

Cuisinart
SAVOR THE GOOD LIFE®



安全上に関するご注意

ご使用の際は、取扱説明書をよくお読みのうえ正しくお使いください。

- このカタログに記載の商品は国内一般家庭用です。
- 消費電力1KW以上の機器は、定格15A・交流100Vのコンセントに直接接続してご使用ください。
- 本来の用途（調理）以外に使用しないでください。

愛情点検



長年ご愛用の製品に、こんな症状はありませんか？

- スイッチを入れても動かないことがある。
- 電源コードや差し込みプラグが異常に熱くなる。
- 電源コードを折り曲げると、通電したりしなかったりする。
- 異常なおい（焦げ臭い）や音がする。
- モーターの回転が止まったり遅かったり不規則なときがある。
- その他の異常・故障がある。



ご使用中止

事故防止のため、スイッチを切り、電源プラグを抜き、販売店に点検をご依頼ください。

商品についてのお問い合わせは

コンエアー・ジャパン合同会社

☎0120-191-270

クイジナート ホームページ

<http://www.cuisinart.jp>

2014年5月作成 1405/24

※印刷物は実物と色が異なる場合がございます。
※製品のデザインおよび仕様は予告なしに
一部変更する場合があります。



●お問い合わせは技術とサービスを誇る当店へ

クイジナート製品総合カタログ



Cuisinart
SAVOR THE GOOD LIFE®





Cuisine + Art

料理、台所

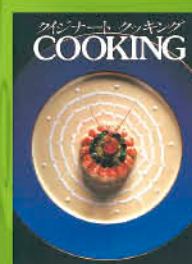
芸術、技

料理を芸術の域にまで高めたいという願いが
クイジナート
この Cuisinart というネーミングに込められています

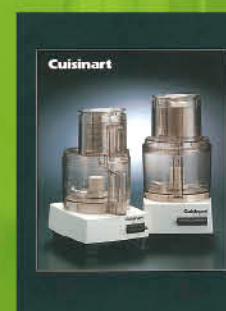
1971年 | 料理を趣味としていたイノベーター、カール・ソントタイマー氏*が下ごしらえ専用機を考案。家庭料理におけるの便利さを追求し、料理の下ごしらえの時間を飛躍的に短縮した調理器具「クイジナート フードプロセッサー」を発表。

1973年 | Cuisinart社(米国)がフードプロセッサーの性能を追求。開発に成功し、米国で販売を開始。本格的なおいしさを家庭でも手軽に実現できることから大きな反響を呼び、米国でまたたく間に広がる。

1981年 | フードプロセッサー「Model DLC-7」の生産台数が1,000,000台を突破。多くの著名料理研究家による絶賛の下、広く一般家庭に伝わる。



日本支社設立当時に自社で開発したレシピ集

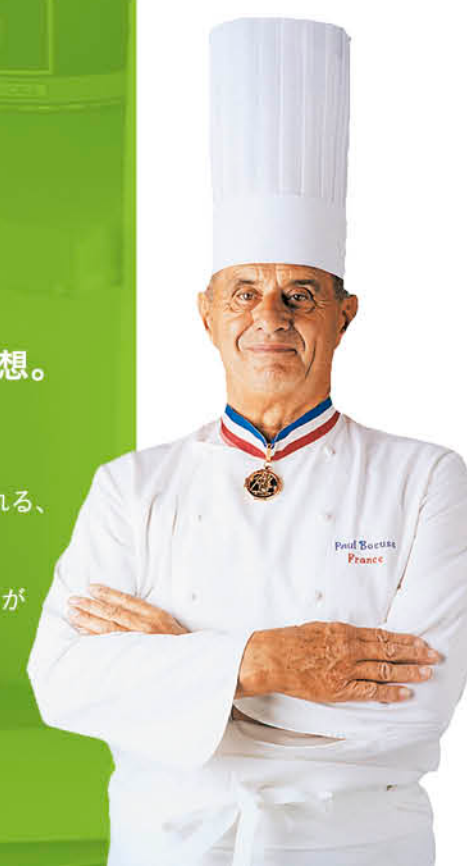


初期のフードプロセッサー
DLC-10(左)とDLC-8(右)

