

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。

DLC-NXシリーズ

4.2ℓ



多機能タイプ

単機能タイプ

用途	部品	食材	DLC-NXJ2PG	DLC-NXJ2PS
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)	1.4kg (約7個)	1.4kg (約7個)
		肉ミンチ(牛肉)	1 kg	1 kg
		イカのすり身	1 kg	1 kg
		アーモンド粉碎	800g	800g
		ごま(ペースト)	1 kg	1 kg
		食パン(パン粉)	1.5斤	1.5斤
	 1mmスライサー	キャベツ	1 kg	—
		きゅうり	1.2kg (約12本)	—
	 おろし金	大根	1.5kg (約1.5本)	—
		生姜	1.8kg	—
病院・介護食 (流動食・刻み食)	 ドUBLEブレード	小麦粉	1 kg	—
		おかゆ(流動食)	1.6kg	1.6kg
		肉じゃが(流動食)	1.8kg	1.8kg
		野菜炒め(刻み食)	1 kg	1 kg

単機能タイプ

多機能タイプ

多機能タイプ



メタルブレード

刻み・ペースト・かくはん



ドッブレード

こねる



1mmスライサー

薄切り



おろし金

おろし

DLC-N7シリーズ

3.0ℓ



1.9ℓ

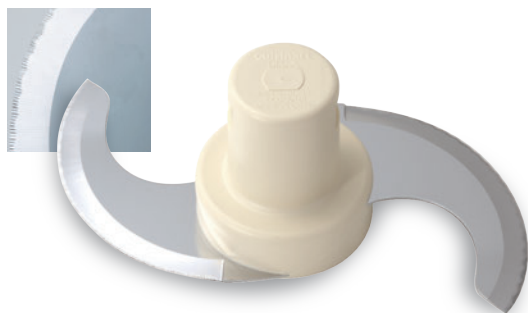
単機能タイプ	多機能タイプ	単機能タイプ	単機能タイプ	多機能タイプ
DLC-NXJ2SS	DLC-N7JPG	DLC-N7JPS	DLC-N7JSS	DLC-10PRO
1.4kg (約7個)	1kg (約5個)	1kg (約5個)	1kg (約5個)	400g (約2個)
1kg	800g	800g	800g	400g
1kg	800g	800g	800g	400g (約1杯)
800g	500g	500g	500g	250g
1kg	700g	700g	700g	350g
1.5斤	1斤	1斤	1斤	4枚 (6枚切り)
—	700g	—	—	300g (約¼玉)
—	800g (約8本)	—	—	500g (約5本)
—	1kg (約1本)	—	—	500g (約½本)
—	1kg	—	—	500g
—	700g	—	—	300g
1.6kg	1.5kg	1.5kg	1.5kg	400g
1.8kg	1.6kg	1.6kg	1.6kg	700g
1kg	700g	700g	700g	400g

特 徴

調理の下ごしらえを瞬時に処理するクイジナート
基本セット刃が厨房を強力サポート！

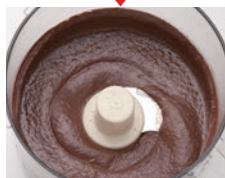
メタルブレード

刻み・ペースト・かくはん

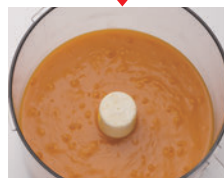


野菜の粗切り、みじん切り、肉のミンチやペーストと、多岐に渡り幅広く使えるステンレスブレード。切れ味を追求したノコギリ刃のような加工は、ナッツや冷凍果実のかくはんもこなす優れもの。

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



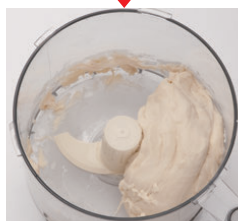
魚介のすり身も
弾力ある仕上がりに

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。水分を少しず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かきめ細やかな仕上がりを可能に。



フードプロセッサー。

1mmスライサー

薄切り

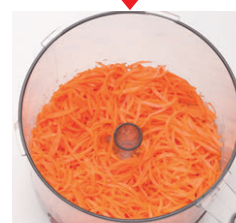


均一で鋭い切れ味の薄切り刃。2種類の食材投入口を使い分けることで、キャベツの千切りやきゅうり、ピーマンのスライスも切り口を崩すことなくきれいな仕上がり。また、2mm/3mm/4mmスライサーの別売パーツも充実。

※3mm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1.5mm)と、ミディアムシュレッダー(幅約3mm)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

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、より衛生的で強靱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



4.2ℓ

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435mm
付属の刃 : メタルブレード、ダブルレード、1mm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343mm
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

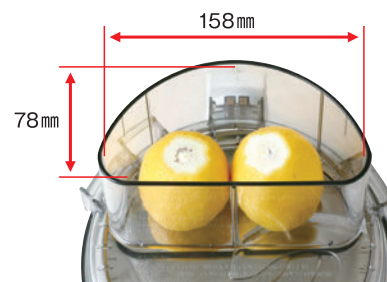
DLC-NXJ2SS

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346mm
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158mm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



