

# WAF-180PROJ

ワッフルメーカー

部品表 P.22



取扱説明動画



上霜シェフ&林シェフ  
によるご紹介動画

## 最高設定温度 215℃

さまざまな生地が  
手早く焼きあがる!



電源 : 100V 50/60Hz  
消費電力 : 1400W  
電源コード : 約1.5m  
製品重量 : 約6.0kg  
サイズ : 幅263×奥行427×高さ241mm

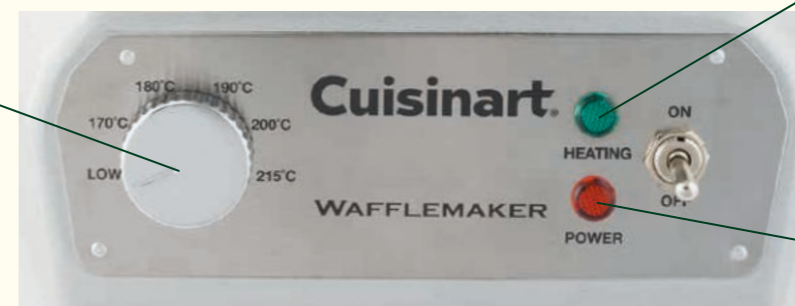
¥78,000 (税抜)

Point

高温帯設定により、手早く焼ける!  
待機中に使えるLOW設定あり!

さまざまなタイプの生地が、1分半~2分半程度で焼成できます。

温度設定は170℃~215℃。LOW設定では、プレート温度が約70℃でキープされます。作業の合間に待機する場合にお使いいただけます。



HEATINGランプ(緑):  
加熱中に点灯

POWERランプ(赤):  
スイッチONの時に  
常時点灯

生地が均等にいきわたる、  
プレート回転式

生地をプレートに流し入れたら、すぐに蓋を閉めてハンドルを回転! アメリカンタイプなどのトロトロの生地でも、プレートの隅まで均等にいきわたり、美しく仕上がります。



生地感を出しやすい、深めの溝

プレートの溝の深さはプレートの表面積の大きさによる伝熱の速さによって焼成時間を早めるほか、生地感や食感を出しやすくなります。



クイジナートらしいシンプルなルックス

空間の雰囲気をクールに演出してくれる外観。シンプルなメタルルックが、さりげない存在感を放ちます。

別売品

プレート交換キット  
専用ドライバー付

品番: WAF-180PROJ-PK  
¥10,000 (税抜)



ご存じですか?

無料おためしサービス

ご購入前に  
実機をお試することも可能です!

詳しくは P.25



**Cuisinart**<sup>®</sup>

クイジナート  
アイスクリームメーカー

ICE-PRO100J

低コストで少量から始められる  
オリジナルアイスクリーム



**Cuisinart**<sup>®</sup>



# 予冷不要! 完成後の保冷機能あり! ジェラートやソルベにも!



コンパクトサイズで  
コンプレッサー内蔵式

予冷不要。  
冷却状態キープ機能あり。

少量ずつ作れるから  
フードロス防止にも!



A3サイズ程度のスペースに設置できる大きさ。製品底面に持ち手用のくぼみがあり、女性でも持ち運べるので、据え置きする必要もありません。コンプレッサー内蔵式なので、液状の素材をアイスクリーム状に仕上げます。

調合材料を入れてタイマーをセットしたら、スイッチON! 機械を予冷する必要もありません。約40~50分で完成! 設定時間になるとブザーでお知らせします。すぐに取り出せなくても、完成から10分を経過すると自動的に保冷モードが10分間続きます。

一度に投入できる調合材料は約700mlと小さめのつくりなので、多品種を少量ずつ作りたい場合に非常に適しており、フードロス防止にもつながります。ジェラートやソルベもつくれます。(ジェラートパドル標準装備)



