WARING®
COMMERCIAL
For Commercial Use

www.waring.jp

愛情点検

長年ご使用の製品の点検を

こんな症状はありませんか	使用中止
●スイッチを入れても動かないときがある。 ●電源コードやプラグが異常に熱くなる。 ●コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする。 ●モーターの回転が止ったり遅かったり、不規則なときがある。 ●運転中に異常な音がする。　●その他の異常・故障がある。	故障や事故防止のため、スイッチを切り、電源プラグをコンセントから抜き、お買い上げの販売店、または弊社まで点検・修理をご相談ください。

●商品には保証書を添付しております。保証書は販売店で所定事項を記入の上発行いたしますので、記載内容をご確認いただき、大切に保管してください。●製品改良などに伴い、仕様は一部変更する場合があります。また製品写真は印刷物ですので、実際の色と若干異なる場合があります。●カタログに記載の価格には消費税は含まれておりません。●カタログ掲載商品の中には、ご使用上の「注意ラベル」が貼り付けられている商品があります。●このカタログの内容についてのお問い合わせは、お近くの販売店にご相談ください。販売店でおわかりにならない場合は、当社にお問い合わせください。

⚠ **安全に関するご注意** ご使用の際は、取扱説明書をよくお読みの上正しくお使いください。

●お買い求めは技術とサービスを誇る当店へ

2016年9月作成

1609/10

Cuisinart®

For Commercial Use

無料貸出実施中（往復送料無料）

無料貸出機のお問い合わせは　**コンエアージャパン合同会社　TEL：03-5413-8352**

受付 9：00～12：00／13：00～18：00（土日祝・弊社休業日を除く）　〒107-0062 東京都港区南青山1-15-41　FAX：03-5413-2552　ホームページ http://www.cuisinart.jp/

Line Up

1台で何役もこなす多機能タイプと、
刻み・ペースト・かくはんをこなす単機能タイプ。
店舗の規模や使用用途によって選べる
多彩なラインナップです。

単機能タイプ　多機能タイプ

メタルブレード
刻み・ペースト・かくはん

多機能タイプ

ドゥブレード
こねる

1㎜スライサー
薄切り

おろし金
おろし

選び抜かれた素材を活かしきる発想、それがクイジナート

ヌーベル・キュイジーヌの第一人者として知られる、
フランス料理界の巨匠、ポール・ボキューズ氏。
彼の厨房でもクイジナート フードプロセッサーが活躍しています。
芸術と称される彼の一皿一皿を、
クイジナートの技術が支えています。

PAUL BOCUSE
［ポール・ボキューズ］

1926年、リヨン郊外の料理人の子として生まれる。10代から父のキッチンで料理の修業を始め、その後リヨンの有名レストラン「ピラミッド」で伝説の料理人フェルナン・ポワンに師事。1960年に自分の店を持って以来、次々とミシュランの星を獲得し、1965年に三つ星レストランとなる。1970年代には「ヌーベル・キュイジーヌ」のリーダーと目されフランス料理を世界的なものにした功労者でもある。

DLC-NXシリーズ

4.2ℓ

DLC-N7シリーズ

3.0ℓ

DLC-10PRO

1.9ℓ

			多機能タイプ	単機能タイプ	単機能タイプ	多機能タイプ	単機能タイプ	単機能タイプ	多機能タイプ
用途	部品	食材	DLC-NXJ2PG	DLC-NXJ2PS	DLC-NXJ2SS	DLC-N7JPG	DLC-N7JPS	DLC-N7JSS	DLC-10PRO
食材の下拵え（生野菜、肉、魚）	メタルブレード	玉ねぎ（みじん切り）	［中］約6個（950g）	［中］約6個（950g）	［中］約6個（950g）	［中］約4.5個（750g）	［中］約4.5個（750g）	［中］約4.5個（750g）	［中］約2個（400g）
		肉ミンチ（牛肉）	1kg	1kg	1kg	800g	800g	800g	400g
		イカのすり身	1.2kg	1.2kg	1.2kg	900g	900g	900g	400g
		アーモンド粉砕	500g	500g	500g	500g	500g	500g	250g
		ごま（ペースト）	800g	800g	800g	550g	550g	550g	300g
		食パン（パン粉）	1斤+4枚	1斤+4枚	1斤+4枚	1斤	1斤	1斤	4枚
	1㎜スライサー	キャベツ	1/2玉（700g）	−	−	1/4玉（350g）	−	−	1/8玉（175g）
		きゅうり	12本（1.2kg）	−	−	6本（600g）	−	−	3本（300g）
	おろし金	大根	1本半（1.5kg）	−	−	1本半（1.5kg）	−	−	1/3本（330g）
		生姜	1.8kg	−	−	1.8kg	−	−	500g
	ドゥブレード	小麦粉	1kg	−	−	700g	−	−	300g
病院・介護食（流動食・刻み食）	メタルブレード	おかゆ（流動食）	1.6kg	1.6kg	1.6kg	1.5kg	1.5kg	1.5kg	400g
		肉じゃが（流動食）	1.8kg	1.8kg	1.8kg	1.6kg	1.6kg	1.6kg	700g
		野菜炒め（刻み食）	1kg	1kg	1kg	700g	700g	700g	400g

特　徴

単機能タイプ　多機能タイプ

調理の下ごしらえを瞬時に処理するクイジナート　フードプロセッサー。

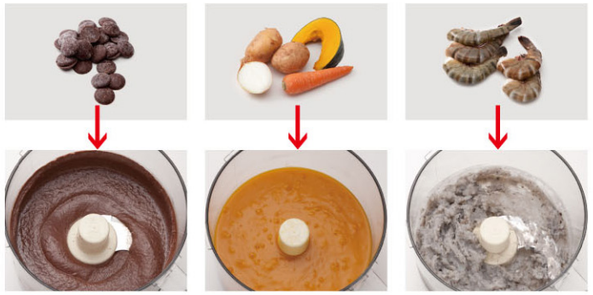
基本セット刃が厨房を強力サポート！

メタルブレード

刻み・ペースト・かくはん

野菜の粗切り、みじん切り、肉のミンチやペーストと、多岐に渡り幅広く使えるステンレスブレード。切れ味を追求したノコギリ刃のような加工は、ナッツや冷凍果実のかくはんもこなす優れもの。

飲食・製菓・介護の現場で！メタルブレードは幅広く活躍します。



チョコレートの
かくはんから乳化まで

滑らかなポタージュ
作りもあっという間

魚介のすり身も
弾力ある仕上がりに

1mmスライサー

薄切り

均一で鋭い切れ味の薄切り刃。2種類の食材投入口を使い分けることで、キャベツの千切りやきゅうり、ピーマンのスライスも切り口を崩すことなくきれいな仕上がり。また、2㎜/3㎜/4㎜スライサーの別売パーツも充実。

