本カタログ制作にご協力いただいたシェフ

（※五十音順）

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。

シンフラ
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。

タンタローバ ／ ザ モメンタム バイ ポルシェ
総料理長

林 祐司 シェフ

大阪のレストランに勤務後、イタリア郷土料理を学ぶべく渡伊。ピエモンテ州を中心に研鑽を積む。帰国後、数店の料理長を経て、老舗イタリア郷土料理店「タンタローバ」の料理長へ。在日イタリア商工会議所、イタリア料理アカデミーより本物のイタリア料理を提供する店として認定される。2020年より、世界初ポルシェ公認レストラン「ザ・モメムタム・バイ・ポルシェ」総料理長を兼任。イタリア料理協会会員。

Cuisinart®

CONAIR®

コンエアージャパン合同会社 https://www.conair.co.jp

〒107-0062 東京都港区南青山1-15-41　TEL:03-5413-8352

ユーザーご相談窓口のご案内

使い方・部品・保証などの相談窓口

コンエアージャパン
カスタマーサービス係　**0120-191-270**

受付時間：9:00～17:30（土・日・祝祭日・年末年始などの長期連休をのぞく）

修理ご相談窓口

コンエアージャパン
修理センター　**0120-137-240**

受付時間：9:30～18:00（土・日・祝祭日・年末年始などの長期連休をのぞく）
修理品のお送り先は修理センターでの受付時にご案内申し上げます。

●販売店

2025/07

Cuisinart®

プロ向け業務用　総合カタログ

クイジナート業務用製品 ラインナップ

ロングセラーとして親しまれてきたフードプロセッサーに加え、
プロフェッショナルのイマジネーションを膨らませ、日々の作業をサポートするアイテムを拡充しています!

フードプロセッサー

DLC-NX シリーズ

4.2ℓ

DLC-NXJ2PG

P.05

多機能タイプ

4.2ℓ

DLC-NXJ2PS

P.06

単機能タイプ

4.2ℓ

DLC-NXJ2SS

P.06

単機能タイプ

DLC-N7 シリーズ

3.0ℓ

DLC-N7JPG

P.07

多機能タイプ

3.0ℓ

DLC-N7JPS

P.08

単機能タイプ

DLC-10PRO

1.9ℓ

DLC-10PRO

P.09

多機能タイプ

ブレンダー

1.5ℓ

CBT-500PRO2
ハイスピードプロセッサー

P.11

1.75ℓ

CBT-PRO1500-J
ハリケーンブレンダー

P.12

ワッフルメーカー

WAF-180PROJ

P.13

アイスクリームメーカー

ICE-PRO100J

P.15

ハンドミキサー

HM-PRO6J

P.17

フードプロセッサー NXシリーズ、N7シリーズの

「単機能タイプ」と「多機能タイプ」について

NXシリーズ(4.2L)および、N7シリーズ(3.0L)では、
「単機能タイプ」「多機能タイプ」の2タイプがあります。
本体ユニットは共通ですが、付属されているブレード(刃)の
バリエーションが異なります。

単機能タイプ	多機能タイプ
メタルブレードのみ	4種類の刃

多機能タイプ　単機能タイプ

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

多機能タイプ

ドゥブレード

こねる

生地作り専用刃。パンを始めとした中華まんじゅうやピザ、餃子の皮作りに最適。手間のかかる生地こねもわずか3分での仕上げ。水分を少しづつ足しながら作業ができるので、好みの生地に仕上げることが可能。

多機能タイプ

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きめ細やかな仕上がりを可能に。

多機能タイプ

1㎜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、キャベツの千切りやきゅうりや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2㎜/4㎜スライサーの別売パーツも充実。

別売品

シュレッダー

細切り

にんじんや大根などの細切りに最適。細切り用(約1.5㎜)と、中細切り用(約3㎜)が用途に応じて選べます。

※右の画像ではミディアム(3㎜)を使用しています
※機種によっては対応していないものもあります。

食材加工例と処理時間の目安

※時間はおおよその目安としてください。食材の大きさや状態によって変わる場合がございます。　※DLC-NXシリーズの処理量の目安となります。

刻み・ペースト・かくはん　メタルブレード

多機能タイプ　単機能タイプ

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）で均一な粉砕状に。

えび／500g

▶ 30秒

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

▶ 20秒

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

▶ 10分

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

▶ 1分

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

▶ 10秒

連続運転（ON）で滑らかなペースト状に。

にんじんボイル／700g

▶ 20秒

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

▶ 15秒

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

チョコレート／1kg

▶ 1分

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

▶ 1分

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

▶ 1分

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

▶ 2分

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ぼろ状のタルト生地に。

クリームチーズ／700g

▶ 30秒

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

▶ 40秒

食材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

▶ 1分

食材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）　1㎜スライサー

※機種により、2㎜/4㎜スライサーの別売パーツがあります。

多機能タイプ

キャベツ／1/2玉

▶ 30秒

食材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

▶ 15秒

食材小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。

レモン／8個

▶ 15秒

食材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2㎜スライサーを使用します。

ピーマン／10個

▶ 10秒

食材小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。
※ピーマンは2㎜スライサーを使用します。

こねる　ドゥブレード

多機能タイプ

生地こね／1kg

▶ 3分

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。

別売品　シュレッダー（細切り/中細切り）

多機能タイプ

じゃがいも／10個

▶ 20秒

熱いまま食材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

▶ 20秒

※画像ではミディアム（3㎜）を使用しています。

フードプロセッサー

DLC-NX シリーズ

タイプ＼容量	4.2ℓ	3.0ℓ	1.9ℓ
多機能タイプ	DLC-NXJ2PG	DLC-N7JPG	DLC-10PRO
単機能タイプ	DLC-NXJ2PS DLC-NXJ2SS	DLC-N7JPS	

DLC-NXJ2PG

DLC-NXJ2PS

DLC-NXJ2SS

フードプロセッサーの
基本的な活用法（YouTube）

多機能タイプ

DLC-NXJ2PG

部品表 P.19

4.2ℓ

DLC-NX series

4.2ℓ

Point

中味が見えるのが便利と評判

ポリカーボネート製ワークボール

透明ワークボールの素材はポリカーボネートです。ポリカーボネートは強化プラスチックの一種であり、衝撃に強いため非常に割れにくい特性があります。また、耐冷・耐熱（−30℃〜120℃）の素材であるため、さまざまな調理に対応可能であり、食器洗浄乾燥機も問題なくお使いいただけます。

Point

さらなる強靭性や衛生面にこだわるユーザー様に

ステンレスワークボール

DLC-NXJ2SS 使用

使用頻度が高く、より強靭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。ステンレスなので壊れにくく、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。

