

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器・設備  
サービス  
喫茶用品  
軽食・製菓用品  
フコソ  
洗濯用  
清掃用品  
長靴白衣・衛生  
消耗品  
バンケット  
フラット  
テーブル  
卓上備品  
料理演出用品  
グラス・食器  
ホテル・旅館用品  
テーブル椅子  
サイン  
店舗備品



1 ヴォトレ 4wayフードプロセッサー MFC-T500(W)

NEW <CHC-56> 1-0653-0101 ¥8,900 家電

225×145×H195  
電源:単相100V 50/60Hz  
消費電力:200W  
回転数:約2,500回/分  
容量:最大500g(ハンバーグのたね)  
定格時間:3分以内  
質量:1.5kg  
コード長さ:1.2m

- さざむ、まぜる、おろす、練るの1台4役。
- おろしプレートは裏表で「細面」と「粗面」の両面対応。
- 押し続けている間だけ動くので直感的に操作できます。



Panasonic

食洗機対応で  
お手入れかんたん!



2 パナソニック フードプロセッサー MK-K82-W 洗 家電

<CPL-12> 1-0653-0201 ¥28,000

234×158×H209  
電源:単相100V 50/60Hz  
消費電力:170W  
容量:最大500g(ハンバーグのたね)  
質量:2.7kg(ナイフカッター使用時)  
コード長さ:1.0m

- モーターに負荷がかかると、モーターが止まるモーター保護装置を搭載です。
- ステンレス製ナイフカッターは2種類の刃で鋭い切れ味です。

■②～④容量の目安

材料	タマネギ	ハンバーグのたね	大根	長いも	キャベツ
カッター	ナイフカッター		おろし・とろろ	鬼おろし	おろし・とろろ
最大量	300g	最大量	最大量	最大量	最大量
最小量	50g	500g	250g	150g	100g

3 パナソニック フードプロセッサー MK-K62-W 洗 家電

<CPL-13> 1-0653-0301 ¥22,000

234×158×H209  
電源:単相100V 50/60Hz  
消費電力:170W  
容量:最大500g(ハンバーグのたね)  
質量:2.7kg(ナイフカッター使用時)  
コード長さ:1.0m

- モーターに負荷がかかると、モーターが止まるモーター保護装置を搭載です。
- ステンレス製ナイフカッターは2種類の刃で鋭い切れ味です。



4 パナソニック フードプロセッサー MK-K32-W 洗 家電

<CPL-14> 1-0653-0401 ¥17,400

234×158×H209  
電源:単相100V 50/60Hz  
消費電力:170W  
容量:最大500g(ハンバーグのたね)  
質量:1.9kg(ナイフカッター使用時)  
コード長さ:1.0m

- モーターに負荷がかかると、モーターが止まるモーター保護装置を搭載です。
- ステンレス製ナイフカッターは2種類の刃で鋭い切れ味です。



■②～④仕様一覧表

品番	使いやすさ					容器		
	きざむする・まぜる	おろす・とろろ	スライスせん切り	コード巻き付け式	モーター保護装置	食洗機対応	ガラス	プラスチック
MK-K82-W	●※1	●	●	●	●	●※2	●	
MK-K62-W	●※1	●		●	●	●※2	●	
MK-K32-W	●※1			●	●	●※2		●

※1.ナイフカッター採用。※2.本体、へら付ブラシは除きます。



5 テスコム フードプロセッサー TK441 家電

<CHC-52> 1-0653-0501 ¥15,000

260×170×H215  
電源:単相100V 50/60Hz  
消費電力:170W  
容量:最大500g(ハンバーグのたね)  
質量:2.7kg

- その他付属品:ブラシ、ヘラ、レシピブック
- リバーシブルの両面(粗め/細かめ)おろし刃付。
  - 蓋は、粉・液体漏れを防ぐパッキン付。
  - 刃、ヘラ、ブラシなど全てを本体に一体収納。電源コードもすっきり。
  - 容器はニオイが付きにくく清潔なガラス製。



6 タイガー マイコンフードプロセッサー SKF-H101 ディープブラック 家電

<CHC-55> 1-0653-0601 ¥21,500

287×172×H238  
電源:単相100V  
消費電力:160W  
回転数:1,600/2,800rpm  
容量:最大650g(ハンバーグのたね)/600ml(液体)  
定格時間:30分  
質量:2.6kg

- その他付属品:カッターブラシ、へら付きブラシ、レシピブック
- 容器は軽くて丈夫なステンレス製。ディンプル加工で食材が周りにはりつきにくくなっています。
  - スープやジュース等の液体、生クリームのホイップも調理可能。
  - 4つの調理コースを採用。(みじん・ミンチ、おろし・スープ、ホイップ、パンこね)