※3㎜スライサーはDLC-10PROのみ対応

シュレッダー（別売パーツ）

細そぎ切り

にんじんや大根などの細そぎ切りに最適。ファインシュレッダー（幅約1.5㎜）と、ミディアムシュレッダー（幅約3㎜）を用途に応じて選べます。

※機種によっては対応していないものもあります

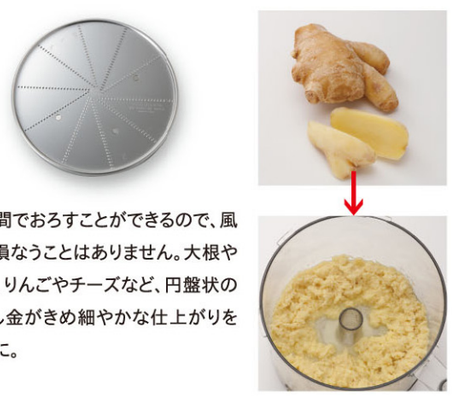
ドゥブレード

こねる

生地作り専用刃。パンを始め、中華まんじゅうやピザ、餃子の生地作りに最適。手間のかかる生地こねが、わずか3分で仕上がります。水分を少しづつ足しながら作業ができるので、好みの仕上がりに。

おろし金

おろし



短時間でおろすことができるので、風味を損なうことはありません。大根や生姜、りんごやチーズなど、円盤状のおろし金がきめ細やかな仕上がりを可能に。

使いやすいスイッチ構造

作業しやすいピアノタッチのレバー操作。微妙な仕上がりを要求されるプロの現場でも対応できるよう、押している間だけかくはんするPULSEスイッチ（断続運転）を採用。仕上がりを徹底的に追求するプロのニーズに充分に応えます。

耐熱耐冷性に優れた容器

軽くて丈夫な強化プラスチックを採用。耐熱性が約120℃まであるので、食器洗浄乾燥機に対応します。また、より衛生的で強靭な耐久性を求める現場向けにステンレス容器※のご用意もございます。

※ステンレス容器はDLC-NX/DLC-N7のみ対応

耐久性に優れたインダクションモーター

耐久性とトルクの強さを兼ね備えたインダクションモーターを採用することで、負荷に強くより快適に現場でご使用いただけます。

DLC-NX シリーズ

用途や目的別に揃えた3機種
4.2リットルフードプロセッサー DLC-NXシリーズ

多機能タイプ

DLC-NXJ2PG

電源　:100V 50/60Hz
消費電力　:370/480W
回転数(回/分):約1,500/1,800回/分
電源コード　:約1.8m
容量　:約4.2ℓ
定格時間　:30分
製品重量　:約9.8kg(メタルブレード含む)
サイズ　:約幅221×奥行315×高さ435㎜
付属の刃　:メタルブレード、ドゥブレード、1㎜スライサー、おろし金

¥160,000(税抜)

単機能タイプ

DLC-NXJ2PS

製品重量:
約9.2kg(メタルブレード含む)
サイズ:
約幅221×奥行315×高さ343㎜
付属の刃:メタルブレード

¥130,000(税抜)

単機能ステンレスタイプ

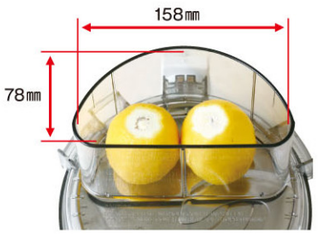
DLC-NXJ2SS

製品重量:
約10.2kg(メタルブレード含む)
サイズ:
約幅311×奥行305×高さ346㎜
付属の刃:メタルブレード

¥150,000(税抜)

食材投入口は最大級の大きさ(当社比) DLC-NXJ2PG

食材投入口幅158㎜のワイドな作り。一度に大量の食材処理を可能にすることで作業効率は格段にアップ。大量にスライス処理しても、切り口を崩さずきれいな仕上がり。



DLC-10PRO

小規模施設や少量に特化した多機能タイプ
1.9リットルフードプロセッサー DLC-10PRO

多機能タイプ

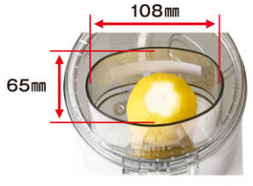
DLC-10PRO

電源　:100V 50/60Hz
消費電力　:330W
回転数(回/分):約1,500/1,800回/分
電源コード　:約1.8m
容量　:約1.9ℓ
定格時間　:10分
製品重量　:約5.6kg(メタルブレード含む)
サイズ　:約幅182×奥行252×高さ348㎜
付属の刃　:メタルブレード、ドゥブレード、1㎜スライサー、おろし金

¥46,000(税抜)

小型でも十分な食材投入口

小型ながら、食材投入口は108㎜と十分な大きさ。生姜は一度に500gまでおろすことが可能。



耐久性に優れたワークボール

軽くて丈夫な強化プラスチックを採用しており、耐熱性は約120℃まであるので、食器洗浄乾燥機にも対応します。

シンプルカバーで単機能タイプに早変わり

お手入れ簡単な別売パーツのシンプルカバーを取り付ければ、刻み・ペースト・かくはん・こねる専用の単機能タイプとしてご使用いただけます。

クリーナーとしても使える専用スパチュラ

食材を無駄なくかき出せる専用スパチュラは、持ち手の先端部分をクリーナーとしてご使用いただくと、ブレードの内部に入り込んだ食材の残りカスを取り除くことができます。

DLC-N7 シリーズ

徹底的に作業効率アップを追求した
3.0リットルフードプロセッサー DLC-N7シリーズ

多機能タイプ

DLC-N7JPG

電源　:100V 50/60Hz
消費電力　:360W/380W
回転数(回/分):約1,500回/1,800回
電源コード　:約1.8m
容量　:約3.0ℓ
定格時間　:25分
製品重量　:約7.6kg(メタルブレード含む)
サイズ　:約幅212×奥行298×高さ406㎜
付属の刃　:メタルブレード、ドゥブレード、1㎜スライサー、おろし金

¥120,000(税抜)

単機能タイプ

DLC-N7JPS

製品重量:
約7.2kg(メタルブレード含む)
サイズ:
約幅212×奥行298×高さ337㎜
付属の刃:メタルブレード

¥100,000(税抜)

単機能ステンレスタイプ

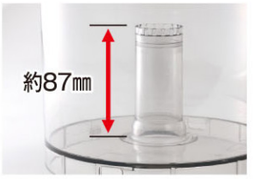
DLC-N7JSS

製品重量:
約7.8kg(メタルブレード含む)
サイズ:
約幅304×奥行298×高さ337㎜
付属の刃:メタルブレード

¥110,000(税抜)