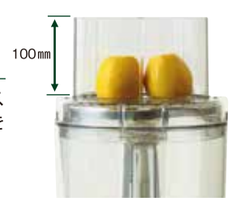
■ 食材加工例

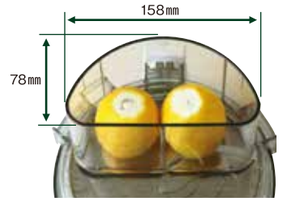
部品	食材	状態	容量	最大処理量
メタルブレード	ごま	ペースト	最大量	1kg/10分
	パセリ	みじん切り	最大量	200g/15秒
			最少量	1g/10秒
	ホールトマト	ピューレ	最大量	1.6kg/30秒
			最少量	200g/10秒
	ポタージュ	ピューレ	最大量	1.5kg/1分
	牛肉（角切り）	ミンチ	最大量	1kg/15秒
			最少量	20g/5秒
	いわし	すり身	最大量	1kg/20秒
			最少量	100g/10秒
	生いか	すり身	最大量	1kg/1分
ドゥブレード	パン生地（小麦粉）	生地こね	最大量	1kg/2分30秒〜3分
1㎜スライサー	キャベツ	千切り	最大量	1kg
おろし金	大根	おろし	最大量	1.5kg
	生姜	おろし	最大量	1.8kg

食材投入口は最大級！

（当社比）
DLC-NXJPG

作業効率が格段にUP! スライスやおろしの大量処理も切り口を崩さずきれいな仕上がりに！





DLC-NXJ2PG 部品 多機能タイプ

基本パーツ

- 小プッシャー
- メタルブレード
- ドゥブレード
- プッシャースリーブ
- G用カバー
- ワークボール
- 1㎜スライサー
- おろし金
- ディスクハンドル
- スパチュラ
- クリーナー

別売パーツ

- S用シンプルカバー
- 2㎜スライサー
- 4㎜スライサー
- ミディアムシュレッダー
- ステンレスワークボール

■ DLC-NXシリーズ

	NXJ2PG	NXJ2PS	NXJ2SS
同梱されているブレード			
メタルブレード	○	○	○
ドゥブレード	○	ー	ー
1㎜スライサー	○	ー	ー
おろし金	○	ー	ー
ワークボールの素材			
ポリカーボネート	○	○	ー
ステンレス	ー	ー	○

多機能タイプ（NXJ2PG）は、多彩なブレードが一式そろっているモデルです。
単機能タイプ（NXJ2PS／NXJ2SS）は、メタルブレードのみになります。
本体ユニットは共通です。各部品について、詳しくはP.19、P.20へ

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435㎜
付属の刃　：メタルブレード、ドゥブレード、1㎜スライサー、おろし金

¥165,000（税抜）

単機能タイプ

DLC-NXJ2PS

部品表 P.20

4.2ℓ

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343㎜
付属の刃：メタルブレード

¥135,000（税抜）

単機能タイプ

DLC-NXJ2SS

部品表 P.20

4.2ℓ

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346㎜
付属の刃：メタルブレード

¥155,000（税抜）

フードプロセッサー

DLC-N7 シリーズ

タイプ ＼ 容量	4.2ℓ	3.0ℓ	1.9ℓ
多機能タイプ	DLC-NXJ2PG	DLC-N7JPG	DLC-10PRO
単機能タイプ	DLC-NXJ2PS DLC-NXJ2SS	DLC-N7JPS	

DLC-N7JPG

DLC-N7JPS

フードプロセッサーの
基本的な活用法（YouTube）

FOOD PROCESSOR

DLC-N7 *series*

3.0ℓ

多機能タイプ

DLC-N7JPG

部品表 P.20

3.0ℓ

Point

中味が見えるのが便利と評判

ポリカーボネート製ワークボール

透明ワークボールの素材はポリカーボネートです。ポリカーボネートは強化プラスチックの一種であり、衝撃に強いため非常に割れにくい特性があります。また、耐冷・耐熱（−30℃〜120℃）の素材であるため、さまざまな調理に対応可能であり、食器洗浄乾燥機も問題なくお使いいただけます。

Point

さらなる強靭性や衛生面にこだわるユーザー様に

別売品 ステンレスワークボール

使用頻度が高く、より強靭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。ステンレスなので壊れにくく、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。

安定感抜群の底板仕様

底板に振動吸収タイプの足を採用。リア側で振動を吸収し、フロント側でズレを抑制する設計により、作業時の機械の動きを最小限に！

食材が残りにくい新型メタルブレード

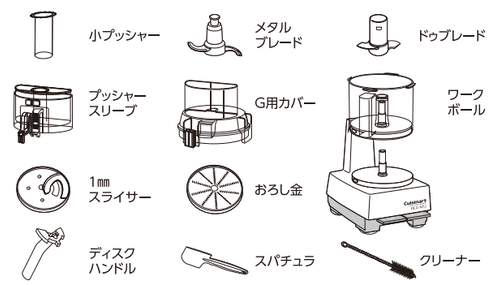
ワークボール底面とブレードのすきまを極限まで小さくしたことにより、食材が底面にたまることなく、作業効率と仕上がりにW効果！

■ 食材加工例

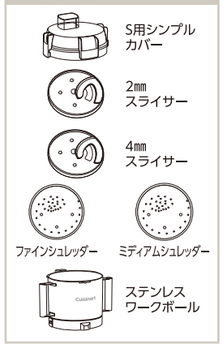
部品	食材	状態	容量	最大処理量
メタルブレード	ごま	ペースト	最大量	700g/10分
	パセリ	みじん切り	最大量	150g/15秒
			最少量	5g/15秒
	ホールトマト	ピューレ	最大量	1.3kg/30秒
			最少量	150g/10秒
	ポタージュ	ピューレ	最大量	1.25kg/3分
	牛肉（角切り）	ミンチ	最大量	800g/15秒
			最少量	20g/5秒
	いわし	すり身	最大量	800g/20〜30秒
			最少量	80g/10秒
	生いか	すり身	最大量	800g/1分
ドゥブレード	パン生地（小麦粉）	生地こね	最大量	700g/2分30秒〜3分
1㎜スライサー	キャベツ	千切り	最大量	700g
おろし金	大根	おろし	最大量	1kg
	生姜	おろし	最大量	1kg

DLC-N7JPG 部品 多機能タイプ

基本パーツ



別売パーツ



■ DLC-N7シリーズ

	N7JPG	N7JPS
同梱されているブレード		
メタルブレード	○	○
ドゥブレード	○	ー
1㎜スライサー	○	ー
おろし金	○	ー
ワークボールの素材		
ポリカーボネート	○	○
ステンレス	ー	ー

多機能タイプ（N7JPG）は、多彩なブレードが一式そろっているモデルです。
単機能タイプ（N7J2PS）は、メタルブレードのみになります。本体ユニットは共通です。
各部品について、詳しくはP.20、P21へ

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

¥115,000（税抜）

ご存じですか？

無料おためしサービス

サイズ感を確認したい、
仕上がり見たい、
さまざまなブレードを試したい
そんなお声にお応えいたします。

詳しくは P.25

単機能タイプ

DLC-N7JPS

部品表 P.21

3.0ℓ

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337㎜
付属の刃：メタルブレード

¥95,000（税抜）

フードプロセッサー　多機能タイプ

DLC-10PRO

タイプ＼容量	4.2ℓ	3.0ℓ	1.9ℓ
多機能タイプ	DLC-NXJ2PG	DLC-N7JPG	DLC-10PRO
単機能タイプ	DLC-NXJ2PS DLC-NXJ2SS	DLC-N7JPS	

