

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



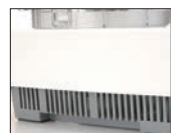
食材すべり防止ストッパー

小ブッシャー・ブッシャースリーブ共に底面に食材ぐ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、プラスチェ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 ...



※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。

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

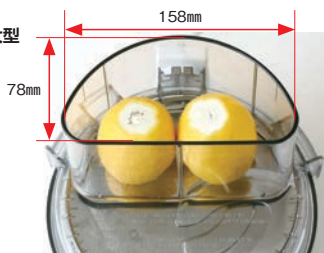
... 1分 ...



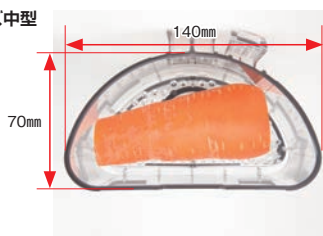
使用用途	部品名	食材	大型		中型		小型
			DLC-NXJ2PG	DLC-NXJ2PS / SS	DLC-N7JPG	DLC-N7JPS / JSS	DLC-10PRO
食材の下ごしらえ (生野菜・肉・魚)	メタルブレード	玉ねぎ(みじん切り)	950g(中玉約6個)		750g(中玉約4.5個)		400g(中玉約2個)
		牛肉ミンチ	1.0kg		800g		400g
		魚すり身(いわし)	1.0kg		800g		350g
		ごま(ペースト)	800g		550g		300g
		食パン(パン粉)	1斤+4枚		1斤		4枚
	1mmスライサー	キャベツ	700g(1/2玉)	—	350g(1/4玉)	—	175g(1/8玉)
		きゅうり	1.2kg	—	600g	—	300g
	おろし金	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

※ 分量によって最大量が異なる場合があります。

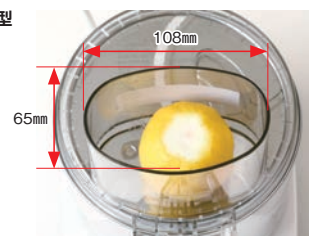
投入口サイズ大型



投入口サイズ中型



投入口サイズ小型



17 ハサミ

18 ビーラー・芽取り
野菜細工

11 調理機械
(下ごしらえ)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 水マス・スプーン

15 ロート・スコップ

16 缶切・栓抜