液漏れ防止 背の高いセンターポール

液漏れ防止のためセンターポールを高くし、さらにメタルブレード内部にパッキンを取り付け、液状の食材処理も漏れにくい構造へと大きく進化。



安定感抜群の底板仕様

底板振動吸収タイプの足を採用。フロント側は本体のズレを防止し、リア側は振動を吸収し、作業中の機械の動きを最大限抑える新設計。

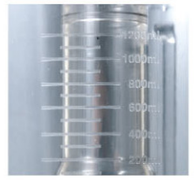
食材投入口がワイドに

食材投入口は約140㎜のワイドな作り。一度に処理できる食材の量も格段にアップ。

目盛り付きワークボール

ワークボールは100㎖単位で1200㎖までの目盛表示つきとなり、作業効率がさらにアップ。

※プラスチックワークボールのみ



使いやすさを極めた、クイジナート独自の充実したN7シリーズの機能

ステンレスワークボール

使用頻度が高く、より強靭な耐久性を求める調理現場向けのステンレスワークボール。壊れにくく、耐食性にも優れ、より衛生的にご使用いただけます。使い易いダブルハンドルタイプ。

※N7JPG・N7JPSは別売

シンプル構造のワークボール

従来の突起物を無くし、よりお手入れし易いすっきりとした構造に進化したワークボール。

着脱がスムーズなワークボール

本体からの着脱が、よりスムーズになりました。

食材が残りにくい新型メタルブレード

ワークボール底面とブレードのすきまを極限まで少なくした新型ブレード。従来モデルよりも食材がワークボール底面に残りにくく、作業効率がアップ。

放熱用のスリットを廃止

本体側面からの食材やその他の混入を防ぐため、放熱用のスリットを廃止。内部に放熱できる仕組みをつくり、お手入れもサッとひと拭きできるシンプルな仕上がりに。

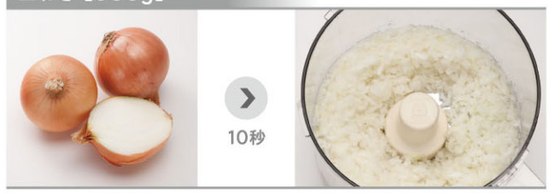
食材加工例と処理時間の目安

			容器容量4.2ℓ			容器容量3.0ℓ			容器容量1.9ℓ
			消費電力370/480W			消費電力360/380W			消費電力330W
食材	状態	容量	DLC-NXJ2PG	DLC-NXJ2PS	DLC-NXJ2SS	DLC-N7JPG	DLC-N7JPS	DLC-N7JSS	DLC-10PRO
ごま	ペースト	最大量	1kg/10分			700g/10分			400g/8分
パセリ	みじん切り	最大量	200g/15秒			150g/15秒			100g/30秒
		最少量	1g/10秒			1g/10秒			5g/7~8秒
ホールトマト	ピューレ	最大量	1.6kg/30秒			1.3kg/30秒			400g/30秒
		最少量	200g/10秒			140g/10秒			100g/10秒
ポタージュ	ピューレ	最大量	1.8kg/3分			1.2kg/3分			400g/30秒
牛肉(角切り)	ミンチ	最大量	1kg/15秒			800g/15秒			400g/1分30秒
		最少量	20g/5秒			20g/5秒			100g/20秒
いわし	すり身	最大量	1kg/20秒			800g/20秒			350g/40秒
		最少量	100g/10秒			80g/10秒			100g/10秒
生いか	すり身	最大量	1.2kg/1分			800g/1分			400g/3分
パン生地(小麦粉)	生地こね	最大量	1kg/2分30秒~3分			700g/2分30秒~3分			300g/2分~2分30秒
キャベツ	千切り	最大量	1kg			700g			300g
大根	おろし	最大量	1.5kg			1kg			500g
生姜	おろし	最大量	1.8kg			1kg			500g

刻み・ペースト・かくはん

メタルブレード　単機能タイプ　多機能タイプ

玉ねぎ [950g]

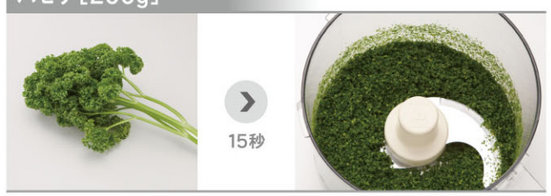


断続運転(PULSEスイッチ)で均一なみじん切りに。

にんにく [500g]

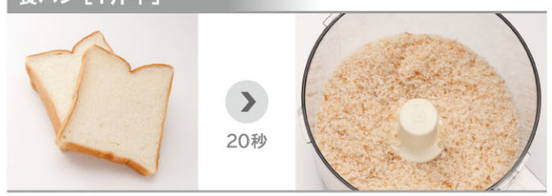
断続運転(PULSEスイッチ)で均一なみじん切りに。

パセリ [200g]



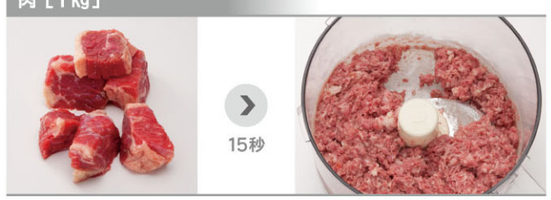
連続運転(ON)で均一なみじん切りに。

食パン [1斤半]



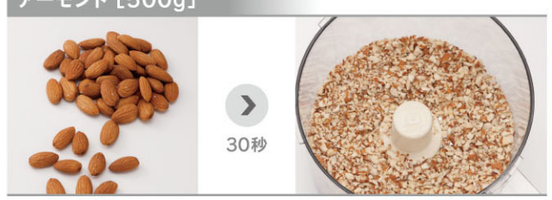
連続運転(ON)できめ細やかなパン粉に。

肉 [1kg]



断続運転(PULSEスイッチ)数回後、連続運転(ON)で弾力のあるミンチ状に。

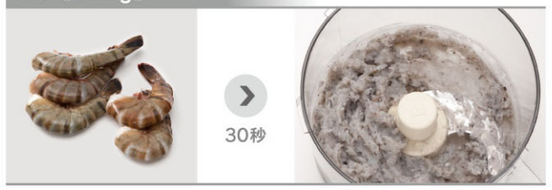
アーモンド [500g]



断続運転(PULSEスイッチ)数回後、連続運転(ON)で均一な粉砕状に。

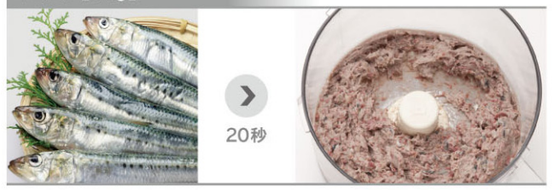
※時間はおおよその目安としてください。食材の大きさや状態によって変わる場合がございます　※写真はDLC-NXシリーズの処理量の目安となります

えび [500g]



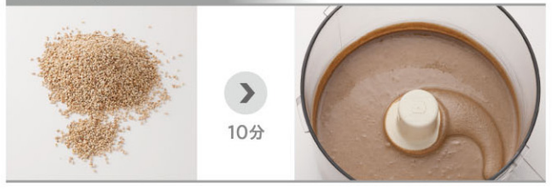
断続運転(PULSEスイッチ)数回後、連続運転(ON)で滑らかなすり身状に。

いわし [1kg]