2012年 | 加熱機能をブレンダーに搭載し、全く新しいコンセプトで生まれた「クッキングブレンダー」を発表。

「選びぬかれた素材を、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品一品を、クイジナートの技術が支えているのです。



Paul Bocuse

1926年、リヨン郊外の料理人の家系に生まれ、10代から父のキッチンで料理の修業を始める。生家のレストラン「ポール・ボキューズ」を継いで以来、次々とミシュランの星を獲得。フランス料理を世界的なものにした功労者の一人。

Cooking by KUMIKO YANASE

* 物理学や電気工学の分野で長いキャリアを持つアメリカのイノベーター。

クッキングブレンダー

加熱調理をかなえる進化系ブレンダー
スープやスムージー、煮込みなど毎日の料理に



オレンジ風味のかぼちゃのポタージュ



SBC-1000J
オープン価格

レシピ付き



容器容量 〔常温水〕1,750ml 〔熱湯〕1,400ml
製品寸法 幅220×奥210×高465 (mm)
製品重量 約4.7kg
電源 AC100V 50/60Hz
消費電力 〔加熱〕800W 〔かくはん〕420W
定格 3分(かくはん時)
回転数 約7,500~21,000回/分 無負荷時
〔本体〕ABS樹脂/ポリカーボネート
材 質 〔容器〕ガラス 〔ブレード〕ステンレス
〔ふた〕ポリプロピレン樹脂
生産国 中国

