

Catalogue No.

20459-269

269 フードプロセッサー

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

MULTI CHEF

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下記を参照)

04 鍋全般

05 ブランドキッチン
コレクション

06 オープンウェア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

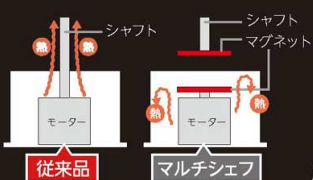
08 庖丁

革新的 テクノロジー

Powered by MAGNET GEAR
マグネット・ギヤ【特許出願中】

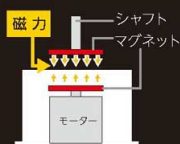
食材に熱を伝えにくい
配慮が調理を変える！

モーターからの動力を直接伝達しないので、モーターから発生する熱を伝えにくい構造です。



動力伝達の変革を！

マグネット・ギヤはモーター動力を磁力により非接触で伝えるので従来の機械式ギヤの故障原因を大幅に軽減。



モーターへの水分の侵入を軽減

モーターとシャフトが直接つながっていないため、水分がシャフトを伝って本体に浸入することで発生する故障を軽減しています。



モーターシャフトがない

フードプロセッサー

日本の伝統技術が食材を切る・おろす。
職人が作る「刃」と「目立て」が繊細な加工を実現！



商品動画はこちら

カッティング

カッティング

ドッこね

カッティング

ドッこね

おろし

シュレッダー

おろし

シュレッダー

スライス

スライス

単機能
タイプ 5.0ℓ

多機能
タイプ 3.0ℓ

単機能
タイプ 3.0ℓ



①マルチシェフ(大型)
フードプロセッサー
MC-5000FPS ㊦
1930000 ¥198,000
容器・蓋用スクレーパー付

②マルチシェフ(中型)
フードプロセッサー
MC-1000FPM ㊦
1192100 ¥180,000
ワークボール×2

③マルチシェフ(中型)
フードプロセッサー
MC-1000FPS ㊦
1192200 ¥160,000
ワークボール×2



型 式	①MC-5000FPS	②MC-1000FPM	③MC-1000FPS
電 源	単相100V 50/60Hz		
消 費 電 力	600/670W	360/430W	360/430W
回 転 数	約1,500/1,800回/分		
容 量	5.0ℓ	3.0ℓ	3.0ℓ
定 格 時 間	20分	20分	20分
サ イ ズ	325×365×H540mm	280×315×H480mm	280×315×H405mm
重 量	15.3kg	11.1kg	10.7kg
コ ー ド 長	2.15m		

伝統の
職人技

燕三条 壺江の目立て

回転に合わせて角度を調整された目立てが繊細な食感を実現。



目立ての角度を調整

関の刃 正広製の
スライス刃

日本の伝統技術を活かした切れ味が、食材が透き通るように均一にスライスします。



関の刃 正広製の波型刃

日本の伝統技術を活かした切れ味が、みじん切りからペースト状までこなします。また波型刃の採用で筋の多い肉のミンチやアーモンドなどの粉碎も得意です。