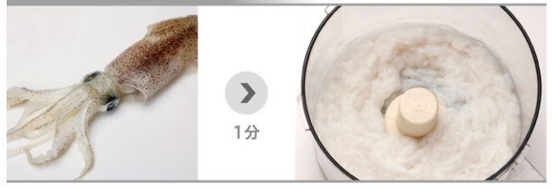
断続運転(PULSEスイッチ)数回後、連続運転(ON)で滑らかなすり身状に。

ごま [1kg]



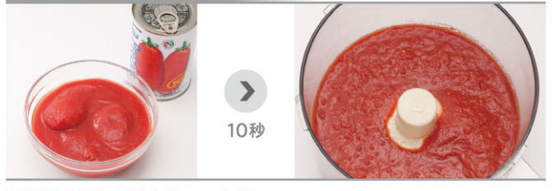
断続運転(PULSEスイッチ)数回後、連続運転(ON)で滑らかなペースト状に。

いか [1.2kg]



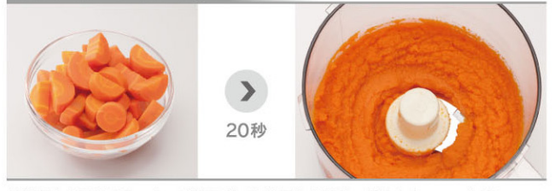
断続運転(PULSEスイッチ)数回後、連続運転(ON)で滑らかなすり身状に。

トマトホール缶 [2缶]



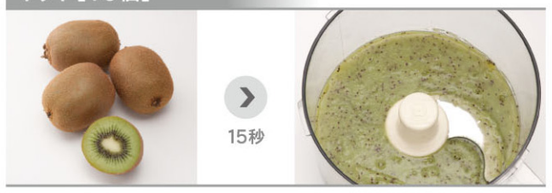
連続運転(ON)で滑らかなペースト状に。

にんじんボイル [700g]



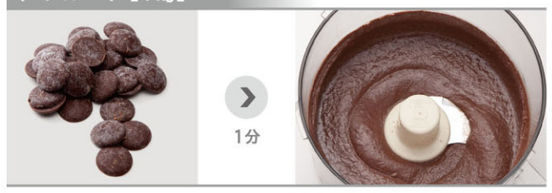
断続運転(PULSEスイッチ)数回後、連続運転(ON)で滑らかなペースト状に。

キウイ [10個]



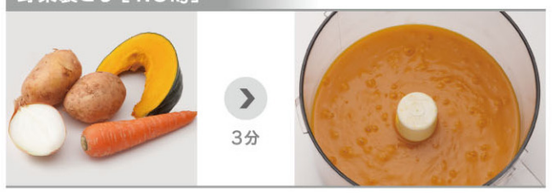
断続運転(PULSEスイッチ)数回後、連続運転(ON)で滑らかなソースに。

チョコレート [1kg]



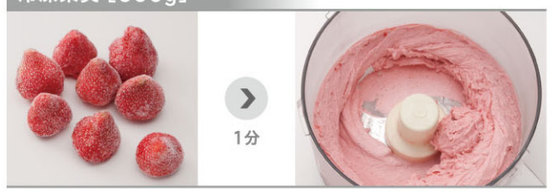
断続運転(PULSEスイッチ)数回後、連続運転(ON)のまま生クリームを投入してガナッシュに。

野菜裏ごし [1.8kg]



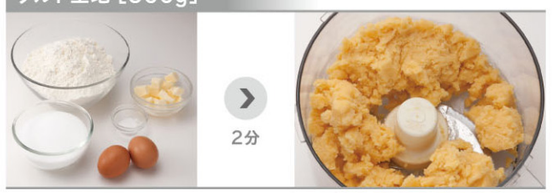
煮野菜を断続運転(PULSEスイッチ)数回後、連続運転(ON)でポタージュの裏ごしに。

冷凍果実 [600g]



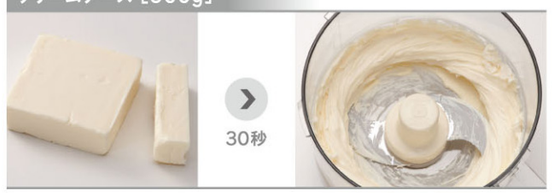
断続運転(PULSEスイッチ)数回後、連続運転(ON)のまま生クリームを投入してアイスクリームに。

タルト生地 [500g]



断続運転(PULSEスイッチ)数回後、液体以外の材料投入。断続運転(PULSEスイッチ)しながら液体を投入してそぼろ状のタルト生地に。

クリームチーズ [500g]



断続運転(PULSEスイッチ)数回後、連続運転(ON)で滑らかなクリーム状に。

※時間はおおよその目安としてください。食材の大きさや状態によって変わる場合がございます　※写真はDLC-NXシリーズの処理量の目安となります

おろし

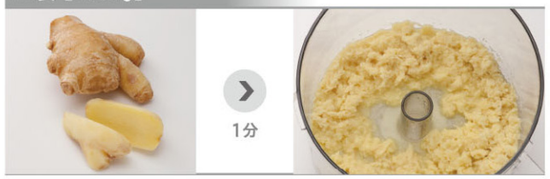
おろし金

多機能タイプ

大根［1本半］

広口投入口に材料を入れて連続運転（ON）できめ細やかな大根おろしに。

生姜［1.8kg］



広口投入口に材料を入れて連続運転（ON）できめ細やかなおろし生姜に。

薄切り（スライサー）

※機種により、2㎜/3㎜/4㎜/6㎜スライサーの別売パーツがあります

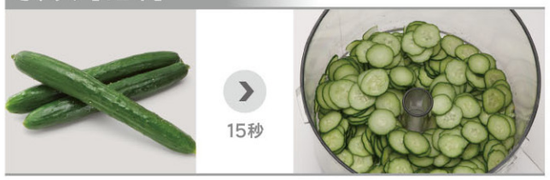
1㎜スライサー

多機能タイプ

キャベツ［1/2玉］

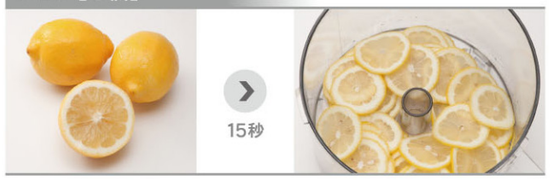
広口投入口に材料を入れて断続運転（PULSEスイッチ）で均一な千切りに。

きゅうり［12本］



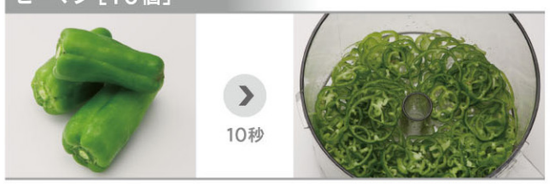
細口投入口に材料を入れ、連続運転（ON）できれいな輪切りに。

レモン［8個］



広口投入口に材料を入れて連続運転（ON）できれいな輪切りに。
※柑橘系は2㎜スライサーを使用します

ピーマン［10個］



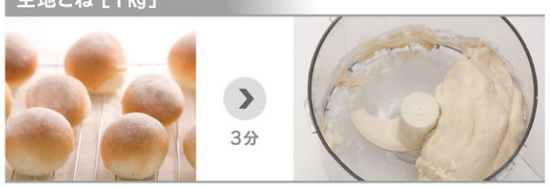
細口投入口に材料を入れ、連続運転（ON）できれいな輪切りに。
※ピーマンは2㎜スライサーを使用します

