSM5
電 源	単相100V 50/60Hz
電 流	4.0A (15分定格)
消費電力	250W
材 質	本体 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
重 量	12.7kg
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
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

※KSM5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)
KSM5用

2716400



本体カバー
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 アイコープロ 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): 無段階変速 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・バター



●ビーター

ビーディング・かき混ぜる
シュワークリーム生地・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
(アイコー・PRO KM-800はオプションです)

(普通のミキシング)

(プラネタリー運動)



●フック(攪拌子) (KM-800用)

5552900

(攪拌子/ケンミックス・アイコー・PRO用フックです)
こねたり、たたいたり、動きがハンバーグ生地作りに威力を発揮します。



●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、ナッツ類の粉碎など、色々な素材の下ごしらえに使用できます。



●ジュース絞り器 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。



●スライサー兼ほくし切り器 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、チーズのはくし、ナッツ類の粉碎などを行います。



●スーパーミキサー 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簡単にします。
(ケンミックス・アイコー・PRO用アタッチメントです。)



④ ミキサー KM-4005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



スプラッシュガード
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種類のパスタを手軽に作れます。

スクローラーが生地を圧縮して成形するので、普通の手打ちとは違うところ。マカロニ・リガトーニなども、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。

スーパーミキサー [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)を力かけずに手軽に絞れます。しぼり器部分が回転するので、横半分にカットしたフルーツを押し付けるだけ。

シトラスプレス [A995]

8819970



野菜のスライスやフライドポテト用のカット、揚げ切りやすり切り、薄切りなど、下ごしらえをスピーディーに行います。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

ミキサー・攪拌器

ベーカリー・シロップ

デコレーション用品

流し型・焼型・

ピザ・ケーキ焼型・

資料集