1.9ℓ

多機能タイプ

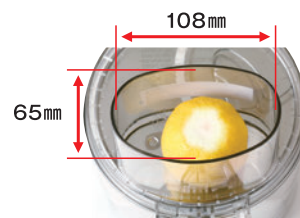
DLC-10PRO

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348mm
付属の刃 : メタルブレード、ダブルレード、1mm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108mmと十分な大きさ。生姜は一度に500gまでおろすことが可能。



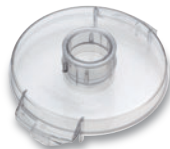
耐久性に優れたワークボール

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



3.0ℓ

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406mm
付属の刃 : メタルブレード、ダブルブレード、1mmスライサー、おろし金

¥115,000(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337mm
付属の刃 : メタルブレード

¥95,000(税抜)



単機能ステンレスタイプ

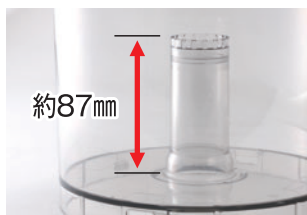
DLC-N7JSS

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337mm
付属の刃 : メタルブレード

¥110,000(税抜)

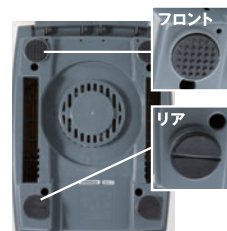
液漏れ防止 背の高いセンターポール

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。



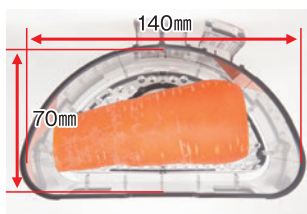
安定感抜群の底板仕様

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140mm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100ml単位で1200ml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、より強靱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。



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。



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。



放熱用のスリットを廃止

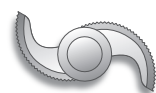
本体側面からの食材やその他の混入を防ぐため、放熱用のスリットを廃止。内部に放熱できる仕組みをつくり、お手入れもサッとひと拭きできるシンプルな仕上がり。



食材加工例と処理時間の目安

食材	状態	容量	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
			DLC-NXJ2P6	DLC-NXJ2PS	DLC-NXJ2SS	DLC-N7JP6	DLC-N7JPS	DLC-N7JSS	DLC-10PRO
ごま	ペースト	最大量	1kg/10分			700g/10分			350g/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			5g/15秒			5g/7秒～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			150g/10秒			100g/10秒
ポタージュ	ピューレ	最大量	1.5kg/1分			1.25kg/1分			400g/30秒
牛肉(角切り)	ミンチ	最大量	1kg/15秒			800g/15秒			400g/30秒～40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～30秒			400g/40秒
		最少量	100g/10秒			80g/10秒			100g/15秒～20秒
生いか	すり身	最大量	1kg/1分			800g/1分			400g/1分～1分30秒
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

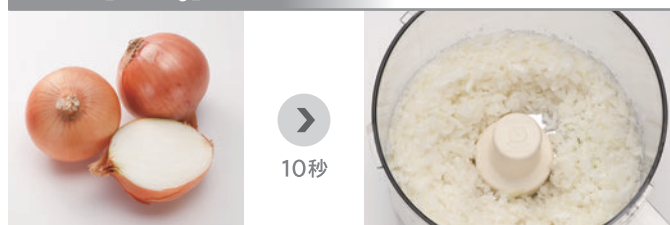


メタルブレード

単機能
タイプ

多機能
タイプ

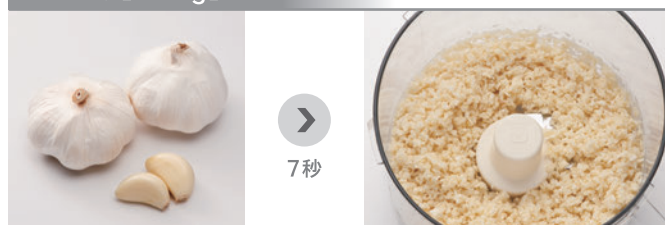
玉ねぎ [1.4kg]



10秒

断続運転(PULSEスイッチ)で均一なみじん切りに。

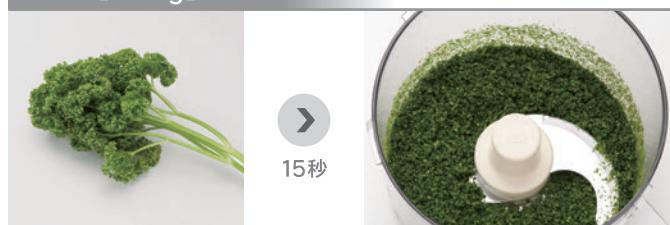
にんにく [500g]