こねる

ドゥブレード

多機能タイプ

生地こね［1kg］



断続運転（PULSEスイッチ）数回後、液体以外の材料投入。
連続運転（ON）しながら液体を投入してパンやピザ生地に。

別売パーツ 細そぎ切り（シュレッダー）

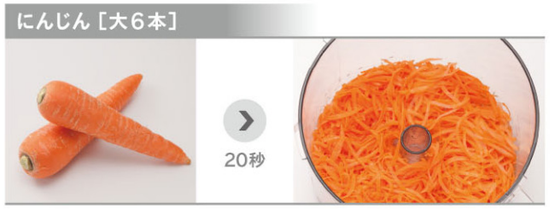
ファインシュレッダー（幅約1.5㎜）
ミディアムシュレッダー（幅約3㎜）

多機能タイプ

じゃがいも［10個］

熱いまま広口投入口に材料を入れて連続運転（ON）でマッシュポテトに。

にんじん［大6本］



広口投入口に材料を入れて連続運転（ON）でにんじんの細そぎ切りに。
※写真はミディアムシュレッダー使用例です
※回転刃のため、大根のツマのように野菜の繊維に添って切ることはできません

CBT-500PRO2

熱い食材処理用に開発された小型高性能ハイスピードプロセッサー

CBT-500PRO2

電源	：100V 50/60Hz
消費電力	：270W
回転数(回/分)	：LOW 約15,000回/分
	：HIGH 約18,000回/分(無負荷時)
電源コード	：約1.5m
容器容量	：約1.5ℓ
処理容量	：最大1.0ℓ
定格時間	：連続(4分運転2分停止の連続)
製品重量	：約4.5kg
サイズ	：約幅191×奥行218×高さ440㎜

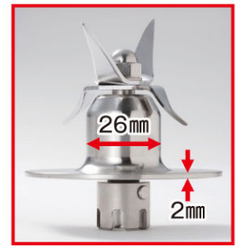
¥60,000(税抜)

より衛生的な洗浄を実現する分解構造

食材が直接触れるボトル内部のパーツ6種は、簡単に分解洗浄ができ、とても衛生的です。

かくはん性能に優れた頑強な作りのブレード採用

ステンレスブレード CBT501N
※従来モデルのCBT-500PROにも使えます



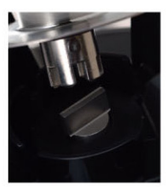
CBT-500PRO2のブレード

モーターを保護するダブルセキュリティ機能

過電流からモーターを保護するリセットスイッチとモーター温度が90℃以上になると自動停止し、モーター本体の焼き切れを防止するサーモスタットのダブルセキュリティ機能を装備。

耐熱性に優れたメタルクラッチ

ブレードと本体クラッチ接合部のトラブルを防ぐために生まれた金属製のクラッチを使用。負荷や取り扱いミスによるトラブルを最小限に抑えます。



施設で…

嚥下調整食の調理にも、クイジナート・ハイスピードプロセッサーが欠かせません

クイジナート・ハイスピードプロセッサーは100℃までの熱い食材をなめらかに加工できるミキサーです。熱いまま加工できるので、嚥下調整食の調理にも最適です。

お味噌汁

さばの味噌煮

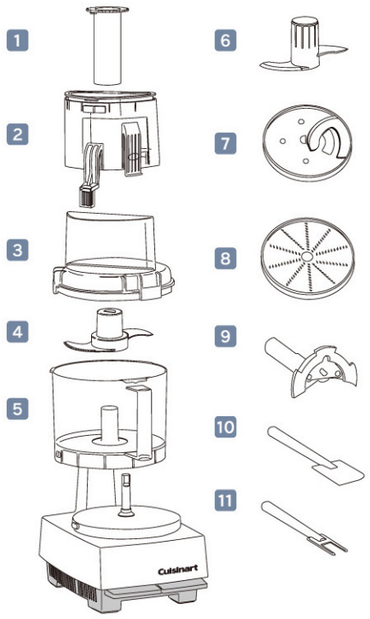
仕　様

※価格は税抜き表示です。

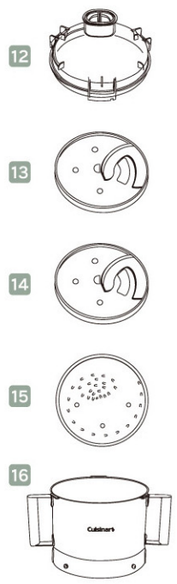
4.2ℓ

DLC-NXJ2PG 多機能タイプ

基本パーツ



別売パーツ



基本パーツ			
No.	パーツ名	品番	価格
1	小プッシャー	DLC-NXSP	¥2,000
2	プッシャースリーブ	DLC-NXPS2	¥8,500
3	G用カバー	DLC-NXCG2	¥8,500
4	メタルブレード	DLC-301BI	¥10,000
5	ワークボール	DLC-NXWBP	¥11,000
6	ドゥブレード	DLC-309A	¥4,000
7	1㎜スライサー	DLC-341CH	¥7,500
8	おろし金	DLC-335CH	¥8,500
9	ディスクハンドル	DLC-339	¥4,000
10	スパチュラ	DLC-302	¥2,000
11	クリーナー	DLC-303	¥2,000
別売パーツ			
12	S用シンプルカバー	DLC-NXCS2	¥8,500
13	2㎜スライサー	DLC-342CH	¥7,500
14	4㎜スライサー	DLC-344CH	¥7,500
15	ミディアムシュレッダー	DLC-337CH	¥7,500
16	ステンレスワークボール	DLC-NXWBS	¥30,000

