

# 世界中を魅了した革新的 低速搾汁方式

HOTERES JAPAN 2016 No.15

**HUROM** 野菜や果物の栄養を活かすヒューロム スロージューサー

■低速搾汁方式でしっかりミダなく絞りきる。  
ヒューロムが開発し、世界で認められた低速搾汁方式は低速回転のスクリューで搾ることで空気の混入や衝撃が少なくなり、材料そのままの味や栄養を活かす搾汁方式です。

■分離抽出方式  
ジュースと搾りかすは別に排出されるため、連続(30分間)して搾り続けることが可能です。一度にたくさんの搾汁ができるのでプロの方が調理のしたごしらえでソースを作る事も簡単です。

■新機能、レバーシステム搭載  
ドラム部分にレバーを取付け、搾りかすの排出量を調節できます。食物繊維の排出を抑え、ジュースに残しやすくなりました。



レバーシステム

## ヒューロム スロージューサー H2H PRO

〈FZY-68〉 ☎ 5-0737-0101 ¥43,400

167×240×H398

電源:単相100V 50/60Hz

消費電力:150W

ドラム容量:450ml

定格時間:30分

回転数:43/48回転(1分間)

付属品:搾りかすカップ、ジュースカップ(蓋付)、投入口カバー、押し棒、清掃ブラシ(大・小)、豆腐用セット、レシピ

- 新ドラムセットで搾汁量がアップ。
- 作れるジュースの幅が広がるフルーツストレーナー付。



更に使いやすく、機能性もアップ!!  
使いやすいドラム



水位目盛付ドラムにジュースキャップを付帯することで、サーバーのように飲みたい分だけ注ぐことができます。またジュースが垂れ落ちることがなく、衛生的で便利にお使いいただけます。複数の材料を使用してブレンドジュースを作る事も可能です。

### 新タイプスクリュー



スクリューの構造を改善し、回転数を変更したことで従来のヒューロムジューサーより搾汁量がアップしました。(ヒューロム社製品比較)

### 付属品



ジュースカップ(蓋付)



搾りかすカップ



押し棒



投入口カバー



清掃ブラシ



豆腐用セット

### ストレーナー



網目が小さく、果肉が硬い果物、豆、繊維が多い野菜に適しています。できあがりのジュースは比較的澄んだ飲み口になります。使用頻度の多いプロ仕様なので、ストレーナーを2個セットしました。



ストレーナー  
×  
セロリ



ストレーナー  
×  
ニンジン

### フルーツストレーナー



網目が大きく、柔らかい果物や粘り気のある材料に適しています。できたジュースはとろみがあり、果肉や繊維質が豊富なジュースが作れます。



フルーツストレーナー  
×  
ニンジン



フルーツストレーナー  
×  
バナナ

●ご注文の際は、注文コードをご記入下さい。  
※表示価格は、税別価格になります。



遠藤商事株式会社 Total Kitchen Goods

〒959-1298 新潟県燕市物流センター2-33  
TEL (0256) 63-2710(代) FAX (0256) 62-2732  
URL <http://www.endoshoji.co.jp>