7秒

断続運転(PULSEスイッチ)で均一なみじん切りに。

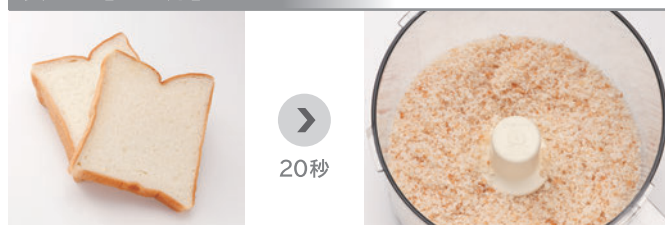
パセリ [200g]



15秒

連続運転(ON)で均一なみじん切りに。

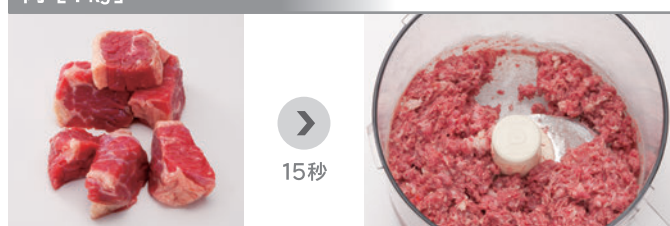
食パン [1.5斤]



20秒

連続運転(ON)できめ細やかなパン粉に。

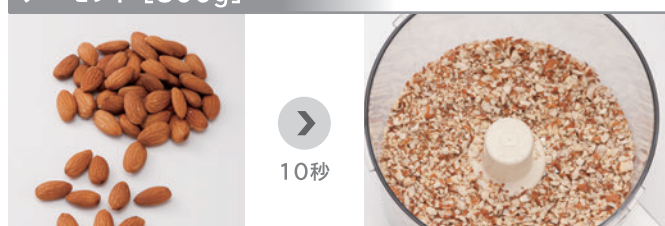
肉 [1kg]



15秒

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。

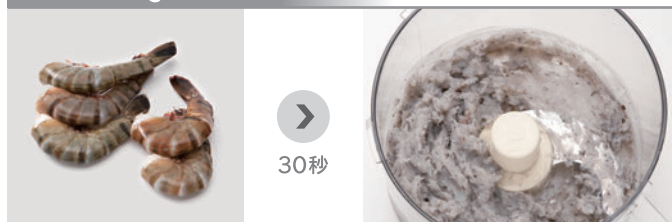
アーモンド [800g]



10秒

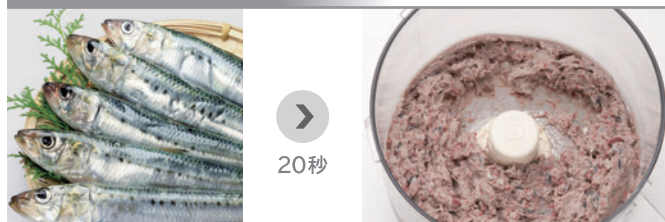
断続運転(PULSEスイッチ)数回後、連続運転(ON)で均一な粉碎状に。

えび [500g]



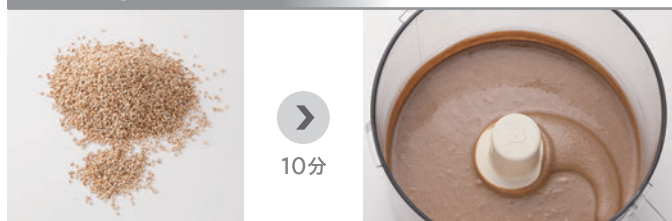
断続運転 (PULSEスイッチ) 数回後、連続運転 (ON) で滑らかなすり身状に。

いわし [1kg]



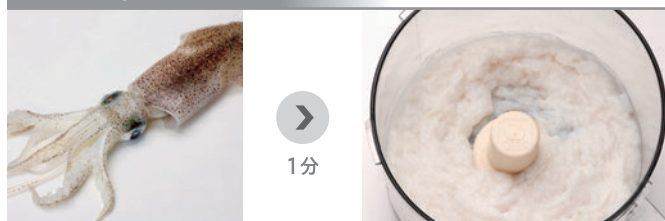
断続運転 (PULSEスイッチ) 数回後、連続運転 (ON) で滑らかなすり身状に。

ごま [1kg]



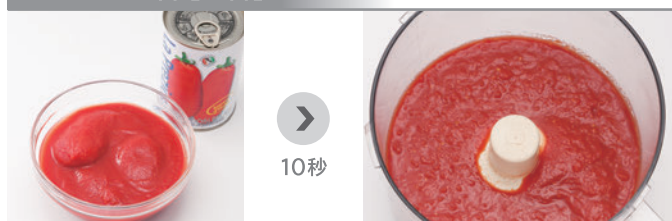
断続運転 (PULSEスイッチ) 数回後、連続運転 (ON) で滑らかなペースト状に。

いか [1kg]



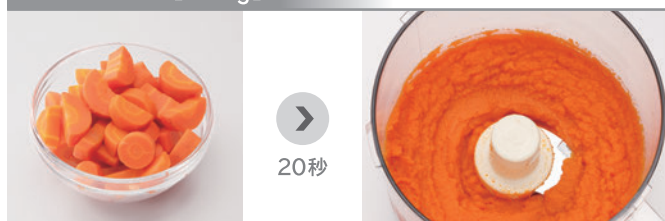
断続運転 (PULSEスイッチ) 数回後、連続運転 (ON) で滑らかなすり身状に。