※表紙のイメージは海外仕様となります。

ヒーター付き6枚刃



ヒーター内蔵型のプレートにより加熱した食材をそのままかくはん可能。スープなど温かい料理も鍋を使わず一台で仕上げます。

断続



ダイヤルを「断続」に合わせている時だけモーターが回転。食材を好みの細かさに粉碎します。

耐熱ガラス



ボトル容器は急速な加熱にも対応できる耐熱ガラスを採用。におい移りも少なく、衛生的に使用できます。

タイマー&ヒーター温度設定



タイマーは最大30分まで1分刻みで設定可能。弱(約80℃)・中(約90℃)・強(約100℃)の3段階から選択し終了したら電子音でお知らせ。

混ぜるボタン



ボトル容器内の食材は混ぜるボタン一つで、手を汚さずにワンタッチで混ぜ合わせることが可能です。

スピードダイヤル



冷たいものは「4」まで、温かいものは「2」までスピード調整が可能。ダイヤルを「1」から徐々に上げていくことで、なめらかな口当たりに。

加熱ヒーター搭載だから、鍋とブレンダー1台2役の簡単調理

1.4ℓまで
HOT

かたい食材も自由自在にかくはん！
かぼちゃのポタージュの作り方

1 炒める



バターを熱し、食材をスピードダイヤル断続でみじん切り。混ぜるボタンで炒める。

2 煮る



かぼちゃ、スープストック、水を加えたら、タイマー&加熱ヒーターをセットして煮る。

3 完成



加熱が終了して電子音が鳴ったら、スピードダイヤルでかくはん。器に盛り、完成。

1.75ℓまで
COLD

アイスクラッシュもおまかせ！
ヘルシースムージーの作り方

1 刻む



野菜とフルーツを入れ、水を加えてスピードダイヤル断続で食材を刻む。

2 かくはんする



カットした野菜やフルーツを、スピードダイヤルを4にまわしてかくはんする。

3 完成



食材の粒がなくなり、仕上がりがなめらかになったら、グラスにそそいで完成。

サイドメニューから主食レシピまで幅広く活躍します



スパゲッティマトリチャーナ

時間や手間のかかるジャムやソースもおまかせ！作り置きに便利



パイナップルジャム

仕事と家庭を両立する忙しい方も帰宅後すぐに料理が完成！



きのこ鶏肉のクリームスープ

スマートスティックハンドブレンダー

簡単操作だから調理中も使いやすい
鍋にそのまま入れられる
ハンディタイプのブレンダー



アスパラのポタージュ



安全でにぎりやすいグリップ
女性の手にぴったり合う細めのグリップと、安全性の高い誤作動防止の2段スイッチがポイント。



サビに強いステンレス製
サビに強く色移りしない、ステンレス製ブレンダーシャフトだから衛生的。加熱中も調理可能。

シンプルタイプ

つぶす
混ぜる



調理カップ

CSB-76J2P/J2O (ピンク) / (オレンジ)
オープン価格



製品寸法 幅64×奥64×高356 (mm) ブレンダー装着時
製品重量 約0.7kg
電 源 AC100V 50/60Hz
消費電力 120W
定 格 3分
回 転 数 約10,000回/分
材 質 [本体] ABS樹脂
[ブレード/ブレンダーシャフト] ステンレス
生 産 国 中国

便利！みじん切りや泡立てもできる 1台3役の多機能ハンドブレンダーで幅広く調理

つぶす・混ぜる
ブレンダー機能



鍋やカップにブレンダーをそのまま入れて、スイッチオン！朝の栄養ジュース作りもスピーディ。

切る・刻む
チョッパー機能



野菜のみじん切りや肉のミンチ、ナッツの粉碎などの下ごしらえに。ミンチなら200gまでOK。

泡立てる
ウィスク機能



生クリームや卵白の泡立て専用のバルーンウィスク。コンパクトサイズだから手軽に使えます。



チョッパーボール付きだから、
ベイクドチーズケーキもラクラク！

ブレンダー機能でチーズケーキのフィリングを作り、さらにベース部分のクラッカーやビスケットもチョッパー機能で碎けば簡単！アタッチメントでレシピのレパートリーがどんどん広がります。