部品表 P.21

フードプロセッサーの
基本的な活用法（YouTube）

1.9ℓ

小容量ながらも、ディテールはプロユースにつくりこまれた1台

小規模施設や少量作業に特化した省スペースサイズ。
「多機能タイプ」として、4種類のブレードが付属されています。

■ 食材加工例

部品	食材	状態	容量	最大処理量
メタルブレード	ごま	ペースト	最大量	350g/8分
	パセリ	みじん切り	最大量	100g/30秒
			最少量	5g/7～8秒
	ホールトマト	ピューレ	最大量	400g/30秒
			最少量	100g/10秒
	ポタージュ	ピューレ	最大量	400g/30秒
	牛肉（角切り）	ミンチ	最大量	400g/30～40秒
			最少量	100g/20秒
	いわし	すり身	最大量	400g/40秒
			最少量	100g/15～20秒
	生いか	すり身	最大量	400g/1分～1分30秒
ドゥブレード	パン生地（小麦粉）	生地こね	最大量	300g/2分～2分30秒
1㎜スライサー	キャベツ	千切り	最大量	300g
おろし金	大根	おろし	最大量	500g
	生姜	おろし	最大量	500g

ヘビーユースに耐えうる電源コード

長く快適にお使いいただけるよう、太い電源コードを採用しています。また、長さも1.8mと長めに作られています。

害虫防止ネットの装備

ハードな使用環境にも耐えるべく、内部にはDLCシリーズで共通して採用されている害虫防止ネットを装備しています。

別売品

シンプルカバー

シンプルカバーの取付も可能。お手入れがシンプルになり、業務効率UPにつながります。
※メタルブレード、ドゥブレードに使用時装着可能

品　番：DLC-116
¥4,200（税抜）

電　源　：100V 50/60Hz
消費電力　：330W
回転数（回/分）：約1,500回/1,800回
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348㎜
付属の刃　：メタルブレード、ドゥブレード、1㎜スライサー、おろし金

¥48,000（税抜）

DLC シリーズ

イタリアン　席数 各店とも 約30席

現場のリアル

Chef's Interview

使用機種：DLC-N7

タンタローバ ／ ザ モメンタム バイ ポルシェ
総料理長
林 祐司 シェフ

スペースにもスタッフにも限りがある、それが現場。だからこそ、フープロ！

フープロの使途は本当に「いろいろ」ですが、わかりやすい話からすると、ニンニクのみじん切りですね。イタリアンでは毎日大量に使う食材ですが、まな板と包丁でみじんにすると、まな板に匂いがつく。匂いがつけば漂白して…という流れになるわけですが、フープロを使うことでそういう作業はなくなります。つまり、みじん作業だけでなく、一連のプロセスを合理化できる！

■ 実際の現場の様子（使用機器：DLC-N7）

作業場の大きさ
W120㎝、D60㎝

にんにくのみじん
1回の作業量は約500g

パルスで回し、途中3～5回
混ぜて均一に刻んでいきます

2～3分で仕上がります

ミルポワを作るときも、フープロは重宝します。エビやタコ、キノコなどのみじん切りはもちろん、煮込んだ肉をペースト状にするときも使ってますよ！

《 鴨とひよこ豆のラグーソース 》
フープロで細かくみじんにしたマッシュルームを煮込みソースにいれて…♪

《 仔羊とすね肉のマルサラ酒煮込み 》
フープロで粗みじんにした香味野菜を炒め、肉、マルサラとともに煮込みます♪

《 アニョロッティ ダル プリン 》
煮込んだ肉をフープロでペースト状にし、チーズ、パン粉、卵などと合わせて詰め物に♪

時にはボールを冷やして使う！

練りたくない生地をつくるときも、フープロです！
タルト生地やパイ生地など、バターを溶かさずに粉で残したいような生地ですね。これをやるときは、ボールも冷やして使っています！ボールが耐熱耐冷なおかげで、いろいろできますよね。

ボールを冷やして
パイ生地もフープロで！

スイーツの具材では
オレンジピール等にも
使っています♪

協力：タンタローバ
高野 祭 スーシェフ

ブレンダー

BLENDER

CBT-500PRO2

ハイスピードプロセッサー

容器容量 1.5ℓ

部品表 P.22

ボトル素材：Stainless

熱い食材用に開発された、
小型高性能なホットブレンダー　HOT

Point

頑強な刃、そして分解可能構造

耐食性と切削性に優れたステンレス（SUS410）製のブレード。さらに、食材が直接触れるボトル内部の6つのパーツは分解して洗浄することができます。予備パッキンも付属されています。

極限までシンプルな機能と安全設計

機能は、HIGH、LOW、パルスのみに特化。

［ 安全設計 ］
- 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するサーモスタットのダブルセキュリティ。
- 耐熱性に優れたステンレス（SUS304）製のクラッチにより、ブレードと本体クラッチ接合部のトラブルを最小限に抑えます。

ステンレスボトル

高い耐熱性と耐久性を有するステンレス（SUS304）製ボトル。高温での使用に耐え、長期間にわたってその性能を維持できる特性により、医療器具や建築材料などでも使用されている素材です。ボトル内部の部品も分解して洗浄でき、衛生面を最大限に配慮してつくりこまれています。

電　源　：100V 50/60Hz
消費電力　：270W
回転数（約）：LOW 15,000回/分
HIGH 18,000回/分（無負荷時）
電源コード：約1.5m

容器容量　：約1.5ℓ
容器処理量：最大:1,000㎖　最小:200㎖
定格時間　：連続（4分運転2分停止の連続）
製品重量　：約4.5kg
サイズ　：約幅191×奥行218×高さ440㎜

¥60,000（税抜）

無料お試しサービス P.25

BLENDER

CBT-PRO1500-J

ハリケーンブレンダー

容器容量 1.75ℓ

部品表 P.22

製品紹介動画

ボトル素材：Tritan™

HOT COLD　ジュース、スムージー、スープ作りはもちろん、
介護食、病院食、離乳食にも活躍！

Point

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枚刃により、きめ細やかな仕上がりと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（サーモスタット）付。

押しやすいボタン、使いやすい操作パネル

基本機能：HIGH、LOW、パルス

タイマー：
最大3分まで。1秒単位で設定できます。何分何秒回しているかも視認できます。

プログラム：
ボタンを押すとスムージー、アイスクラッシュ向けのプログラムが作動。調理後は自動停止します。

［ 安全設計 ］
- 食材の性質や量によって高負荷がかかった場合、パネルに「Er4」の表示されて自動停止します。
- 運転時間が3分に達すると、自動停止します。

トライタン™樹脂ボトル

透明性、耐薬性、耐衝撃強度が高いことで知られるトライタン™樹脂ボトル。耐熱性（99℃）も備えているので、嚥下食調理等にも適しています。軽量ボトルであることはもちろん、人間工学に基づいてデザインされたグリップ、こぼれにくい注ぎ口形状により、取り回しのよさもポイントです。「Tritan/トライタン」は、イーストマンケミカル カンパニーの登録商標です。

電　源　：100V 50/60Hz
消費電力　：900W
回転数（約）：LOW 14,000回/分
HIGH 18,000回/分
アイスクラッシュ時：最高22,000回/分

電源コード：約1.5m
容器容量　：約1.75ℓ
容器処理量：最大:1,500㎖　最小:150㎖
定格時間　：3分
製品重量　：約5.1kg
サイズ　：約幅196×奥行239×高さ436㎜

¥48,000（税抜）

無料お試しサービス P.25

ワッフルメーカー　WAFFLE MAKER

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

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241㎜

¥78,000(税抜)

最高設定温度 215℃

さまざまな生地が

手早く焼きあがる!