トマトホール缶 [2缶]



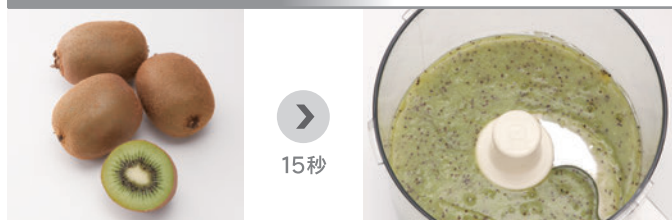
連続運転 (ON) で滑らかなペースト状に。

にんじんボイル [700g]



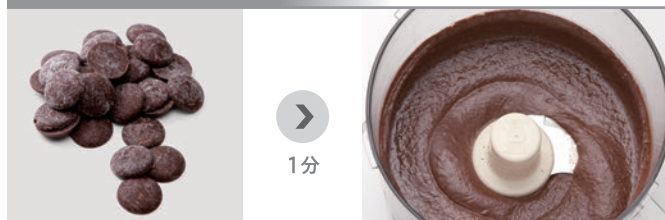
断続運転 (PULSEスイッチ) 数回後、連続運転 (ON) で滑らかなペースト状に。

キウイ [10個]



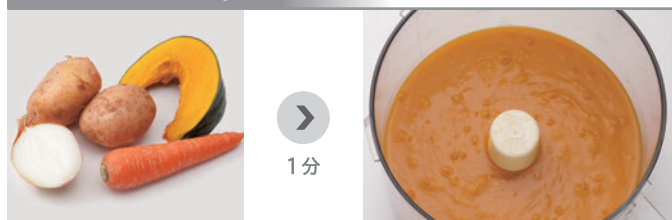
断続運転 (PULSEスイッチ) 数回後、連続運転 (ON) で滑らかなソースに。

チョコレート [1kg]



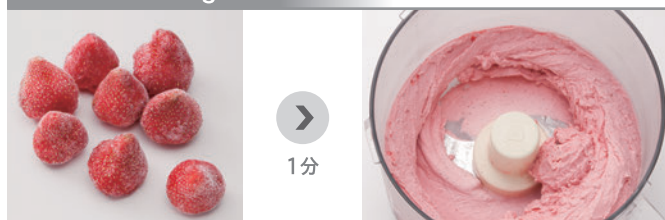
断続運転 (PULSEスイッチ) 数回後、連続運転 (ON) のまま生クリームを投入してガナッシュに。

野菜裏ごし [1.5kg]



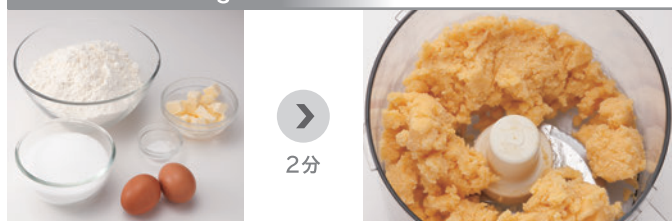
煮野菜を断続運転 (PULSEスイッチ) 数回後、連続運転 (ON) でポタージュの裏ごしに。

冷凍果実 [600g]



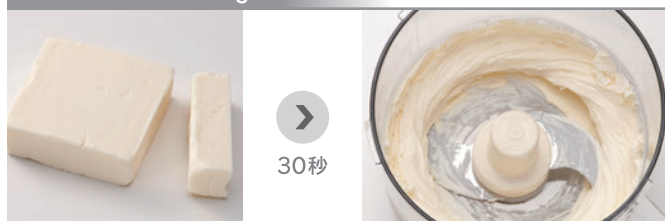
断続運転 (PULSEスイッチ) 数回後、連続運転 (ON) のまま生クリームを投入してアイスクリームに。

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ばろ状のタルト生地に。

クリームチーズ [700g]



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。

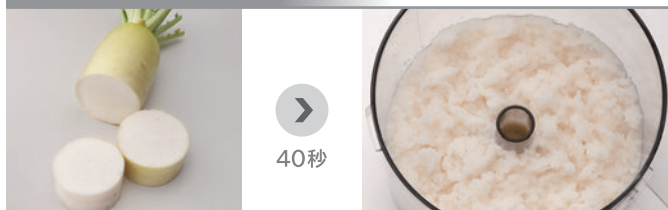
おろし



おろし金

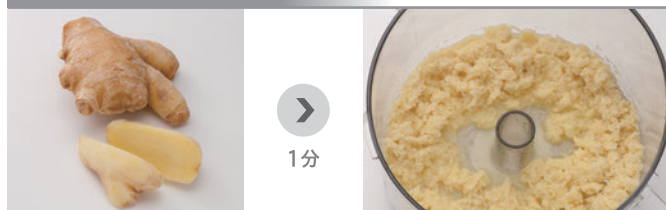
多機能
タイプ

大根 [1.5本]



