

Catalogue No.

20424-587

587

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性能
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(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。



ダブルブレード(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	大型		中型		小型
			DLC-NXJ2PG	DLC-NXJ2PS / SS	DLC-N7JPG	DLC-N7JPS / JSS	DLC-1QPRO
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)	—	750g(中玉約4.5個)	—	400g(中玉約2個)
		牛肉ミンチ	1.0kg	—	800g	—	400g
		魚すり身(いわし)	1.0kg	—	800g	—	350g
		ごま(ペースト)	800g	—	550g	—	300g
		食パン(パン粉)	1斤+4枚	—	1斤	—	4枚
	1mmスライサー	キャベツ	700g(1/2玉)	—	350g(1/4玉)	—	175g(1/8玉)
		きゅうり	1.2kg	—	600g	—	300g
		大根	1.5kg	—	1.5kg	—	330g
	おろし金	生姜	1.8kg	—	1.8kg	—	500g
		小麦粉	1.0kg	—	700g	—	300g

※ 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
◎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
◎プッシャースリーブセット	DLC-NXPS2	0788332 ¥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)

●このカタログに掲載されている価格は、平成29年4月1日現在のもので、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・
テリカプレート類

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