Point

高温度帯設定により、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
実機をお試しすることも可能です!

詳しくは P.25

アイスクリームメーカー　ICE CREAM MAKER

ICE-PRO100J

アイスクリームメーカー

部品表 P.22

製品紹介動画

「ちょうどいい」から始めやすい！

ジェラートもつくれる アイスクリームメーカー

小型ながらも、コンプレッサーを内蔵しています。
少量多品種を作りたい場合や、小規模店舗様にオススメの1台です。

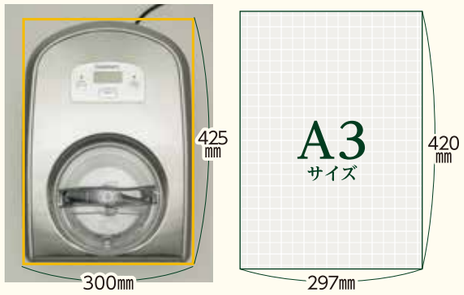
仕込量目安　約700㎖（最大）
製造量目安　約1000㎖（最大）
作業時間目安　約30分～約40分

電源	：AC100V 50/60Hz
消費電力	：150W
冷媒	：R600a
タイマー設定	：10～60分
電源コード	：1.5m
容量	：1.4ℓ／材質：アルミ
最大仕込量目安	：700㎖（※食材により異なります）
製品重量	：約11kg
サイズ	：約幅300×奥行425×高さ255㎜
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

¥78,000（税抜）

Point　コンパクトサイズながら、コンプレッサー内蔵式！

A3サイズ程度のスペースがあれば、設置可能。
底面に持ち手用のくぼみがあるので、持ち運びもラクラク。据え置き不要で、作業場を選ばずに使えます。



コンプレッサーが内蔵されています。ボールの周りを冷却し、パドルで攪拌しながら空気を含ませていくことにより、液状の食材をアイスクリーム／ジェラート状に仕上げます。**ボールの予冷は不要です。**

【 量と時間の目安 】

仕込量目安　約700㎖（最大）
製造量目安　約1000㎖（最大）
作業時間目安　約30分～約40分

※素材、仕上がりのお好み、気温等により異なります。

【 2種類のパドル 】

攪拌パドルは
2種類付属されています。

※それぞれのパドルの側面に、種別（アイス／ジェラート）刻印あり

アイスクリームパドル

ジェラートパドル

シンプルな機能

操作手順は、タイマーをセットしてスイッチを押すだけ!
タイマー設定時間になると、ブザーでお知らせします。

タイマーは10分～60分の範囲で設定できます。

タイマー設定後に押すと、運転開始。運転中に押すと一時停止し、再度押すと、運転再開します。

ボール、パドルは取り外せるので、お手入れも簡単!

※ボールの外側にアルコールを噴霧してからセットすると、取り外しがスムーズです。

タイマー設定時間から10分経過すると、自動的に保冷モードになります。保冷モードは10分継続します。

＜ タイマー60分で設定の場合 ＞

	60分	70分	80分
冷却攪拌（パドルが回転します）	パドル停止	パドル停止 保冷モード	パドル停止 保冷停止

活用例　● コース料理のドルチェや前菜として　● 大量生産前の試作用マシンとして　● 季節メニューやサイドメニューとして

Recipe　ジェラートサレ アボガドのジェラート

Gelato al Avocado

監修:タンタローバ　林 祐司シェフ

材料

アボカド	375g	45%生クリーム	110㎖
牛乳	500㎖	スキムミルク	25g
スペアミント	5枚	水あめ	40g
パプリカパウダー	2g	ライム	1/2
塩	ふたつまみ	砂糖	70g

作り方

①牛乳にスペアミントとパプリカパウダーを入れ火にかける。沸いたら火から外し蓋をして5分間蒸らす。※ミントは取り除く
②ライムを絞ってボールに入れておく。
　アボカドをカットしたらすぐボールに移し、ライムジュースで変色しないようにコーティングする。
③1を2とあわせ、水飴、スキムミルク、塩を入れ、フードプロセッサーでしっかりペーストにし、裏漉しする。
④5～6分に泡立てた生クリーム+砂糖を3とあわせて冷やす
⑤アイスクリームメーカーにかける

ハンドミキサー　HAND MIXER

HM-PRO6J

サイレント パワー ハンドミキサー

部品表 P.22

製品紹介動画

これまでの常識をくつがえす 静かなのに ハイパワー!

別売品　シェフズウィスク

品　番：HM-PRO6JCWT

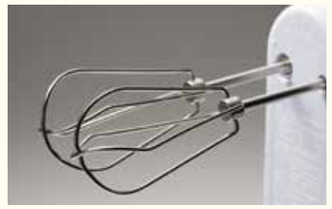
¥1,500(税抜)

電　源	：AC100V 50/60Hz
消費電力	：175W
回転数(回/分)	：350～1,100回転/分の6段階
電源コード	：1.5m
材　質	：[本体]ABS樹脂　[グリップ]NBR
	：[ビーター]ステンレス
定格時間	：10分
製品重量	：約1.1kg
サイズ	：約幅85×奥行205×高さ291㎜(※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(税抜))

¥9,800(税抜)

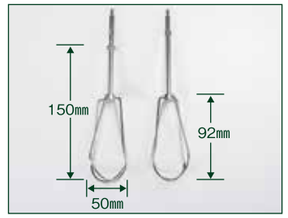
Point 静音でハイパワーなモーター× ビッグワイヤーなビーター

小型軽量で省エネなことでも知られるDCモーター採用により、使用感が気にならない静音性を実現。ハイパワーなモーターに加え、作業効率を考慮した形状のビーターを装備。シーンを選ばず、スピーディに使える1台です。



耐油性に優れたラバーグリップ。握りやすく、振動負荷も軽減するため、軽快な取り回しが可能。

速度は6段階。調節はレバー式。



ビッグヘッド&ロングシャフトビーター。深いボールでもラクラク。

別売の「シェフズウィスク」に付け替えも可能

現場のリアル *Chef's Interview*

ケーキ屋でも卓上型ミキサーを置くスペースがない現場や、1人でやっている規模のお店、それから中・小規模のレストランでも、ハンミキは重宝すると思います。HM-PRO6Jなら、とにもかくにも、音が静か!もう、ぜんっぜん違う‼っていうくらいに静かだから、教室でも便利に使えますね!