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、2mm/3mm/4mmスライサーの別売パーツがあります



1mmスライサー

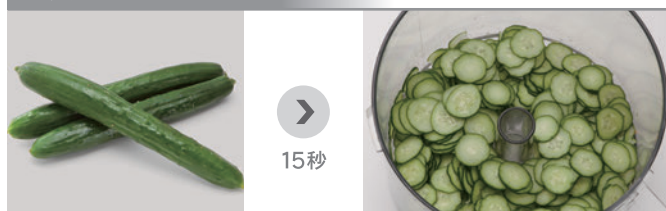
多機能
タイプ

キャベツ [1/2玉]



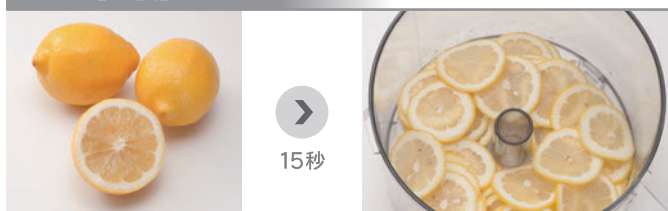
広口投入口に材料を入れて断続運転(PULSEスイッチ)で均一な千切りに。

きゅうり [12本]



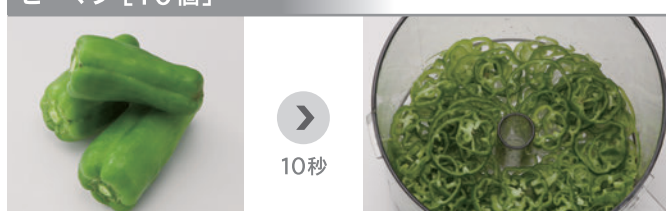
細口投入口に材料を入れ、連続運転(ON)できれいな輪切りに。

レモン [8個]



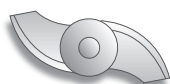
広口投入口に材料を入れて連続運転(ON)できれいな輪切りに。
※柑橘系は2mmスライサーを使用します

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2mmスライサーを使用します

こねる

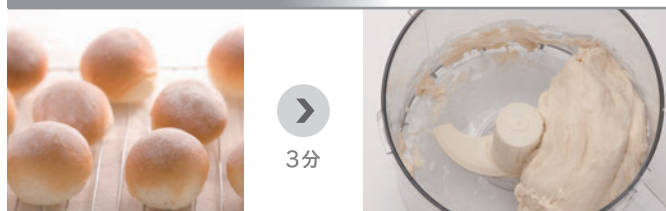


ダブルレード

多機能
タイプ

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。

生地こね [1kg]



別売
パーツ

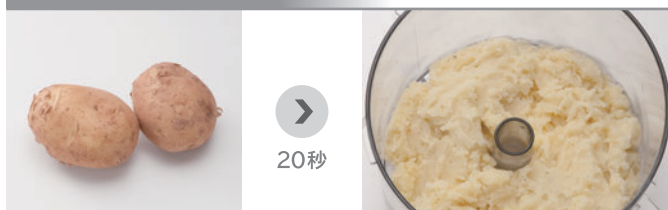
細そぎ切り (シュレッダー)



ファインシュレッダー
(幅約1.5mm)
ミディアムシュレッダー
(幅約3mm)

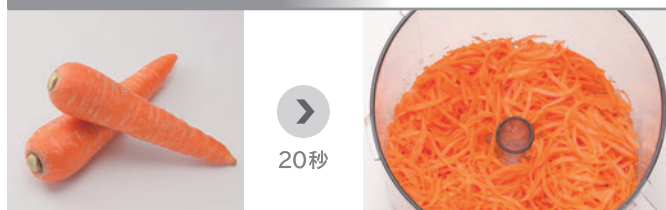
多機能
タイプ

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

CSB-38XJ

コードレスハンドブレンダー【ボルト】

場所を選ばず使用できる！

スープ、ピューレ、ドレッシング作りはもちろん、
パンケーキ、乳化作業、離乳食作りにも活躍！

処理能力
0.15~4ℓ



CSB-38XJ

電源	:100-240VAC 50/60Hz 0.8A MAX
電池	:リチウムイオン電池 10.8VDC 2050mAh
定格時間	:連続(3分間運転、90秒間停止の繰り返し)
回転数(約)	:5,000~13,000回/分(無負荷時)
材質	:[本体]ABS樹脂 [ブレード/ブレードシャフト]ステンレス
製品寸法(約)※1	:幅65×奥行103×高さ491(mm)
製品重量(約)※1	:900g

※1 本体にバッテリーをセットした状態

¥48,000(税抜)

CSB-38XJ 基本パーツ

パーツ名	品番	価格
バッテリーパック	CSB-38XJBP	¥15,000
ブレンダーシャフト	CSB-38XJSS	¥5,800
チャージステーション	CSB-38XJCS	¥5,500
アダプター	CSB-38XJAD	¥4,000



