

Catalogue No.

20480-295

295 小型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。



思い通りの味から
想像を超える味へ



① パナソニック マルチプロセッサー MK-FE601-S

1009000 ¥79,000
外寸:264×265×H435
容量:最大(固形物)500g (液体)1.0ℓ トライタン
電源:単相100V
消費電力:150W 重量:4.6kg
定格時間:30分
●多彩なプログラムで、素材の持ち味を活かした食感にできます。
●5つのオートメニューと2つのマニュアルモード

メニューが広がる5つのアタッチメント



スライスカッター



おろしカッター



生地こねブレード



泡立てディスク



クイックドレイナー

●5つのメニューを自動で作るオートメニュー



ミンチ



フローズン



ドレイナー



みじん切り



ペースト

ー パネル部 ー



一度にたくさんのごしらせが可能な大型ナイフカッター



●お好みのメニューを作るマニュアル(手動)



(マニュアル1・連続運転)
選んだ回転速度で連続運転



(マニュアル2・間欠運転)
選んだ回転速度で断続的に運転
〔「入」・「切」の繰り返し〕



② パナソニック フードプロセッサー MK-K81-W

8782120 ¥22,500
外寸:225×154×H212
容量:最大500g(ハンバーグのたね)
ガラス容器
電源:単相100V (50/60Hz)
消費電力:120W 重量:2.8kg
定格時間:30分
●あらびきスイッチ付
●ブラックハードタンカッター採用
●鬼おろしカッター付
●3段階切り替えスイッチ



③ パナソニック フードプロセッサー MK-K61-W

8782220 ¥17,500
外寸:225×154×H212
容量:最大500g(ハンバーグのたね)
ガラス容器
電源:単相100V (50/60Hz)
消費電力:120W 重量:2.8kg
定格時間:30分
●あらびきスイッチ付
●鬼おろしカッター付
●3段階切り替えスイッチ



④ パナソニック フードプロセッサー MK-K48P-W

8709210 ¥12,500
外寸:225×155×H190
容量:最大500g(ハンバーグのたね)
ガラス容器
電源:単相100V (50/60Hz)
消費電力:120W 重量:2.6kg
定格時間:30分
※あらびきスイッチはついていません。

付属品一覧表

機能・他	型式(MK-)	②K81	③K61	④K48P
パンの生地作り				
⑤パンの羽根		●	●	—
8782640 ¥1,000				
きざむ・まぜる・する				
⑥ナイフカッター		●	●	—
8782611 ¥2,400				
きざむ・まぜる・する				
⑦ナイフカッター		—	—	●
8709300 ¥2,000				
おろす				
⑧おろし・とろろカッター		●	●	●
4584140 ¥2,000				
スライス・せん切り				
⑨スライス・せん切りカッター		●	—	—
8782630 ¥3,000				
鬼おろしカッター		●	●	—
4584150 ¥1,200				

ブレンダー+フードプロセッサー+ミル+ジュース+シトラスジュースの
5つの製品が一つにまとまり、7つのブレードと3つのディスクを装備



フェラーノ マルチフードプロセッサー ¥54,000

商品コード
⑪FP-31R レッド 0393100
⑫FP-31W パールホワイト 0393110
⑬FP-31B スパークリングブラック 0393120

外寸:267×252×H464
容量:1,500ml(ハンバーグのたね 500g)
重量:4.4kg 電源:単相100V 消費電力:300W
定格時間:フードプロセッサー使用時:20分
ブレンダー使用時:2分
ミル使用時:1分

付属品:ナイフブレード、ねりブレード、泡たてブレード、スライス・千切りディスク
(大) (小)、グレーターディスク、しぼりブレード、ジュースブレード、タン
パー、スパチュラ、取扱説明書(保証書付)、レシピ集
●ボトルは軽くて割れにくいトライタン樹脂製(200~1,500mlのメモリ付き)
●ボトルのカバー/キャップをセットしないと運転しない安全設計
●パワフルな大型モーターを搭載し、高速のミルから低速のフードプロセッサーまで可能
●無段階のスピード調整ができ、パルス運転も可能

●このカタログに掲載されている価格は、2019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。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下ごしらえ)

04 鍋全般

05 ブランドキッチン

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