多機能タイプ

つぶす
混ぜる

切る
刻む

泡立てる

バルーンウィスク



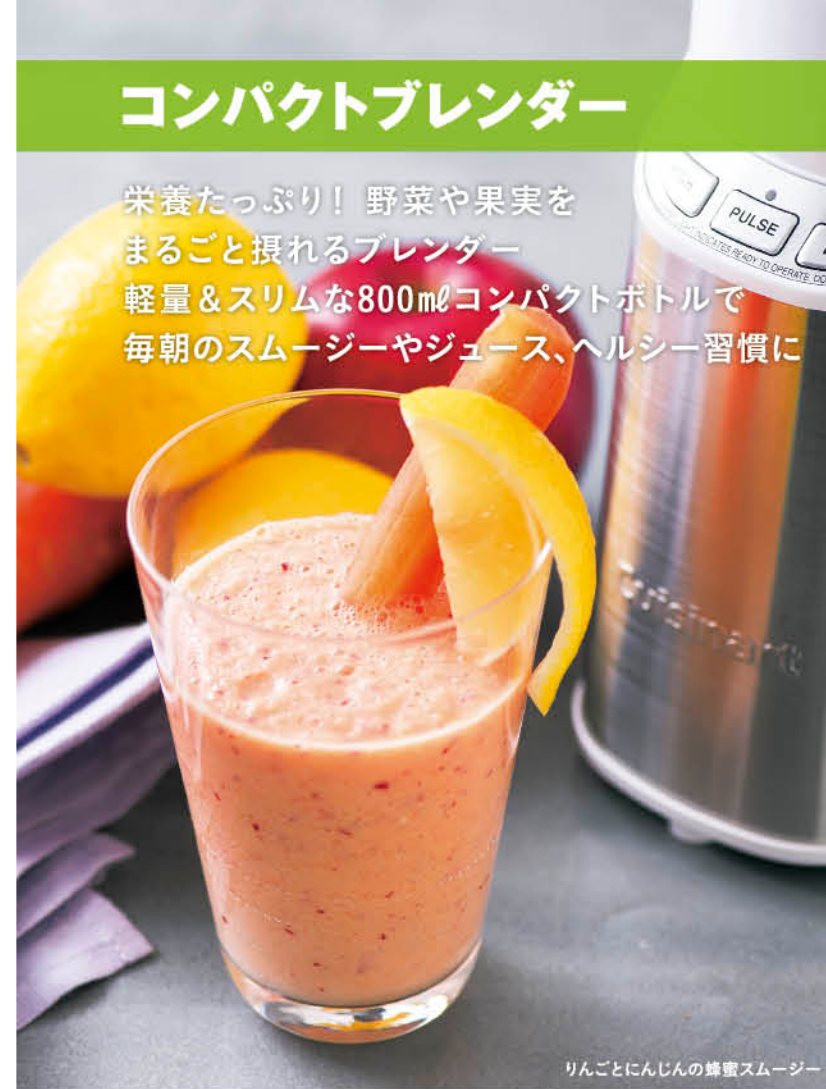
CSB-77J2BS (ブラック)
オープン価格



容器容量 0.7ℓ チョッパーボール使用時
製品寸法 幅64×奥64×高356 (mm) ブレンダー装着時
製品重量 約0.8kg ブレンダー装着時
電 源 AC100V 50/60Hz
消費電力 120W
定 格 3分
回 転 数 (ブレンダー) 約10,000回/分 (チョッパー) 約1,600回/分 (ウィスク) 約800回/分
材 質 [本体] ステンレス/ABS樹脂 [容器] トライタン [ブレード/ブレンダーシャフト] ステンレス
生 産 国 中国

コンパクトブレンダー

栄養たっぷり！野菜や果実を
まるごと摂れるブレンダー
軽量&スリムな800mlコンパクトボトルで
毎朝のスムージーやジュース、ヘルシー習慣に



りんごとにんじんの蜂蜜スムージー

CPB-300JBSW
オープン価格



容器容量 約800ml
製品寸法 幅135×奥150×高375 (mm)
製品重量 約1.6kg
電 源 AC100V 50/60Hz
消費電力 250W/50Hz 295W/60Hz
定 格 2分
回 転 数 HIGH 約21,000～22,000回/分
LOW 約14,000～15,000回/分
材 質 [本体] ステンレス/ABS樹脂
[ボトル] AS樹脂 [ブレード] ステンレス
生 産 国 中国

分解洗浄

各パーツは簡単に取り外せて分解洗浄ができるから、長く使えていつでも清潔。★1



フラットボタンのタッチスイッチ

汚れてもサッとひと拭きできるフラットボタンで毎日のお手入れがラクラク。★2



オプション(別売)

チーズやナッツ類、唐辛子などの粉碎に便利

チョッピングセット
CPB-300CA
¥2,000+税



スマートパワーブレンダー

家族や友人みんなで楽しめる
大容量の1,250mlボトル
アイスクラッシュ機能搭載で
スムージーからフラペチーノまで



きゅうりのガスパチャ

SPB-600J
オープン価格



容器容量 1,250ml
製品寸法 幅177×奥215×高375 (mm)
製品重量 約3.5kg
電 源 AC100V 50/60Hz
消費電力 450W
定 格 2分
回 転 数 HIGH 約22,000回/分
LOW 約15,000回/分
ICE CRUSH 約20,000回/分
材 質 [本体] アルミニウム
[容器] ガラス [ブレード] ステンレス
生 産 国 中国