充電式コードレスだから どこでも使える

コンセント位置やコードの長さを気にせず使える、充電式コードレスタイプ。10.8Vのパワフルバッテリー搭載で、約20分の連続運転可能。耐久性に優れ、音も静かなブラシレスDCモーターを採用。



調理に応じて選べるスピード

5段階スピード(5,000~13,000rpm)と見やすいLEDスピードランプで、食材やレシピに合わせてお好みの仕上がりに。

ソース



LEDランプ



スープ



使いやすく安心設計

本体重量900gで操作性もよく、取り外し可能な18cmの金属シャフトはお手入れや収納もラクラク。金属シャフトに負けない本体側の金属製軸受、モーターは保護装置付き(サーモスタット)。誤作動防止ダブルスイッチの安心設計。

誤作動防止
ダブルスイッチ



取り外し可能
金属シャフト



ステンレスブレード



CBT-500PRO2

ホットブレンダー

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

¥60,000(税抜)

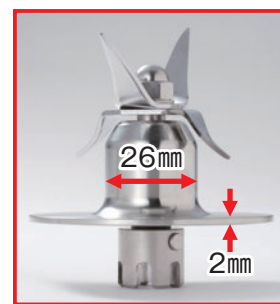


容器容量
1.5ℓ

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にも使用可能



CBT-500PRO2のブレード

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。



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

CBT-PR01500-J

ハリケーンブレンダー

新設計のパワフルモーター搭載！

ジュース、スムージー、スープ作りはもちろん、
離乳食や介護食作りにも活躍！

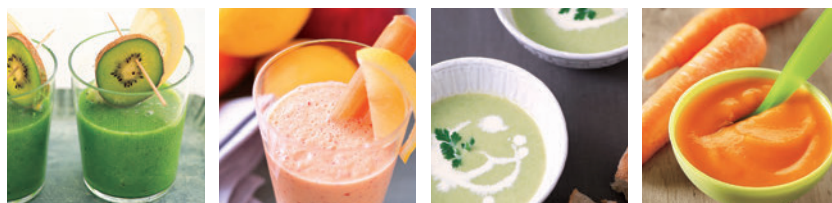
CBT-PR01500-J

電源	: AC100V 50Hz/60Hz	回転数(約)※1	: 高速: 18,000回/分 低速: 14,000回/分
消費電力	: 900W		: アイスクラッシュ時: 最高22,000回/分
定格時間	: 3分	材質	: [本体]ABS樹脂(色: ホワイト)
容器容量	: 1,750ml		: [容器]トライタン [ブレード]ステンレス
容器処理量	: 最大: 1,500ml (温かい食材は最大1,000ml)	製品寸法 ※2	: 幅196×奥行239×高さ436(mm)
	: 最小: 150ml	製品重量(約)※2	: 5.1kg
		電源コード(約)	: 1.5m(有効長)

※1 無負荷時

※2 本体にブレンダーボトルをすべてセットした状態

¥55,000(税抜)



HOT/COLD食材に対応する トライタン※樹脂ボトルを採用

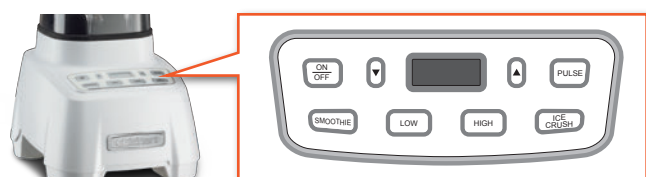
ソフトグリップハンドルは人間工学に基づいた握りやすい設計。容器の素材は軽くて透明度が高く、耐久性・耐熱性に優れたトライタン※で、大容量を注ぐ際やお手入れもラクラク。

※「Tritan/トライタン」はイーストマンケミカルカンパニーの商標または登録商標です



誰でも簡単操作

2種類のプログラム(スムージー・アイスクラッシュ)を搭載し、食材を入れてボタンを押すだけで調理が完了。スピードは食材に合わせて選べるHIGHとLOW(パルス機能付)。タイマーは最大3分まで1秒単位で設定可能。設定しなくても3分後に自動で運転を停止し、攪拌し過ぎを防げる。



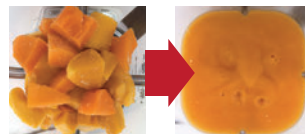
900Wの頼れるハイパワー

パワフルモーターとステンレス製の4枚刃で、きめ細やかな仕上がりで調理時間短縮を実現。ブレードには耐久性に優れたツインボールベアリングを採用。モーター保護機能付き(サーモスタット)の安心設計。