製品名 **クイジナート  
アイスクリームメーカー** 型名 **ICE-PRO100J** 価格 **¥78,000(税抜)**

## 製品スペック

製品寸法	W300 × D425 × H255mm	最大仕込量目安	700ml(※食材により異なります)
電源	AC100V 50/60Hz	付属部品	アイスクリームパドル、ジェラートパドル、ボール、カバー
消費電力	150W	製品重量	約11kg
冷媒	R600a	生産国	中国
コード長	1.5m	入数	1台
タイマー設定	10~60分	JANコード	4533022501713
容器容量	1.4L/材質:アルミ		

## コンエアージャパン合同会社

■お問合せ先

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







**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。



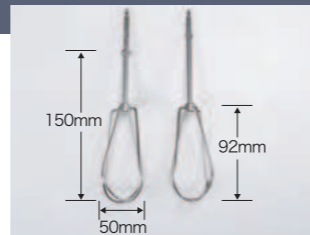
### フレキシブルな電源コード

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ビーター。  
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  
ダブルビーター

HM-PRO6J-DB  
JAN:4533022501706  
価格 ¥3,000(税別)

### ■製品スペック

製品寸法	W85xD205xH291mm(※ビーター装着時)	付属部品	ビーター 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 [ビーター]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)



# 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！



### Chef's Profile

アヴランシュ・ゲネー オーナー

上霜 考ニ 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。



### 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「タイクバン・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。

## 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、自前で買おうなあ。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、どうしてもダメです。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っ込まなくても使えますよ!!!



## 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 Genoïse

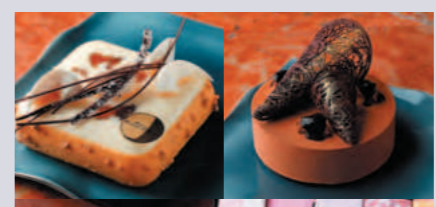
上霜シェフより、スポンジのレシピとポイントアドバイスをいただきました！ハンドミキサーで作りやすい分量のレシピです！

- 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

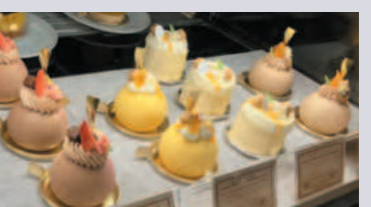
- ①卵に砂糖、蜂蜜を入れて湯煎をかけながらまぜる  
Point 人肌くらいまであたたまったら湯煎をはずす  
Point 生地を持ち上げたときに「しっかりと跡が残るくらい」まで泡立てる
- ②ふるった小麦粉を加えてまぜる  
Point 小麦粉は、全面に広げながらまぜる。一か所に固まらないように！
- ③一度沸騰させた生クリームをいれて、しっかりまぜる  
◆焼き時間目安◆ 180℃ 30分  
①の工程はハンドミキサーで、②と③の工程はゴムベラで、まぜてくださいね

### Shop Info

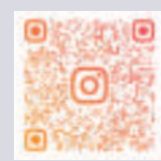
Avranches Guesnay  
(アヴランシュ・ゲネー)



Shinfula  
(シンフラ)



Café Mappemonde  
(カフェ マップモンド)





# 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



Cuisinart Silent Power Hand Mixer



ハイパワー  
175W

DCモーター  
採用

サイレントパワー ハンドミキサー

**HM-PRO6J**

¥9,800(税別)

## 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。



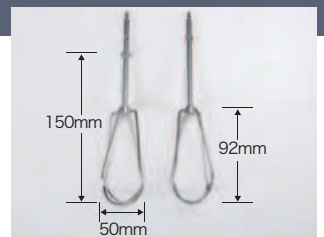
### フレキシブルな電源コード

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ビーター。  
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  
ダブルビーター

HM-PRO6J-DB  
JAN:4533022501706  
価格 ¥3,000(税別)

### ■製品スペック

製品寸法	W85×D205×H291mm(※ビーター装着時)	付属部品	ビーター 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 [ビーター]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

### ■お問合せ先

<https://www.cuisinart.jp/prouse/detail.php#HM-PRO6J>



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