4つのボタンで
好みの仕上がり

HIGH、LOWの2つのスピード調整に加え、PULSE(断続)ボタン、氷を砕くアイスクラッシュボタン搭載。



フラペチーノなど様々なドリンクに

アイスクラッシュ機能を使えば、フラペチーノやモヒートなど人気のドリンクも作れます。



誤作動防止の保護システム搭載

本体にガラス容器を取り付けられない限り作動しない、安心の保護システム設計。



★1、★2はSPB-600Jも同様の仕様です。

フードプロセッサー

素材を活かしきる発想
毎日の料理をもっと楽しく、スマートに時短

全機種レシピ付き



和風ハンバーグ

1.9ℓ

3-4分
向き

切る・刻む
こねる
薄切り
おろす

ステンレスブレード採用
1台4役 多機能フードプロセッサー

メタルブレード ダブルブレード 2mmスライサー

おろしカッター

オプション(別売)
ファインシュレッダー
DLC-834TX
¥3,000+税

フードプロセッサー (1.9ℓ) DLC-190J オープン価格



容器容量	1.9ℓ
製品寸法	幅177×奥248×高350 (mm)
製品重量	約5.1kg
電 源	AC100V 50/60Hz
消費電力	300W
定 格	10分
回 転 数	約1,500~1,800回/分 無負荷時
材 質	[本体]ABS樹脂 [容器]ポリカーボネート [ブレード]ステンレス
生 産 国	中国

1.0ℓ

2-3分
向き

切る・刻む
こねる
薄切り
細切り
おろす

多機能でコンパクトさが魅力
幅広い料理に活躍

メタルブレード ダブルブレード

2mmスライサー おろしカッター ファインシュレッダー

フードプロセッサー (1.0ℓ) DLC-100J オープン価格



容器容量	1.0ℓ
製品寸法	幅140×奥215×高325 (mm)
製品重量	約3.3kg
電 源	AC100V 50/60Hz
消費電力	190W
定 格	10分
回 転 数	約1,500~1,800回/分 無負荷時
材 質	[本体]ABS樹脂 [容器]ポリカーボネート [ブレード]ステンレス
生 産 国	中国

0.5ℓ

1-2分
向き

切る・刻む
おろす

デイリー使いに便利!
少量の下ごしらえからソース作りに最適

メタルブレード おろしカッター

ミニ・フードプロセッサー (0.5ℓ) DLC-050J オープン価格



容器容量	0.5ℓ
製品寸法	幅110×奥150×高200 (mm)
製品重量	約1kg
電 源	AC100V 50/60Hz
消費電力	90W
定 格	5分
回 転 数	[LOW]約2,800~4,200回/分 無負荷時 [HIGH]約3,900~5,600回/分 無負荷時
材 質	[本体]ABS樹脂 [容器]AS樹脂 [ブレード]ステンレス
生 産 国	中国

フードプロセッサーでおいしさが手軽に!
最大5つのブレードで料理がもっと作りたくなる



切る・刻む

メタルブレード

野菜のみじん切りや肉のミンチ、ナッツ類の粉碎、アイス作り、スープの裏ごしなどに。

ハンバーグ

挽き加減や肉の組み合わせで、格段に風味がアップ



玉ねぎ みじん切り

ハンバーグに欠かせない玉ねぎのみじん切りも、目にしみることなく、ほんの数秒で下ごしらえが完了します。



肉ミンチ

かたまり肉で挽きたてのミンチを。にんにくなどの香味野菜も加えて、瞬時にかくはん。



完成

肉のうま味が広がるジューシーなハンバーグが完成! ヘルシー派は好みに合わせて脂身も調整。



こねる

ダブルブレード

パンやピザの生地、餃子の皮、うどんなど弾力のある生地に仕上げます。

パン生地

強力パワーで生地こねもたったの3分!



粉と水を入れる

粉類にぬるま湯で溶いたイーストを加え、パルススイッチを数回押す。オンにして連続運転しながら水を少しずつ加える。



こねる

フードプロセッサーを連続運転し全体がまとまってきたら、生地の状態を確認して一次発酵へ。



完成

二次発酵を終えたら成形して焼く。香ばしくてかすかに甘い、パンドノアが完成!



