



Cuisinart®
Silent Power Hand Mixer

日々の作業に寄りそう細やかな設計

DCモーター

起動トルクが高く、制御性に優れているために、回転数を細かく設定できます。また、小型軽量であり、消費電力や静音性の面でも優れています。



使いこなしやすい速度域

低速～高速6段階。
変速スイッチは、手元をみなくても感覚的に操作できる、レバー式。



ラバーグリップ

手持ち部分は、耐油性に優れたラバーグリップ。握りやすい、すべりにくい、そして低振動低負担。連日の作業でも疲れにくい。



安心の自立性

本体後方はフラットな形状。作業を一旦注視したい時も、サッと手軽における。



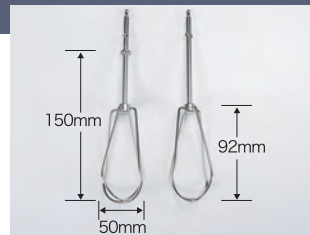
フレキシブルな電源コード

電源コードは前後左右にフレキシブルに動きます。利き手を問わず使いやすい仕様。天井からのリーラーコンセントにも対応しやすい位置にコードを取り付けました。



ロング&ビッグワイヤー

深いボールの底にもらくらく届くロングピーター。
ヘッド部分は、食材を書き込みやすく作業効率のよいビッグワイヤー。洗しやすい衛生的な形状。



■別売り品



HM-PRO6J用
ダブルピーター
HM-PRO6J-DB
JAN:4533022501706
価格 ¥3,000(税別)

■製品スペック

製品寸法	W85×D205×H291mm(※ピーター装着時)	付属部品	ピーター 2本組1セット (別売り価格3,000円(税別))
電源	AC100V 50/60Hz	製品重量	約1.1kg
消費電力	175W 定格時間:10分	生産国	中国
コード長	1.5m	入数	4台
回転数	350~1,100回転/分の6段階	JANコード	4533022501690
材質	[本体]ABS樹脂 [グリップ]NBR [ピーター]ステンレス		

発売元

コンエアージャパン合同会社 業務機器事業部

<https://www.cuisinart.jp/prouse/index.php>



東京都港区南青山1-15-41
TEL:03-5413-8352 FAX:03-5413-2552

■販売店

Cuisinart®

静音なのにハイパワー

クイジナート サイレント パワー ハンドミキサー

Special Interview

名店のオーナーシェフに聞いた

現場のリアル



アヴァランシュ・ゲネー
オーナー 上霜考二 シェフ



シンブラ、カフェマップモンド
オーナー 中野慎太郎 シェフ



サイレントパワー ハンドミキサー

HM-PRO6J

¥9,800(税別)

名店のオーナーシェフに聞いた

Chef's Interview

現場のリアル

実力派シェフとして名を知られるお二人のシェフに、ざっくばらんに話をうかがいました！

Cuisinart®
Silent Power Hand Mixer



Chef's Profile

アヴランシュ・ゲネー オーナー

上霜 考二 シェフ

「インターコンチネンタル東京ベイ」、「オテル・ド・ミクニ」等を経て、2005年「パティスリー・ジャン・ミエ・ジャポン」のシェフパティシエに就任。2008年「アグネスホテル東京」のパティスリー『ル・コワンヴェール』の開店ともにシェフパティシエに就任。2011年公開の映画『洋菓子店コアンドル』では製菓監修を担当。2015年、アヴランシュ・ゲネー開業。業界の後進を育成すべく、講師としても活躍中。

お店で使われるのは卓上型のイメージですが ハンドミキサーも使うことありますか？

【上霜シェフ】

ぜんぜんあります！
実際の現場では、卓上型を置く場所がない現場もたくさんありますから。**もし自分が見習いの立場で、毎日毎日、おんなじもの手立てさせられていたら・・・会社に要望する???**それでダメって言われちゃったら、自前で買うだろうなあ。生産性っていう観点からいって、時間がもったいないと思うんで。

【中野シェフ】

具体的な話でいうと、例えば生クリームなんかはある程度立てて作りおきしておきますが、どうしてもダレます。でも**オーダーがいつ入ってくるかなんてわかりません**。なので、作りおいたものを**サーブする直前で使う分だけ立て直しています**。こういうシーンでは、いちいち卓上型ってわけにはいかない！やはりハンドミキサーです。

静かさにビックリ！

【上霜シェフ】

中・小規模のレストランとか、ケーキ屋さんであっても1人でやっている規模だと、ハンドミキサーは重宝すると思います。それにこれ、ビックリするほど音が静かです！いや、これ、本当にびっくりしました。**ぜんぜん違う！教室でも便利に使えますね！**

【中野シェフ】

僕はレストランで仕事をしていた時間が長いんですが、その経験からするとレストランとかカフェと違って、**空間商売**だと思うんですよ。つまり、暗黙の了解でスマートに作るものが求められてるんです。だから、**ガーーーーーッ！なんてデカイ音は、絶対にだせない！**(笑)でもね、**このくらいの音なら奥まで引込まなくても使えますよ!!!**



Chef's Profile

シンフラ、カフェマップモンド オーナー

中野 慎太郎 シェフ

東京恵比寿シャトーレストラン「タイユバン・ロブション」(現Joel Robuchon)にてキャリアスタート。東京六本木「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」、東京南青山「レ・クレアシヨシ・ド・ナリサワ」(現NARISAWA)のシェフパティシエとして経験を積んだのち、2013年埼玉県志木市にパティスリー「Shinfula」を開業。その創造性はNHK等、数々のメディアで注目され、取り上げられている。

うちのカフェで 実際に使ってます(中野シェフ)

【中野シェフ】

うちのカフェで、実際に**HM-PRO6J**を使用しています！音が気にならないので、**レジカウンター背後のオープンスペースで回すこともあります**。たとえばこんな感じのメニュー(右記QR)ではサーブの直前に使ってます♪このほかにも例えば、**ケーキのトッピング用のクリーム**を常時**5〜10種類**くらい作っていますが、**それぞれ少量**なので、ここでもハンドミキサーは活躍していますよ！

実例メニュー
動画はこちら



Shinfulaプロデュースのカフェ マップモンドにて

Recipe

Recette de Genoise

上霜シェフより、スポンジのレシピとポイントアドバイスをいただきました！ハンドミキサーで作りやすい分量のレシピです！

■ 材料(5号) ※直径約15cm
卵 …… 3個 薄力粉……………90g
砂糖 …… 85g 42%生クリーム…30g
蜂蜜 …… 10g

- ①卵に砂糖、蜂蜜を入れて湯煎をかけながらまぜる
Point 人肌くらいまであたたまったら湯煎をはずす
Point 生地を持ち上げたときに「しっかりと跡が残るくらい」まで泡立てる
- ②ふるった小麦粉を加えてまぜる
Point 小麦粉は、全面に広げながらまぜる。一か所に固まらないように！
- ③一度沸騰させた生クリームをいれて、しっかりまぜる
◆焼き時間目安◆ 180℃ 30分

①の工程はハンドミキサーで、
②と③の工程はゴムベラで、まぜてくださいね

Shop Info

Avranches Guesnay
(アヴランシュ・ゲネー)



Shinfula
(シンフラ)



Café
Mappemonde
(カフェ マップモンド)