アヴランシュ・ゲネー オーナー　**上霜 考二** シェフ

レストランとかカフェとかって、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ことが求められてるんですよね。だから、(ミキサーの)ガ――――ッなんてデカい音は絶対に出せない。(笑)でも、HM-PRO6Jなら奥まで引っ込まなくても使えますよ!
うちのカフェでも使ってます。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。

シンフラ オーナー　**中野 慎太郎** シェフ

Recipe　ハンドミキサーでつくりやすい分量の スポンジケーキ *Sponge Cake*

監修:アヴランシュ・ゲネー　上霜 孝二シェフ

材料

(5号)※直径約15㎝

卵	3個	薄力粉	90g
砂糖	85g	42%生クリーム	30g
蜂蜜	10g		

作り方

①卵に砂糖、蜂蜜を入れて湯煎をかけながらまぜる。人肌くらいまであたたまったら湯煎をはずす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。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混ぜる

※価格は税抜き表示です。

より長くお使いいただくために

部品表の見方

Parts list

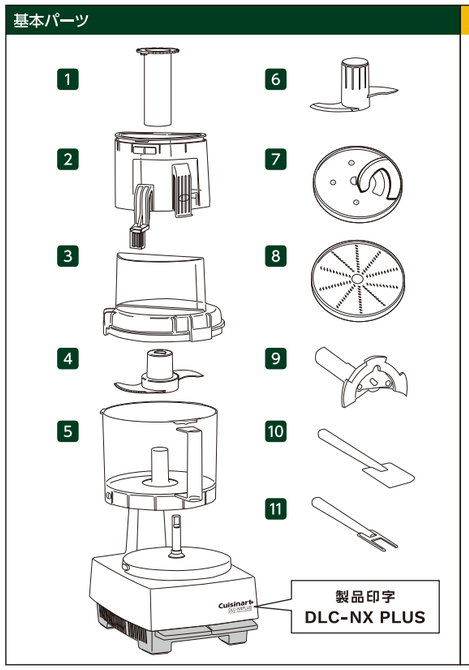
・部品は製品ごとに表示しています。
・基本パーツとは、ご購入時に付属されている部品です。部品が消耗や破損しても、部品だけご購入いただけます。
・別売パーツとは、ご購入時に付属されていない部品です。

例えばこんな場合にも…	・使用頻度の高い部品は複数持っておきたい。 ・万が一の場合に備えて、予備としてストックしておきたい。 ・同時に多品種作りたい。

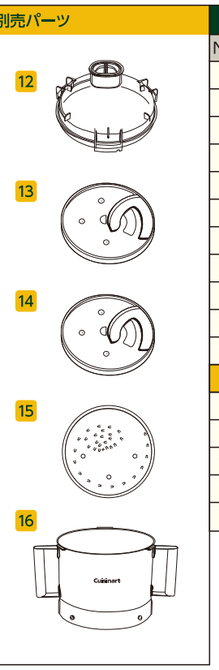
4.2ℓ

DLC-NXJ2PG 多機能タイプ

基本パーツ



別売パーツ



基本パーツ			
No.	パーツ名	品番	価格
1	小プッシャー	DLC-NXSP	¥2,200
2	プッシャースリーブ	DLC-NXPS2	¥9,400
3	G用カバー	DLC-NXCG2	¥9,400
4	メタルブレード	DLC-301BI	¥11,000
5	ワークボール	DLC-NXWBP	¥12,000
6	ドゥブレード	DLC-309A	¥4,400
7	1㎜スライサー	DLC-341CH	¥8,300
8	おろし金	DLC-335CH	¥9,400
9	ディスクハンドル	DLC-339A	¥4,400
10	スパチュラ	DLC-302	¥2,200
11	クリーナー	DLC-303	¥2,200
別売パーツ			
12	S用シンプルカバー	DLC-NXCS2	¥9,400
13	2㎜スライサー	DLC-342CH	¥8,300
14	4㎜スライサー	DLC-344CH	¥8,300
15	ミディアムシュレッダー	DLC-337CH	¥8,300
16	ステンレスワークボール	DLC-NXWBS	¥33,000

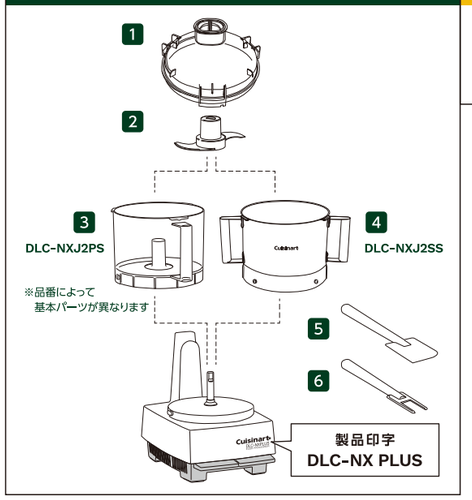
4.2ℓ

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

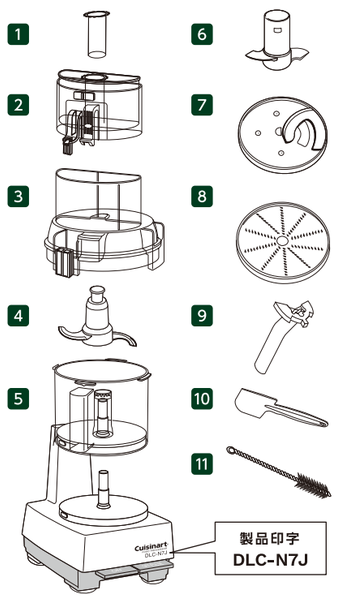
DLC-NXJ2PS 基本パーツ			
No.	パーツ名	品番	価格
1	S用シンプルカバー	DLC-NXCS2	¥9,400
2	メタルブレード	DLC-301BI	¥11,000
3	ワークボール	DLC-NXWBP	¥12,000
5	スパチュラ	DLC-302	¥2,200
6	クリーナー	DLC-303	¥2,200
DLC-NXJ2SS 基本パーツ			
1	S用シンプルカバー	DLC-NXCS2	¥9,400
2	メタルブレード	DLC-301BI	¥11,000
4	ステンレスワークボール	DLC-NXWBS	¥33,000
5	スパチュラ	DLC-302	¥2,200
6	クリーナー	DLC-303	¥2,200
別売パーツ			
7	ドゥブレード	DLC-309A	¥4,400