薄切り

2mmスライサー

かぼちゃなどの野菜の薄切りやキャベツのせん切りに。瞬時に均一の厚みにスライスします。



おろす

おろしカッター

手を汚さず簡単に大根やりんごがおろせます。きめ細やかなふわふわした仕上がり。



細切り

ファインシュレッダー

にんじんや大根などの細切りが、手間なく一瞬できれいな仕上がりに。



※ おろしカッターはDLC-050J対応、それ以外はDLC-190J対応のものです。

ブレンダー 比較表

製品名
品番
価格
容器容量
製品寸法
製品重量
消費電力
定格
回転数



HOT & COLD対応
スムージーや
スープ作りを簡単に
楽しみたい方へ

クッキングブレンダー
SBC-1000J
オープン価格
[常温水] 1,750ml [熱湯] 1,400ml
幅220×奥210×高465 (mm)
約4.7kg
[加熱] 800W [かくはん] 420W
3分 (かくはん時)
約7,500～21,000回/分 無負荷時



家族や友人など、
大人気で
楽しみたい方へ

スマートパワーブレンダー
SPB-600J
オープン価格
1,250ml
幅177×奥215×高375 (mm)
約3.5kg
450W
2分
[HIGH] 約22,000回/分 [LOW] 約15,000回/分 [ICE CRUSH] 約20,000回/分



朝のスムージー作りなど
デイリー使いの方へ

コンパクトブレンダー
CPB-300JBSW
オープン価格
約800ml
幅135×奥150×高375 (mm)
約1.6kg
250W (50Hz) 295W (60Hz)
2分
[HIGH] 約21,000～22,000回/分 [LOW] 約14,000～15,000回/分



はじめての方にも
おすすめ
手軽に料理したい方へ

スマートスティックハンドブレンダー
CSB-76シリーズ
CSB-76J2P/J20 オープン価格
—
幅64×奥64×高356 (mm) ブレンダー装着時
約0.7kg
120W
3分
約10,000回/分



忙しい毎日、
料理の下ごしらえを
スピーディにしたい方へ

スマートスティックハンドブレンダー
CSB-77シリーズ
CSB-77J2BS オープン価格
700ml チョッパーボール使用時
幅64×奥64×高356 (mm) ブレンダー装着時
約0.8kg ブレンダー装着時
120W
3分
〈ブレンダー〉約10,000回/分 〈チョッパー〉約1,600回/分 〈ウィスク〉約800回/分

用途の一例

玉ねぎのみじん切り
肉のミンチ
魚(いわし)のすり身
手作リパン粉
卵白でメレンゲ
スープ
ソース
スムージー
ジュース

○ 1個 (200g)
×
×
×
×
×
○
○
○
○

×
×
×
×
×
○
○
○
○

×
×
×
×
×
○
○
○
○

×
×
×
×
×
○
○
○
○

○ 3/4個 (150g)
○ 200g
○ 150g
○ 6枚切り1枚分まで
○ 卵白3個分
○
○
○
○

フード プロセッサー 比較表

製品名
品番
価格
容器容量
製品寸法
製品重量
消費電力
定格
回転数



ステンレス
ブレード採用
1台4役
多機能フード
プロセッサー

フードプロセッサー
DLC-190J
オープン価格
1.9ℓ
幅177×奥248×高350 (mm)
約5.1kg
300W
10分
約1,500～1,800回/分 無負荷時



多機能で
コンパクトさが魅力
幅広い料理に活躍

フードプロセッサー
DLC-100J
オープン価格
1.0ℓ
幅140×奥215×高325 (mm)
約3.3kg
190W
10分
約1,500～1,800回/分 無負荷時



デイリー使いに便利！
少量の下ごしらえから
ソース作りに最適

ミニ・フードプロセッサー
DLC-050J
オープン価格
0.5ℓ
幅110×奥150×高200 (mm)
約1kg
90W
5分
[LOW] 約2,800～4,200回/分 無負荷時 [HIGH] 約3,900～5,600回/分 無負荷時

