

Catalogue No.
20692-364

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

フードプロセッサー 364

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が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 ...

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。 ※ 断続運転(PULSEスイッチ)で押すことにより均一なミンチ状に。



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)

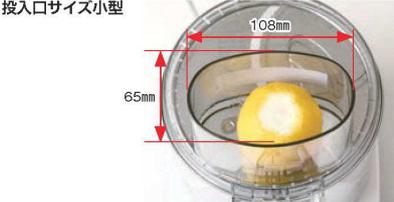
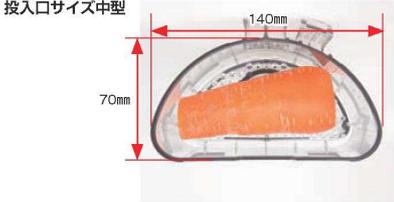
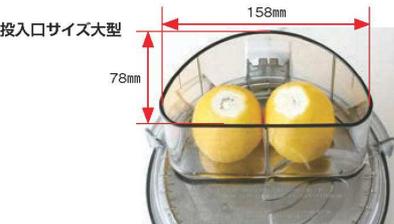
大根おろし 1本半 ... 40秒 ...

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-10PRO
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)
	おろし金	きゅうり	1.2kg	—	600g	—	300g
		大根	1.5kg	—	1.5kg	—	330g
		生姜	1.8kg	—	1.8kg	—	500g
	ダブルブレード	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。



●このカタログに掲載されている価格は、2026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 ハサミ
- 18 ビーター・芽取り・野菜細工
- 11 調理機械 (トウモロコシ)
- 12 ボール・洗い桶
- 13 水切り・ザル
- 14 水マス・計量スプーン
- 15 ロット・スコップ
- 16 缶切・栓抜