モーター



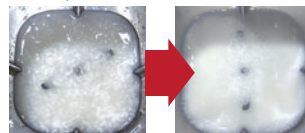
スムージー



4枚刃



おかゆ

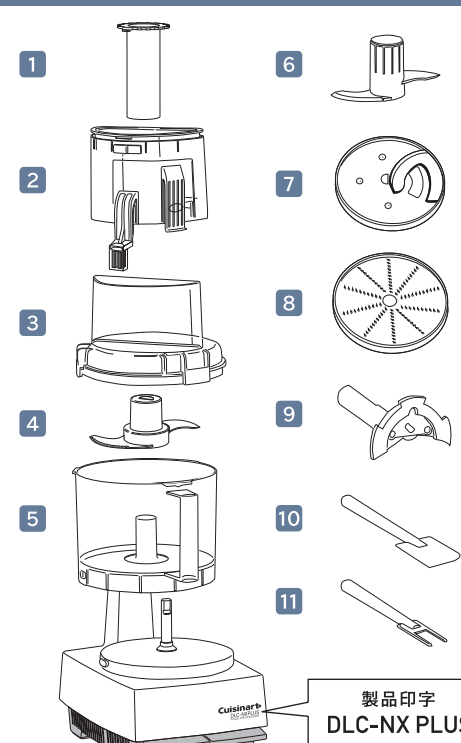
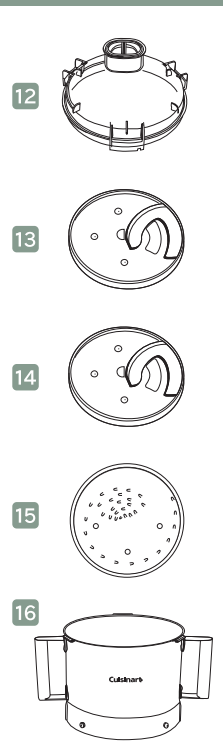


仕 様



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			
 製品印字 DLC-NX PLUS			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UBLEレード	DLC-309A	¥4,000
			7	1mm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-339A	¥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	2mmスライサー	DLC-342CH	¥7,500
			14	4mm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



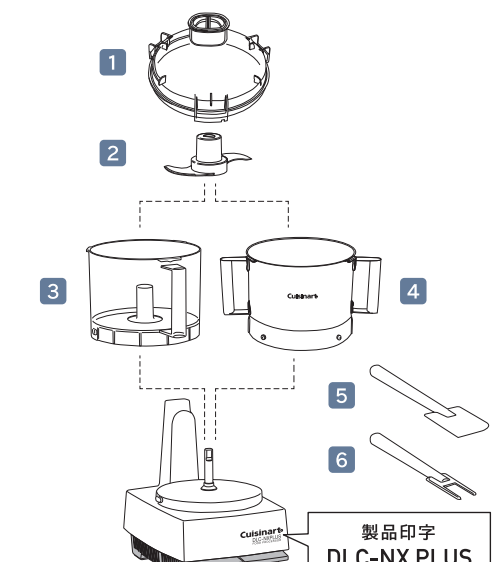
4.2ℓ

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			
 製品印字 DLC-NX PLUS			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UBLE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			
製品印字 DLC-N7J	1	2	No.	パーツ名	品番	価格
	3	4	1	小プッシャー	DLC-020BTX	¥800
	5	6	2	プッシャースリーブ	DLC-N7PS	¥7,000
	7	8	3	G用カバー	DLC-N7CG	¥7,000
	9	10	4	メタルブレード	DLC-N7MBI	¥9,000
	11	12	5	ワークボール	DLC-N7WBP	¥8,000
		13	6	ドUBLEレード	DLC-N7DB	¥2,500
		14	7	1mmスライサー	DLC-041TXJ	¥5,000
		15	8	おろし金	DLC-035TXJ	¥6,500
		16	9	ディスクハンドル	DLC-N7DH	¥2,500
		17	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			
製品印字 DLC-N7J	1	2	No.	パーツ名	品番	価格
	3	4	1	S用シンプルカバー	DLC-N7CS	¥7,000
	5	6	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UBLE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-100TXI3	¥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	1mm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	2mmスライサー	DLC-842TX	¥3,000
			13	3mmスライサー	DLC-843TX	¥3,000
			14	4mm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