○ 3/4個 (150g)
○ 80g
○ 100g
×
×
×
×
○

用途の一例

部品名	食材
メタルブレード	玉ねぎ(みじん切り)
	肉(ミンチ)
	魚(すり身)
	チャーベット
ドゥブレード	パン生地(こねる)
2mmスライサー	野菜(スライス)
ファインシュレッダー	にんじん(細切り)
おろしカッター	大根(おろし)

○ 2個 (400g)
○ 400g
○ 300g
○
○ 300g
○
○ ※オプション購入により可能
○

○ 1個 (200g)
○ 250g
○ 200g
○
○ 150g
○
○
○



マルチグルメプレート

挟んで焼いたり、ホットプレートとして使ったり
休日やレジャーで楽しく使える新感覚のホットプレート



ステーキに最上級の焼き上がりを ワザいらずで自分好みに仕上がります

上下平行に挟む「サンドイッチスタイル」で、素早く肉汁を閉じ込めます。
均一に熱が伝わるため、レア・ミディアム・ウェルダンなど好みの焼き加減のステーキを自宅で楽しめます。

焼き時間の目安

【条件】 設定温度:「サンドイッチスタイル」にしてMAX5.5(220℃) 牛ステーキ肉:約200g/厚さ2.5cm



レア

肉の表面のみ火が通り、中心部は赤みを沢山残している焼き加減。



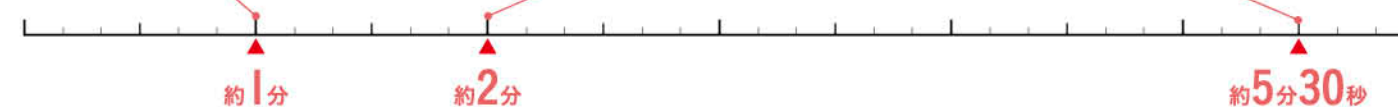
ミディアム

肉の中心部のみピンク色で半分程度火が通っている焼き加減。



ウェルダン

肉の全体にしっかり火が通っている焼き加減。



※焼き加減は肉の種類や厚さなどによって異なります。

パニーニ 波型プレートで挟んで焼き色もおいしく!



平行に挟んで プレスしながら加熱

パニーニパンやバンドカンパーニュなど、好みのパンにサーモンやアボカド、モッツアレラ等の具を挟んで押しながら焼く。



香ばしい 焼き目のついた パニーニが完成

加熱で溶けたとろ〜りチーズや、たっぷりの具がパンになじんでジューシーな味わい。自分好みの焼き加減をチョイスしてアツアツの焼き上がりを。

サーモンとアボカドのパニーニ

2つの調理スタイルが選べる!



サンドイッチ スタイル

食材の大きさに応じて挟んで加熱。均一に熱が伝わり、ひっくり返す手間もありません。



ホットプレート スタイル

パンケーキはもちろん、お好み焼きや焼きそばなどの鉄板料理にも使えます。



リバーシブルプレート



両面で使える平型、波型プレートで様々な料理に対応。片面ずつ替えて使用することもできます。

余分な油をカットする油受け



調理中の余分な油はしっかり落ちて、ヘルシーに調理することができます。



GR-4NJB5
オープン価格

レシピ付き



製品寸法 幅340×奥300×高190(mm)閉じた状態
製品重量 約4.2kg(上下プレートをセットした状態)
電源 AC100V 50/60Hz
消費電力 1200W
材質 [本体]フェノール樹脂/ステンレス
[平型/波型プレート]アルミダイカスト/フッ素樹脂コーティング
生産国 中国