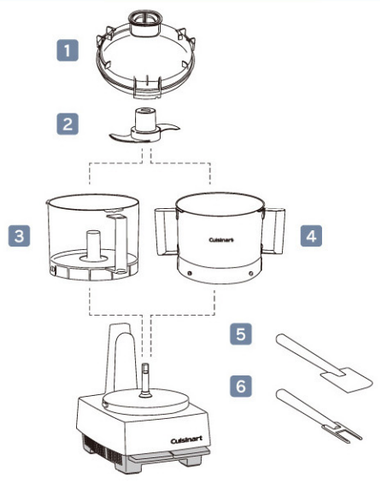
4.2ℓ

DLC-NXJ2PS 単機能タイプ

4.2ℓ

DLC-NXJ2SS 単機能ステンレスタイプ

基本パーツ



別売パーツ

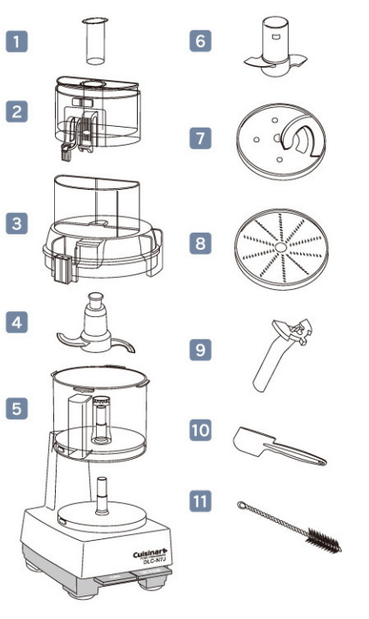
DLC-NXJ2PS 基本パーツ			
No.	パーツ名	品番	価格
1	S用シンプルカバー	DLC-NXCS2	¥8,500
2	メタルブレード	DLC-301BI	¥10,000
3	ワークボール	DLC-NXWBP	¥11,000
5	スパチュラ	DLC-302	¥2,000
6	クリーナー	DLC-303	¥2,000
DLC-NXJ2SS 基本パーツ			
1	S用シンプルカバー	DLC-NXCS2	¥8,500
2	メタルブレード	DLC-301BI	¥10,000
4	ステンレスワークボール	DLC-NXWBS	¥30,000
5	スパチュラ	DLC-302	¥2,000
6	クリーナー	DLC-303	¥2,000
別売パーツ			
7	ドゥブレード	DLC-309A	¥4,000

※DLC-NXJ2PS（単機能タイプ）で、DLC-NXJ2PGのおろし金（8）やスライサー（7、13～15）をご使用になる場合は、DLC-NXJ2PG（多機能タイプ）の1、2、3、9、をご購入いただければ多機能タイプとしてご使用いただけます。なお、DLC-NXJ2SS（単機能ステンレスタイプ）の場合は、プラスチック製ワークボール（上段5・下段3）もご購入ください

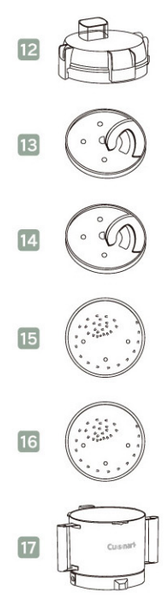
3.0ℓ

DLC-N7JPG 多機能タイプ

基本パーツ



別売パーツ



基本パーツ			
No.	パーツ名	品番	価格
1	小プッシャー	DLC-020BTX	¥800
2	プッシャースリーブ	DLC-N7PS	¥7,000
3	G用カバー	DLC-N7CG	¥7,000
4	メタルブレード	DLC-N7MBI	¥9,000
5	ワークボール	DLC-N7WBP	¥8,000
6	ドゥブレード	DLC-N7DB	¥2,500
7	1mmスライサー	DLC-041TXJ	¥5,000
8	おろし金	DLC-035TXJ	¥6,500
9	ディスクハンドル	DLC-N7DH	¥2,500
10	スパチュラ	DLC-650	¥700
11	クリーニングブラシ	DLC-N7B	¥800
別売パーツ			
12	S用シンプルカバー	DLC-N7CS	¥7,000
13	2mmスライサー	DLC-042TXJ	¥5,000
14	4mmスライサー	DLC-044TXJ	¥5,000
15	ファインシュレッダー	DLC-034TXJ	¥5,000
16	ミディアムシュレッダー	DLC-037TXJ	¥5,000
17	ステンレスワークボール	DLC-N7WBS	¥22,000

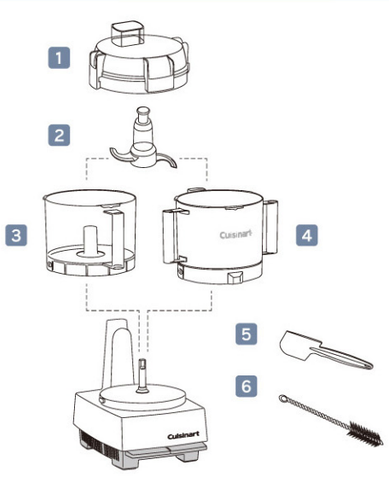
3.0ℓ

DLC-N7JPS 単機能タイプ

3.0ℓ

DLC-N7JSS 単機能ステンレスタイプ

基本パーツ



別売パーツ

DLC-N7JPS 基本パーツ			
No.	パーツ名	品番	価格
1	S用シンプルカバー	DLC-N7CS	¥7,000
2	メタルブレード	DLC-N7MBI	¥9,000
3	ワークボール	DLC-N7WBP	¥8,000
5	スパチュラ	DLC-650	¥700
6	クリーニングブラシ	DLC-N7B	¥800
DLC-N7JSS 基本パーツ			
1	S用シンプルカバー	DLC-N7CS	¥7,000
2	メタルブレード	DLC-N7MBI	¥9,000
4	ステンレスワークボール	DLC-N7WBS	¥22,000
5	スパチュラ	DLC-650	¥700
6	クリーニングブラシ	DLC-N7B	¥800
別売パーツ			
7	ドゥブレード	DLC-N7DB	¥2,500

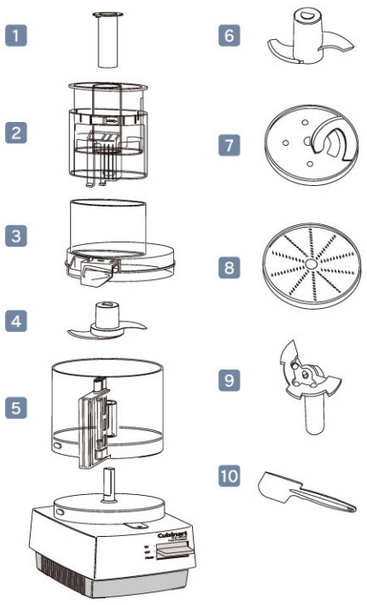
※DLC-N7JPS（単機能タイプ）で、DLC-N7JPGのおろし金（8）やスライサー（7、13～16）をご使用になる場合は、DLC-N7JPG（多機能タイプ）の1、2、3、9、をご購入いただければ多機能タイプとしてご使用いただけます。なお、DLC-N7JSS（単機能ステンレスタイプ）の場合は、プラスチック製ワークボール（上段5・下段3）もご購入ください

