KitchenAid
キッチンエイドミキサー
キッチンの必需品。多機能業務用スタンドミキサー

キッチンエイド・ミキサーは、アメリカで1919年からの歴史を持ち、キッチンの必需品として圧倒的な人気を誇る業務用多機能ミキサーです。

ヘッドアップ式 モータヘッド部分が上下に動き、容易に容器の出し入れが行えます。

①

②

③

❶ KSM150WH ホワイト
〈CKT-49〉K 9-1165-0101 ￥130,000

❷ KSM150ER エンパイヤレッド
〈CKT-43〉K 9-1165-0201 ￥130,000

❸ KSM150OB オニキスブラック
〈CKT-46〉K 9-1165-0301 ￥130,000

■ KSM150仕様

電源	単相100V 50/60Hz
消費電力	225W
回転数	60～250r.p.m.（標準付属品装着時） 50～200r.p.m.（アタッチメント装着時）
容量	約4.8ℓ
質量	10.2kg
サイズ	220×360×H350

アームリフト式 アーム部分が上下するので、撹拌と脱着・投入が確実です。

❹ キッチンエイドミキサー KSM5（ボールスライドタイプ）
〈CKT-34〉K ￥170,000

9-1165-0401 ホワイト
販売終了 ~~エンパイヤーレッド~~
9-1165-0403 インペリアルブラック

■ KSM5仕様

電源	単相100V 50/60Hz
消費電力	250W
回転数	60～250r.p.m.（標準付属品装着時） 50～200r.p.m.（アタッチメント装着時）
容量	約4.8ℓ
質量	12.7kg
サイズ	270×340×H415

キッチンエイドの特長

- キッチンエイド社が世界に先駆けて開発したプラネタリー撹拌式。ビーターが、固定されたボールの中で回転すると同時に、反対方向に自転するため、均一に仕上がります。
- 高トルクの直接複式駆動ギアを使用。常に安定したパワーを保ち、耐久性にすぐれています。
- 本体が金属製なので、作業中の安定性と耐久性は抜群です。
- シンプルなデザインにエナメル焼付塗装仕上げを施していますから、洗浄が簡単で美しさをいつまでも保ちます。

付属品（三種類のミキシング機能）

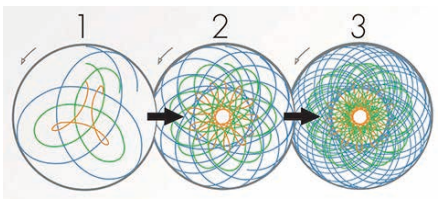
- **ワイヤーホイップ** 卵白やクリームの泡立てなど、空気を含ませる撹拌に使用。
- **平面ビーター** ケーキ、クッキー、パイクラスト、マッシュポテトなどの粘度の高いものを撹拌する時に使用。
- **ドゥーフック** パン生地、ピザ生地など重い生地を練り上げる撹拌に使用。

■①～④付属品部品 T

	KSM150	KSM5
ワイヤーホイップ	9-1165-0102 ￥6,800	9-1165-0404 ￥6,800
平面ビーター	9-1165-0103 ￥4,600	9-1165-0405 ￥5,000
ドゥーフック	9-1165-0104 ￥5,000	9-1165-0406 ￥5,000
ボウル	9-1165-0105 ￥22,900	9-1165-0407 ￥22,900

キッチンエイド独自のプラネタリー撹拌 全シリーズ共通

キッチンエイド・スタンドミキサーは、独自のプラネタリー撹拌（ピーター部分と撹拌部品取付軸を、それぞれ反対方向に回転させ同じ撹拌軌跡を描かない撹拌機能）によってきめの細かい均一なミキシングを可能にします。



多機能に活躍する、キッチンのアタッチメント（オプション）
キッチンエイドミキサー用アタッチメント

❺ 12本ワイヤーホイップ KSM5用
〈CKT-51〉T 9-1165-0501 ￥13,300
- よりホイップ効率を上げるKSM5専用のホイップワイヤー

❻ メタルフードグラインダー（KSM150・KSM5・KSM7用）
〈CKT-56〉T 9-1165-0601 ￥30,200
- チューブ大（穴19㎜）、チューブ小（穴9.5㎜）、粉砕プレート3枚（粗φ8㎜、中φ4.5㎜、細φ3㎜）、ソーセージスタッファー・プレート、洗浄ブラシ、プッシャーがセットになっています。
- 肉、生野菜、果物の粉砕に使用します。