友人や家族と一緒に自宅や
バルコニーでステーキパーティ



休みの日の朝には
子どもが喜ぶパンケーキ作り



コンパクトなフォルムで
スマートに収納

コンパクトスターオーブン

最大1200Wのハイパワーと
遠赤外線ヒーター採用
高火力で素早くおいしく調理



ムール貝のエスカルゴバター



TO-10JBS
¥10,000+税



製品寸法	幅320×奥285×高240 (mm)
庫内寸法	幅260×奥230×高98 (mm)
製品重量	約3.2kg
電 源	AC100V 50/60Hz
消費電力	1200W
材 質	[本体] ステンレス [受皿] アルミメッキ銅板 [ワイヤーラック] 鉄 +ニッケルクロムメッキ
生 産 国	中国

庫内が広いコンパクト設計

グラタン皿もラクラク入る奥行きあるタイプなのでラザニアやホイル焼きなど幅広い調理に。



4段階出力切替&15分タイマー

料理によって切り替えられる4段階パワーと15分タイマー付き。トーストなら1200Wで2〜3分とスピーディ。



ワイヤーラックとパンくずトレイ

内部のワイヤーラックもパンくずトレイも、取り外せるから掃除が簡単。



電気フライヤー

卓上で手軽においしい揚げ物を！
油の温度を設定できるので
失敗なく調理できる



オイルフォンデュ



CDF-100JBS
オープン価格



容器容量	1.0ℓ
製品寸法	幅285×奥205×高195 (mm)
	バスケット含まず
製品重量	約2.3kg / バスケット含む
電 源	AC100V 50/60Hz
消費電力	1000W
材 質	[本体] ステンレス / ポリアミド [油切りバスケット] スチール
生 産 国	中国

設定温度をランプでお知らせ

油が設定温度になると緑のランプが点灯し知らせてくれます。90℃〜190℃まで対応。



バスケット付きだから一度に揚げられる

ミニサイズの揚げ物やフライドポテトに便利なバスケット付き。油切りもまとめて可能。



取り外し可能なふた付き

ふたを閉めて揚げられるから油はねを防ぎます。また取り外して洗浄できます。



ソルト&ペッパーミル

粗さや量を料理に合わせて調整
フレッシュなスパイスを
ワンタッチで味わえる



アボカドと蟹のサラダ



SP-2JBS
¥10,000+税



製品寸法	[ミル本体] 直径60×高230 (mm) [スタンド込み] 幅167×奥80×高253 (mm)
製品重量	[ミル本体] 約0.36kg [スタンド込み] 約0.84kg
電 源	乾電池 単3×4本 (別売)
材 質	[本体] ステンレス / ポリプロピレン樹脂 / ABS樹脂 [コンテナ] アクリル樹脂 [スタンドベース] ステンレス / ABS樹脂 [臼刃] セラミック
生 産 国	中国

挽きたてスパイスが料理をよりおいしく

香りの良い挽きたてのスパイスがふだんの料理をより一層引き立て、おいしくいただけます。



見やすいスポットライト機能

盛り付け時にソルトやペッパーの量を確認できるように自動でスポットライトが点灯します。



挽き加減調節機能とセラミック臼刃

さびないセラミック製の臼刃を採用。つまみをひねるだけで挽き加減も簡単に調節可能。



粉末ミルグラインダー

自由にアレンジして挽きたてを
楽しめる電動ミル
コーヒー豆のグラインドから
粉末だしまで幅広い料理に



MG-10JBSW
オープン価格



製品寸法	幅110×奥110×高200 (mm)
製品重量	約1.0kg
電 源	AC100V 50/60Hz
消費電力	160W
定 格	40秒
回 転 数	約19,000〜22,000回/分
材 質	[本体] ステンレス / ABS樹脂 [容器] ステンレス [ブレード] ステンレス
生 産 国	中国

簡単操作と安全3点スイッチ構造

カバーを押すだけの簡単コントロール。カバーが開いている状態では作動しない構造。



清潔なステンレス製

ブレードと容器は、さびやにおい移りに強いステンレス容器を採用。刃のないブレードはお手入れも簡単。



自家製のふりかけ作り

乾燥わかめや干しエビ、松の実などをミルで挽くだけで、オリジナルふりかけが完成。