仕　様

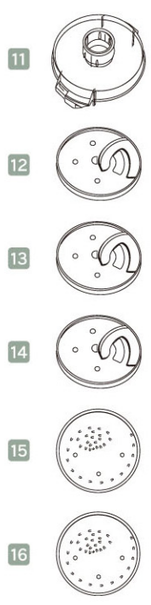
1.9ℓ

DLC-10PRO 多機能タイプ

基本パーツ



別売パーツ

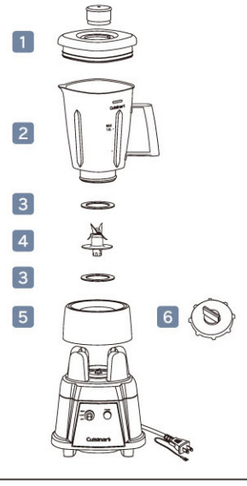


基本パーツ			
No.	パーツ名	品番	価格
1	小プッシャー	DLC-120B	¥700
2	プッシャースリーブ	DLC-118B	¥3,300
3	G用カバー	DLC-117B	¥3,300
4	メタルブレード	FP-100TXI2	¥3,300
5	ワークボール	FP-631A	¥3,800
6	ドゥブレード	FP-749	¥1,400
7	1㎜スライサー	DLC-841TX	¥3,000
8	おろし金	DLC-835TX	¥3,500
9	ディスクハンドル	DLC-139	¥1,500
10	スパチュラ	DLC-650	¥700
別売パーツ			
11	S用シンプルカバー	DLC-116	¥3,800
12	2㎜スライサー	DLC-842TX	¥3,000
13	3㎜スライサー	DLC-843TX	¥3,000
14	4㎜スライサー	DLC-844TX	¥3,000
15	ファインシュレッダー	DLC-834TX	¥3,000
16	ミディアムシュレッダー	DLC-837TX	¥3,000

1.5ℓ

CBT-500PRO2

基本パーツ

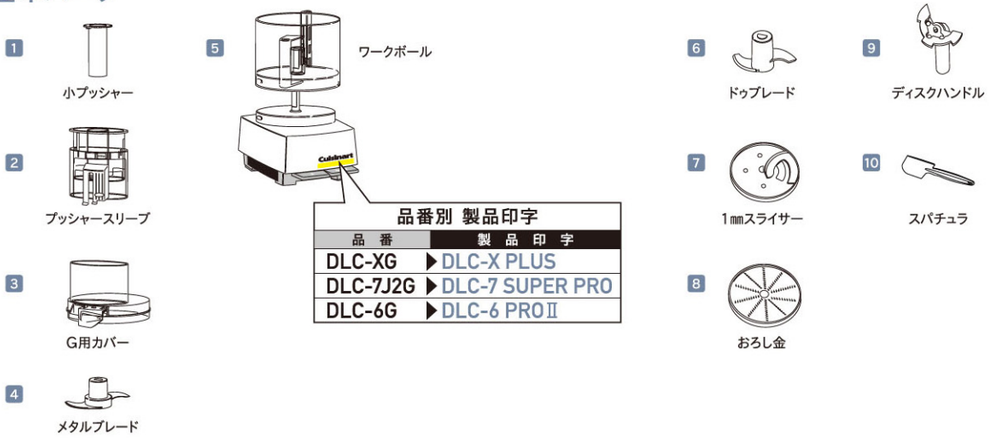


基本パーツ			
No.	パーツ名	品番	価格
1	キャップカバー	CBT-504	¥2,000
2	ステンレスボトル	CBT-503	¥12,000
3	パッキン（10枚セット）	SPB-105	¥2,000
4	ステンレスブレード	CBT-501N	¥12,000
5	ボトル台	CBT-505	¥2,000
6	ステンレスクラッチ	CBT-502	¥2,000

販売終了商品の販売継続部品一覧 ※価格は税抜き表示です

DLC-XG / DLC-7J2G / DLC-6G

基本パーツ



品番別 製品印字	
品番	製品印字
DLC-XG	DLC-X PLUS
DLC-7J2G	DLC-7 SUPER PRO
DLC-6G	DLC-6 PROⅡ

別売パーツ

DLC-XG（部品のみ）			
基本パーツ			
No.	パーツ名	品番	価格
1	小プッシャー	DLC-NXSP	¥2,000
2	プッシャースリーブ	DLC-318B	販売終了
3	G用カバー	DLC-317	販売終了
4	メタルブレード	DLC-301BI	¥10,000
5	ワークボール	DLC-305	¥11,000
6	ドゥブレード	DLC-309A	¥4,000
7	1㎜スライサー	DLC-341CH	¥7,500
8	おろし金	DLC-335CH	¥8,500
9	ディスクハンドル	DLC-339	¥4,000
10	スパチュラ	DLC-302	¥2,000
別売パーツ			
11	S用シンプルカバー	DLC-316	販売終了
12	2㎜スライサー	DLC-342CH	¥7,500
13	4㎜スライサー	DLC-344CH	¥7,500
15	ミディアムシュレッダー	DLC-337CH	¥7,500

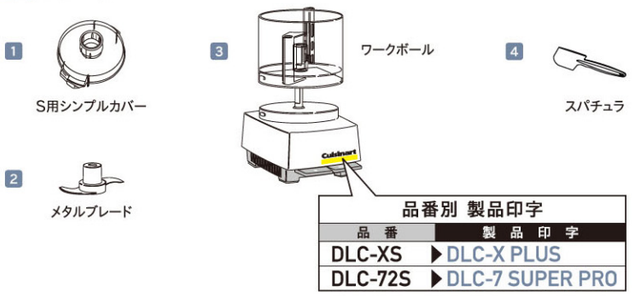
DLC-7J2G（部品のみ）			
基本パーツ			
No.	パーツ名	品番	価格
1	小プッシャー	DLC-020BTX	¥800
2	プッシャースリーブ	DLC-018BGTX	¥3,500
3	G用カバー	DLC-017BGTX	¥6,500
4	メタルブレード	DLC-001BI	¥6,500
5	ワークボール	DLC-005AGTX	¥7,500
6	ドゥブレード	DLC-019ATX	¥2,500
7	1㎜スライサー	DLC-041TXJ	¥5,000
8	おろし金	DLC-035TXJ	¥6,500
9	ディスクハンドル	DLC-039TXJ	¥2,500
10	スパチュラ	DLC-650	¥700
別売パーツ			
11	S用シンプルカバー	DLC-016GTX	¥6,500
12	2㎜スライサー	DLC-042TXJ	¥5,000
13	4㎜スライサー	DLC-044TXJ	¥5,000
14	ファインシュレッダー	DLC-034TXJ	¥5,000
15	ミディアムシュレッダー	DLC-037TXJ	¥5,000