※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			
No.	パーツ名	品番	価格
1	小プッシャー	DLC-020BTX	¥900
2	プッシャースリーブ	DLC-N7PS	¥7,700
3	G用カバー	DLC-N7CG	¥7,700
4	メタルブレード	DLC-N7MBI	¥9,900
5	ワークボール	DLC-N7WBP	¥8,800
6	ドゥブレード	DLC-N7DB	¥2,800
7	1㎜スライサー	DLC-041TXJ	¥5,500
8	おろし金	DLC-035TXJ	¥7,200
9	ディスクハンドル	DLC-N7DH	¥2,800
10	スパチュラ	DLC-650	¥800
11	クリーニングブラシ	DLC-N7B	¥900
別売パーツ			
12	S用シンプルカバー	DLC-N7CS	¥7,700
13	2㎜スライサー	DLC-042TXJ	¥5,500
14	4㎜スライサー	DLC-044TXJ	¥5,500
15	ファインシュレッダー	DLC-034TXJ	¥5,500
16	ミディアムシュレッダー	DLC-037TXJ	¥5,500
17	ステンレスワークボール	DLC-N7WBS	¥24,200

単機能タイプ をお使いの方が、「おろし金」「スライサー」を追加購入する場合の注意点についてはP.24をご確認ください。

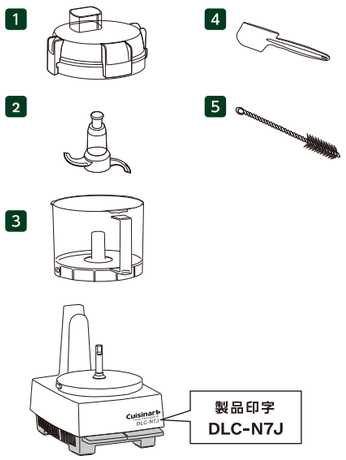
部品表 PARTS LIST

※価格は税抜き表示です。

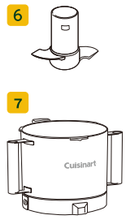
3.0ℓ

DLC-N7JPS 単機能タイプ

基本パーツ



別売パーツ



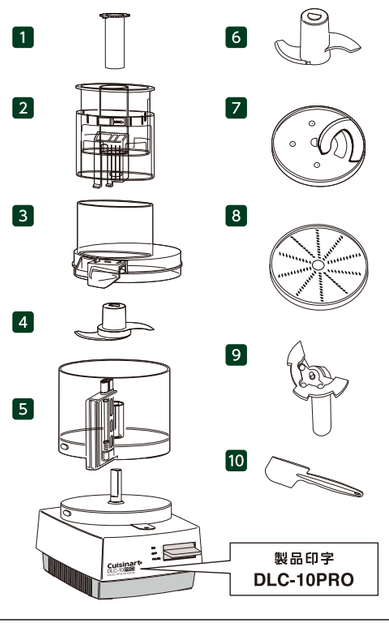
DLC-N7JPS 基本パーツ			
No.	パーツ名	品番	価格
1	S用シンプルカバー	DLC-N7CS	¥7,700
2	メタルブレード	DLC-N7MBI	¥9,900
3	ワークボール	DLC-N7WBP	¥8,800
4	スパチュラ	DLC-650	¥800
5	クリーニングブラシ	DLC-N7B	¥900
別売パーツ			
6	ドゥブレード	DLC-N7DB	¥2,800
7	ステンレスワークボール	DLC-N7WBS	¥24,200

※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

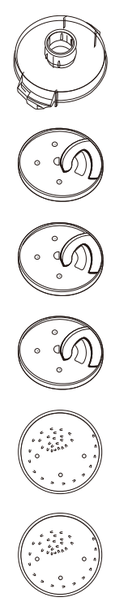
1.9ℓ

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	¥800
2	プッシャースリーブ	DLC-118B	¥3,700
3	G用カバー	DLC-117B	¥3,700
4	メタルブレード	FP-100TXI3	¥3,700
5	ワークボール	FP-631A	¥4,200
6	ドゥブレード	FP-749	¥1,600
7	1㎜スライサー	DLC-841TX	¥3,300
8	おろし金	DLC-835TX	¥3,900
9	ディスクハンドル	DLC-139	¥1,700
10	スパチュラ	DLC-650	¥800
別売パーツ			
11	S用シンプルカバー	DLC-116	¥4,200
12	2㎜スライサー	DLC-842TX	¥3,300
13	3㎜スライサー	DLC-843TX	販売終了
14	4㎜スライサー	DLC-844TX	¥3,300
15	ファインシュレッダー	DLC-834TX	¥3,300
16	ミディアムシュレッダー	DLC-837TX	¥3,300

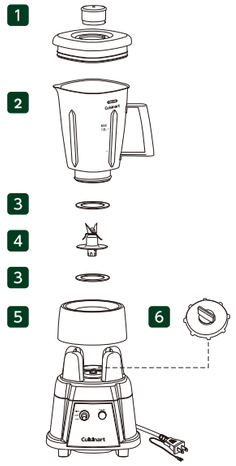
1.5ℓ

CBT-500PRO2

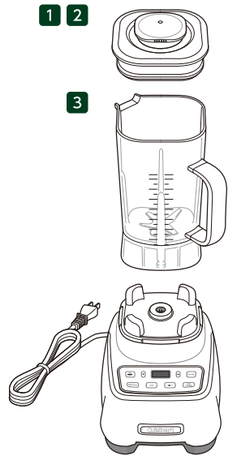
1.75ℓ

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	¥2,200
2	ステンレスボトル	CBT-503	¥13,200
3	パッキン(1セット 10枚)	SPB-105	¥2,200
4	ステンレスブレード	CBT-501N	¥13,200
5	ボトル台	CBT-505	¥2,200
6	ステンレスクラッチ	CBT-502	¥2,200

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	¥2,200
2	カバー用パッキン	CBT-PRO1500-JSR	¥900
3	ブレンダーボトル(ブレード付)	CBT-PRO1500-JTJ	¥18,700

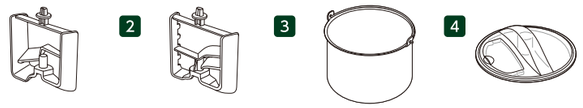
WAF-180PROJ

別売パーツ

別売パーツ			
No.	パーツ名	品番	価格
1	プレート交換キット	WAF-180PROJ-PK	¥10,000

ICE-PRO100J

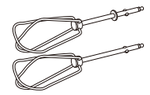
基本パーツ



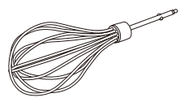
ICE-PRO100J 基本パーツ			
No.	パーツ名	品番	価格
1	アイスクリームパドル	ICE-PRO100JIPD	¥3,000
2	ジェラートパドル	ICE-PRO100JGPD	¥3,000
3	ボール	ICE-PRO100JBL	¥8,000
4	カバー	ICE-PRO100JLD	¥3,500

HM-PRO6J

基本パーツ



別売パーツ



HM-PRO6J 基本パーツ			
No.	パーツ名	品番	価格
1	ダブルビーター	HM-PRO6J-DB	¥3,000
別売パーツ			
No.	パーツ名	品番	価格
1	シェフズウィスク	HM-PRO6JCWT	¥1,500

