

Catalogue No.

20367-565

565

厨房用品

調理機械

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

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15.8cm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
小プッシャー・プ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(大型)



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侵入を極力防いだ構造になっています。

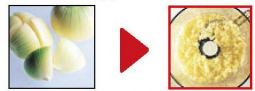
特徴⑤ 利便性



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を選べます。
ステン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(刻み・ペースト・かくはん)

玉ねぎ950g ... 10秒 ...



※断続運転(PULSEスイッチ)で押すことにより均一なみじん切りに。

牛肉1kg ... 15秒 ...



※断続運転(PULSEスイッチ)で押すことにより均一なみじん切りに。

ドUBLEブレード(こねる)

小麦粉1kg ... 3分 ...



1mmスライサー(薄切り)

キャベツ1/2玉 ... 30秒 ...



ピーマン 10個 ... 10秒 ...



グレイティングディスク(おろし)

大根おろし 1本半 ... 40秒 ...



しょうが 1.8kg ... 1分 ...



使用用途	部品名	食材	DLC-NXJ2PG	DLC-NXJ2PS	DLC-NXJ2SS
食材の下ごしらえ (生野菜・肉・魚)	メタルブレード	玉ねぎ(みじん切り)	950g(中玉約6個)	950g(中玉約6個)	950g(中玉約6個)
		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)	800g	800g	800g
		食パン(パン粉)	一斤+4枚	一斤+4枚	一斤+4枚
	1mmスライサー	キャベツ	700g(1/2玉)	—	—
		きゅうり	1.2kg	—	—
		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。



部品をご注文される前に!

クイジナートフードプロセッサー大型は2007年までに生産されていたモーター名「DLC-XPLUS」と新型「DLC-NX PULS」の2種類がございます。また、新型「DLC-NX PULS」には生産ロットによって部品に互換性がない場合がございますので、下記事項にてご確認の上、ご注文をお願いいたします。

互換性のないパーツ	DLC-NXJ2PG	DLC-NXJPG	DLC-XG
◎広口フィードチューブ付カバー	DLC-NXCG2 0788322 ¥8,500		
◎ワークボール	DLC-NXWBP 0788311 ¥11,000	DLC-NXWBP 0788311 ¥11,000	DLC-305 0788310 ¥11,000
◎プッシャースリーブセット	DLC-NXPS2 0788332 ¥8,500		DLC-318B 0788330 ¥8,500
◎シンプルカバー(別売)	DLC-NXCS2 6166411 ¥8,500		
モーターベース品番	DLC-NX PLUS (DLC-NXJ2)	DLC-NX PLUS (DLC-NXJ)	DLC-XPLUS

●このカタログに掲載されている価格は、平成27年4月1日現在のものです。税抜価格です。●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

17 レードル・トング・ホイッパー

18 調理小物

19 調理機械

12 オープンウェア・デリカプレート類

13 蒸し器・セイロ類

14 和食料理道具・抜型類

15 庖丁・砥石・庖丁差し類

16 マナ板類