DLC-6G（部品のみ）			
基本パーツ			
No.	パーツ名	品番	価格
1	小プッシャー	DLC-020BTX	¥800
2	プッシャースリーブ	DLC-018BGTX	¥3,500
3	G用カバー	DLC-877BGTX	¥3,500
4	メタルブレード	DLC-861I	¥3,500
5	ワークボール	DLC-865A	¥4,000
6	ドゥブレード	DLC-869TX	販売終了
7	1㎜スライサー	DLC-841TX	¥3,000
8	おろし金	DLC-835TX	¥3,500
9	ディスクハンドル	DLC-839ATX	¥1,600
別売パーツ			
11	S用シンプルカバー	DLC-806GTX	¥4,000
12	2㎜スライサー	DLC-842TX	¥3,000
13	4㎜スライサー	DLC-844TX	¥3,000
14	ファインシュレッダー	DLC-834TX	¥3,000
15	ミディアムシュレッダー	DLC-837TX	¥3,000

販売終了商品の販売継続部品一覧 ※価格は税抜き表示です

DLC-XS / DLC-7J2S

基本パーツ



別売パーツ

品番別 製品印字	
品番	製品印字
DLC-XS	▶DLC-X PLUS
DLC-72S	▶DLC-7 SUPER PRO

DLC-XS（部品のみ）

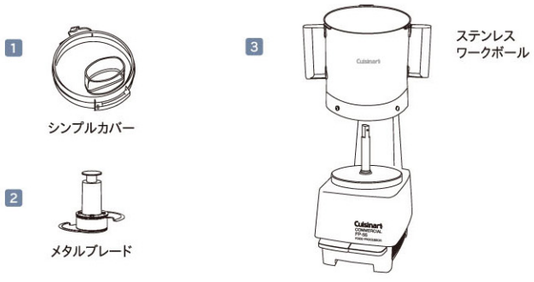
基本パーツ			
No.	パーツ名	品番	価格
1	S用シンプルカバー	DLC-316	販売終了
2	メタルブレード	DLC-301BI	¥10,000
3	ワークボール	DLC-305	¥11,000
4	スパチュラ	DLC-302	¥2,000
別売パーツ			
5	ドゥブレード	DLC-309A	¥4,000

DLC-7J2S（部品のみ）

基本パーツ DLC-NXJ2PS			
No.	パーツ名	品番	価格
1	S用シンプルカバー	DLC-016GTX	¥6,500
2	メタルブレード	DLC-001BI	¥6,500
3	ワークボール	DLC-005AGTX	¥7,500
4	スパチュラ	DLC-650	¥700
別売パーツ			
5	ドゥブレード	DLC-019ATX	¥2,500

FP-55JS / FP-25JS / FP-75J

基本パーツ



別売パーツ

FP-55JS（部品のみ）

基本パーツ			
No.	パーツ名	品番	価格
1	シンプルカバー	FP-553	¥10,000
2	メタルブレード	FP-551S	¥15,000
3	ステンレスワークボール	FP-554	販売終了
別売パーツ			
4	プラスチックワークボール	FP-552	販売終了

FP-25JS（部品のみ）

基本パーツ			
No.	パーツ名	品番	価格
1	メタルブレード	FP-251	販売終了
2	シンプルカバー	FP-253	販売終了
3	ステンレスワークボール	FP-254	販売終了

FP-75J（部品のみ）

基本パーツ			
No.	パーツ名	品番	価格
1	メタルブレード	WCG-501TXI	販売終了
2	シンプルカバー	WCG-503TX	¥2,500
3	ワークボール	WCG-502TX	販売終了

トリガーを引くだけで素早く脱気できるハンディシーラー
下準備してから保存できるので調理効率がアップ

バキュームシーラー
WVS-50J

外形寸法　：(W)190㎜×(D)290㎜×(H)202㎜(本体ユニット)
電源　：100V 50/60Hz
消費電力　：DC7.5V 2.5A
材質　：[本体]ABS ［吸引ベース]ABS ［吸引カップ]ABS/SAN
［シーラーバッグ]PA+PEフィルム
重量　：544g
電源コード：1.8m
付属品　：シーラーバッグ 約1L・4L用 各25枚
［サイズ]約1L用:200×230㎜ 約4L用:260×350㎜
別売品　：シーラーバッグ
①約1L用 50枚入 形名:WVSQTJ 価格:8,000円(税抜)
②約4L用50枚入 形名:WVSGLJ 価格:10,000円(税抜)
③約8L用 25枚入 形名:WVS2GLJ 価格:8,000円(税抜)

¥30,000(税抜)

充電スタンド付き

使用方法

1 食材をシーラーバッグに入れてジッパーロックで閉じる。

2 吸引カップの先端を赤色のバルブに当て作業トリガーを引く。

3 仕上がりを確認しながら脱気。完了したら、適切な場所で保存。

メイン食材の下ごしらえに

ハーブやスパイスなど食材に下味をつけてから真空パック※し冷蔵庫へ。

※ここでの真空とはシーラーバッグ内が大気圧より低い圧力の気体で満たされている状態

付け合わせなどの野菜も

食材を分量ごとに分け、そのまま湯せんも可能。収納もコンパクトに。

セット内容

シーラーバッグは冷凍、湯せん、電子レンジ対応です。
レンジで使用する場合はジッパーを開け、トレイなどに乗せてください。
バッグの耐熱温度は-20℃～100℃。通常の電子レンジ800Wで5分間が目安です(素材はビスフェノールA不使用)。

２種類の専用ブレードでハード系のパンから
肉類、柔らかいサンドイッチまでスピーディにカット
場所を選ばず使用できる充電式のコードレスタイプ

コードレス エレクトリックナイフ
WEK-200J

外形寸法　：(W)50㎜×(D)500㎜×(H)120㎜(ナイフ装着時)
　[全長]500㎜ [刃渡り]220㎜
電源　：100-240V 50/60Hz
消費電力　：DC9.0V 0.85A
連続使用時間：約25分(フル充電時)/充電時間 約4時間
材質　：[本体]ポリカーボネート　[ブレード]ステンレス
重量　：584g

¥30,000(税抜)

食材に合わせてブレードを選択

ブレッド・ブレード

フランスパンなどハード系のパンや、柔らかいサンドイッチ、クロワッサン、ロールパンなどをきれいにカット。スライシング・ガイドを付ければ、簡単に均一の厚さにスライスできます。

カービング・ブレード

ターキー、チキン、ローストビーフなどの肉類に加え、包丁では切りにくい太巻き寿司、ロールケーキ、チーズなども簡単・きれいにカット。手切りに比べて手が疲れにくいので、一度にたくさんの量を処理できます。

専用ケース付きだから収納もコンパクト

アタッチメントをすべて収納できるハードケース付き。本体やブレード、充電器まで一つにまとめられるので、外部での出張調理にも役立ちます。

WARING®
COMMERCIAL

75年以上にわたり
米国の厨房で使用されている
厨房機器ブランド

WARING(ワーリング)はプロの求める高い製品基準を備え、
アメリカでは飲食店はもちろん研究施設などでも使われています。
コンエアージャパンがクイジナートに続いてお届けする、
業務用製品です。