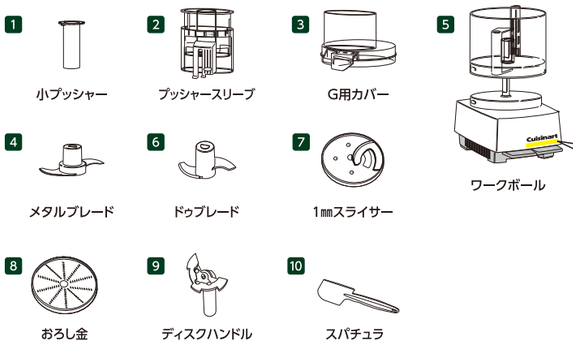
単機能タイプ をお使いの方が、「おろし金」「スライサー」を追加購入する場合の注意点についてはP.24をご確認ください。

※価格は税抜き表示です。

販売終了製品の販売継続部品一覧

DLC-XG / DLC-7J2G / DLC-6G

基本パーツ



品番別 製品印字		
品番	製品印字	後継機種
DLC-XG	▶ DLC-X PLUS	▶ DLC−NXJ2PG ▶P.5
DLC-7J2G	▶ DLC-7 SUPER PRO	▶ DLC−N7JPG ▶P.7
DLC-6G	▶ DLC-6 PROⅡ ※後継品なし	

別売パーツ

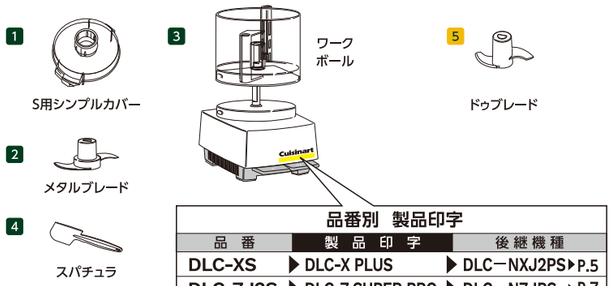
DLC-XG(部品のみ)基本パーツ			
No.	パーツ名	品番	価格
1	小プッシャー	DLC-NXSP	¥2,200
2	プッシャースリーブ	DLC-318B	販売終了
3	G用カバー	DLC-317	販売終了
4	メタルブレード	DLC-301BI	¥11,000
5	ワークボール	DLC-305	販売終了
6	ドゥブレード	DLC-309A	¥4,400
7	1㎜スライサー	DLC-341CH	¥8,300
8	おろし金	DLC-335CH	¥9,400
9	ディスクハンドル	DLC-339A	¥4,400
10	スパチュラ	DLC-302	¥2,200
別売パーツ			
11	S用シンプルカバー	DLC-316	販売終了
12	2㎜スライサー	DLC-342CH	¥8,300
13	4㎜スライサー	DLC-344CH	¥8,300
14	3㎜ミディアムシュレッダー	DLC-337CH	¥8,300

DLC-7J2G(部品のみ)基本パーツ			
No.	パーツ名	品番	価格
1	小プッシャー	DLC-020BTX	¥900
2	プッシャースリーブ	DLC-018BGTX	¥3,900
3	G用カバー	DLC-017BGTX	販売終了
4	メタルブレード	DLC-001BI	販売終了
5	ワークボール	DLC-005AGTX	販売終了
6	ドゥブレード	DLC-019ATX	販売終了
7	1㎜スライサー	DLC-041TXJ	¥5,500
8	おろし金	DLC-035TXJ	¥7,200
9	ディスクハンドル	DLC-039TXJ	¥2,500
10	スパチュラ	DLC-650	¥800
別売パーツ			
11	S用シンプルカバー	DLC-016GTX	¥6,500
12	2㎜スライサー	DLC-042TXJ	¥5,500
13	4㎜スライサー	DLC-044TXJ	¥5,500
14	1.5㎜ファインシュレッダー	DLC-034TXJ	¥5,500
15	3㎜ミディアムシュレッダー	DLC-037TXJ	¥5,500

DLC-6G(部品のみ)基本パーツ			
No.	パーツ名	品番	価格
1	小プッシャー	DLC-020BTX	¥900
2	プッシャースリーブ	DLC-018BGTX	¥3,900
3	G用カバー	DLC-877BGTX	販売終了
4	メタルブレード	DLC-861I	販売終了
5	ワークボール	DLC-865A	販売終了
6	ドゥブレード	DLC-869TX	販売終了
7	1㎜スライサー	DLC-841TX	¥3,300
8	おろし金	DLC-835TX	¥3,900
9	ディスクハンドル	DLC-839ATX	¥1,800
別売パーツ			
11	S用シンプルカバー	DLC-806GTX	販売終了
12	2㎜スライサー	DLC-842TX	¥3,300
13	4㎜スライサー	DLC-844TX	¥3,300
14	1.5㎜ファインシュレッダー	DLC-834TX	¥3,300
15	3㎜ミディアムシュレッダー	DLC-837TX	¥3,300

DLC-XS / DLC-7J2S

基本パーツ　別売パーツ



品番別 製品印字		
品番	製品印字	後継機種
DLC-XS	▶ DLC-X PLUS	▶ DLC−NXJ2PS ▶P.5
DLC-7J2S	▶ DLC-7 SUPER PRO	▶ DLC−N7JPS ▶P.7

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	¥11,000
3	ワークボール	DLC-305	販売終了
4	スパチュラ	DLC-302	¥2,200
別売パーツ			
5	ドゥブレード	DLC-309A	¥4,400

DLC-7J2S(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-016GTX	¥6,500
2	メタルブレード	DLC-001BI	販売終了
3	ワークボール	DLC-005AGTX	販売終了
4	スパチュラ	DLC-650	¥800
別売パーツ			
5	ドゥブレード	DLC-019ATX	販売終了

FPシリーズ(FP-55JS, FP-25JS,FP-75J)の部品は販売終了いたしました。

さらにプラスαで

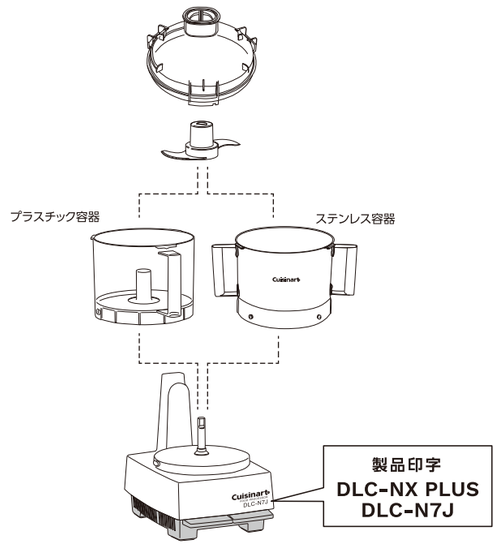
DLC-NXJ2PS / DLC-NXJ2SS / DLC-N7JPS(単機能)