1.75ℓ

CBT-PRO1500-J

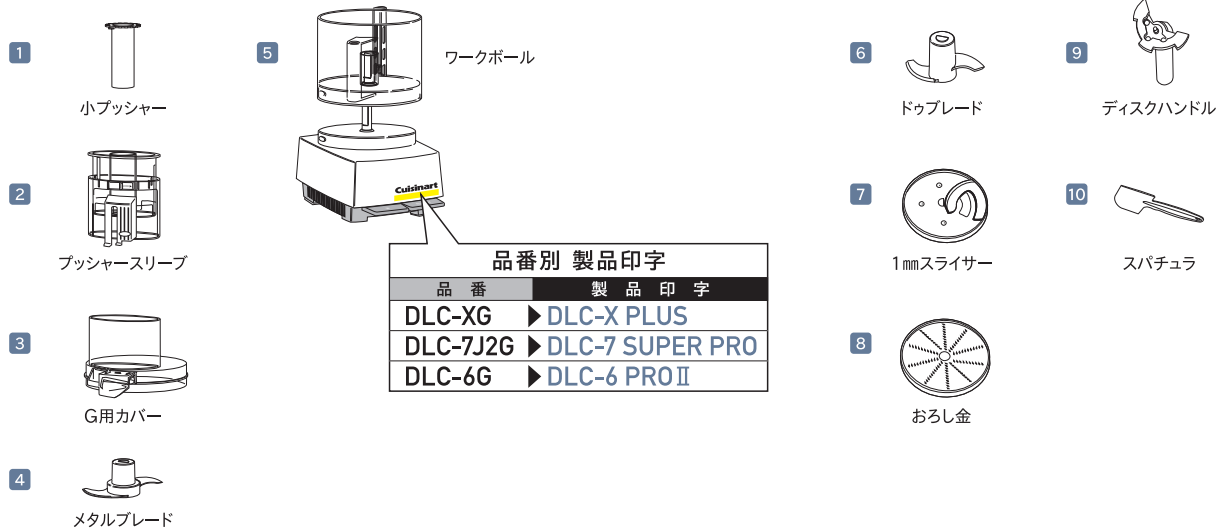
CBT-500PRO2 基本パーツ		CBT-PRO1500-J 基本パーツ	CBT-500PRO2 基本パーツ			
			No.	パーツ名	品番	価格
			1	キャップカバー	CBT-504	¥2,000
			2	ステンレスボトル	CBT-503	¥12,000
			3	パッキン(10枚セット)	SPB-105	¥2,000
			4	ステンレスブレード	CBT-501N	¥12,000
			5	ボトル台	CBT-505	¥2,000
			6	ステンスクラッチ	CBT-502	¥2,000
			CBT-PRO1500-J 基本パーツ			
			No.	パーツ名	品番	価格
			1	キャップカバー(パッキン付)	CBT-PRO1500-JCS	¥2,000
			2	カバー用パッキン	CBT-PRO1500-JSR	¥800
			3	ブレンダーボトル(ブレード付)	CBT-PRO1500-JTJ	¥17,000

販売終了製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



別売パーツ



DLC-XG (部品のみの)			
基本パーツ			
No.	パーツ名	品番	価格
1	小ブッシャー	DLC-NXSP	¥2,000
2	ブッシャースリーブ	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UBLEブレード	DLC-309A	¥4,000
7	1mm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	2mmスライサー	DLC-342CH	¥7,500
13	4mm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

※残り少

DLC-7J2G (部品のみの)			
基本パーツ			
No.	パーツ名	品番	価格
1	小ブッシャー	DLC-020BTX	¥800
2	ブッシャースリーブ	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UBLEブレード	DLC-019ATX	¥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-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	2mmスライサー	DLC-042TXJ	¥5,000
13	4mm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

※残り少

※残り少

※残り少

DLC-6G (部品のみの)			
基本パーツ			
No.	パーツ名	品番	価格
1	小ブッシャー	DLC-020BTX	¥800
2	ブッシャースリーブ	DLC-018BGTX	¥3,500
3	G用カバー	DLC-877BGTX	販売終了
4	メタルブレード	DLC-861I	¥3,500
5	ワークボール	DLC-865A	販売終了
6	ドUBLEブレード	DLC-869TX	販売終了
7	1mm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	販売終了
12	2mmスライサー	DLC-842TX	¥3,000
13	4mm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

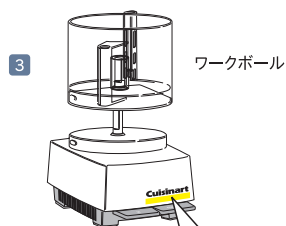
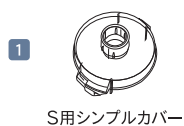
※残り少

販売終了製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



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

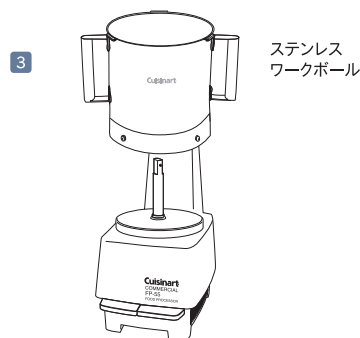
別売パーツ

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 ※残り少
2	メタルブレード	DLC-001BI	¥6,500
3	ワークボール	DLC-005AGTX	¥7,500 ※残り少
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	販売終了
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	¥20,000 ※残り少

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	販売終了
3	ワークボール	WCG-502TX	販売終了



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。

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

WVS-50J

バキュームシーラー

外形寸法 : (W)190mm×(D)290mm×(H)202mm(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:200×230mm 約4L用:260×350mm

別売品 : シーラーバッグ
①約1L用 50枚入 品番:WVSQTJ
価格:¥4,000(税抜)
②約4L用50枚入 品番:WVSGLJ
価格:¥5,500(税抜)
③約8L用 25枚入 品番:WVS2GLJ
価格:¥4,000(税抜)

¥20,000(税抜)



バッグの耐熱温度は
-20℃~100℃



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

WEK-200J

コードレス エレクトリックナイフ

外形寸法 : (W)50mm×(D)500mm×(H)120mm(ナイフ装着時)
[全長]500mm [刃渡り]220mm
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)

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。



Cuisinart®

For Commercial Use



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

2019年7月作成

1907/10