をお使いの方が、「おろし金」「スライサー」を追加購入する場合

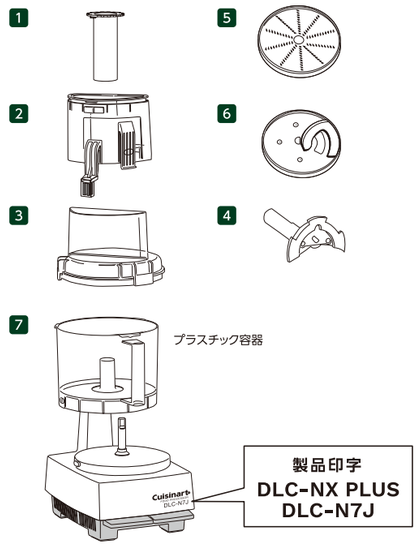
「おろし金」と「スライサー」は、「ディスクハンドル」によってそれらをモーター軸にセットすることで使用しできます。
また、食材を投入して押し込むときに「小プッシャー」「プッシャースリーブ」「G用カバー」を使用します。

※「おろし金」だけでは使えません。同様に、「スライサー」だけでは使えません。ご注意ください。

[単機能タイプの基本パーツ]



[おろし金・スライサーを使用する場合に必要なパーツ]



単機能タイプをお持ちのお客様が「おろし金」「スライサー」を使用したい場合、以下の部品を追加することでご使用になれます。

①小プッシャー　③G用カバー　⑤おろし金
②プッシャースリーブ　④ディスクハンドル　⑥1㎜スライサー

No.	パーツ名	NX/N7	価格
1	小プッシャー	DLC-NXSP	¥2,200
		DLC-020BTX	¥900
2	プッシャースリーブ	DLC-NXPS2	¥9,400
		DLC-N7PS	¥7,700
3	G用カバー	DLC-NXCG2	¥9,400
		DLC-N7CG	¥7,700
4	ディスクハンドル	DLC-339A	¥4,400
		DLC-N7DH	¥2,800

No.	パーツ名	NX/N7	価格
5	おろし金	DLC-335CH	¥9,400
		DLC-035TXJ	¥7,200
6	1㎜スライサー	DLC-341CH	¥8,300
		DLC-041TXJ	¥5,500
7	ワークボール(プラスチック製)	DLC-NXWBP	¥12,000
		DLC-N7WBP	¥8,800

※品番の上段はDLC-NXJ2用、下段はDLC-N7J用を表記しています。

ご存じですか？

無料おためしサービスについて

Free Trial Service

クイジナートでは、ご購入前に、実際の仕上がりを確認したい、サイズ感をみたい、使い心地を確かめたい…というお声にお応えしてます!

機器の使途は業種、業態、お使いいただく場所などに応じて様々なケースがあると、クイジナートは考えます。使い勝手の良い道具として長くご愛顧いただくためにも、ご購入前に実機を確認していただき、ご納得のいく製品をお選びいただければ幸いです。

例えばこんなことに迷いを感じたら、販売店へご相談ください。

仕上がり問題

舌ざわり、なめらかさ、刻みやスライスなどいつものメニュー・食材で試したい

使い勝手問題

一回に作れる量、時間、パワー感や切れ味などを、実機で試したい

サイズ感問題

置き場や作業場に実際に設置したら、どのくらいのサイズ感なのか、実機で確かめたい

ツカエルか問題

興味はあるが、実際に活用できそうかどうか実機を試してみないとわからない

みんなの問題

自分はよいと思うが、他のスタッフの意見も聞いてから決めたい

このほかにも
気になることがあれば、
ぜひお試しサービスを
ご利用ください!

概　要

お貸出し機器　すべての
クイジナート業務用製品
※ただし、HM-PRO6Jを除く

こちらから
商品が
一覧できます

商品一覧

対象のお客様　自社でご購入・ご使用を予定しているお客様

貸出台数　1台　**貸出期間**　貸出日より7営業日　**貸出料金**　無 料

お貸出しの流れ

ステップ1　販売店へ相談
販売店様へおためしサービスをご要望ください

ステップ2　クイジナートより
貸出機お届け予定日をご連絡

ステップ3　貸出機のお届け ※当社より元払いにて出荷いたします。
弊社の貸出機をお届けいたします。

ステップ4　貸出機のご試用
弊社の貸出機をご試用ください。

ステップ5　貸出機のご返送 ※着払いにてご返送いただけます。

こちらの
QRコードから
申し込み用紙を
ダウンロード
できます!

申込用紙

※貸出機出荷時に、ご返却用に佐川急便着払い伝票を同梱します。(着払伝票には「集荷依頼フリーダイヤル」が記載されています。)

保証とアフターサービス *Warranty and after-sales service*

修理・お取り扱い・お手入れなどのご相談はまず、お買い上げの販売店へお申し付けください。

転居や贈答品などでお困りの場合は…

●修理は当社「修理センター」へ
●使い方・部品・ご購入などのお問い合わせは、当社「カスタマーサービス係」へ

保証書

お買い上げ日販売店名などの記入を必ず確かめ、お買い上げの販売店からお受け取りください。よくお読みのあと保管してください。

保証期間：お買い上げ日から　本体1年間
(モーターベースのみ)

※部品(ワークボール、ステンレスワークボール、カバー、プッシャースリーブ、メタルブレード、ディスクハンドル、おろし金、1㎜スライサーなど)の保証はございません。

補修用性能部品の保有期間

当社では本製品の補修用性能部品(商品の機能を維持するために必要な部品)を製造打ち切り後、最低6年間保有しています。

修理を依頼されるとき

●保証期間中は
保証書の規定に従って、お買い上げの販売店が修理受付させていただきますので、恐れ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。なお、直接当社修理センター、当社カスタマーサービス係に送付した場合の送料はお客様負担となります。確認のため、修理内容を事前に当社修理センターまでご連絡くださることをお勧めいたします。

●保証期間を過ぎているときは
ご要望により有償修理させていただきます。

ご連絡いただきたい内容	
製品名	
品　番	
お買い上げ日	年　月　日
故障の状況	できるだけ具体的に

コンエアージャパン合同会社　ユーザー様ご相談窓口

移転や贈答品などでお困りの場合は、製品名・品番をご確認のうえ下記窓口へ

使い方・部品・保証などの相談窓口
コンエアージャパン カスタマーサービス係
0120-191-270
受付時間：9:00～17:30(土・日・祝祭日・年末年始などの長期連休をのぞく)

修理ご相談窓口
コンエアージャパン 修理センター
0120-137-240
受付時間：9:30～18:00(土・日・祝祭日・年末年始などの長期連休をのぞく)
修理品のお送り先は修理センターでの受付時にご案内申し上げます。

修理・お取り扱い・
お手入れなどの
ご相談は、
まずお買い求めの
販売店へお申し付け
ください。

**ご相談窓口における
お客様の個人情報のお取り扱い**
コンエアージャパン合同会社およびその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、個人情報を適切に管理し、修理業務などを委託する場合や正当な理由がある場合を除き第三者に提供しません。お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。