

Multiな速度。

「力強く砕く」から「優しく練る」までスピード思いのまま!



低速800回転から高速3,000回転/分までを無段階調節可能。
低速で肉の粗挽きを。高速で滑らかなスープを。
パンやパスタの生地なら具合を見ながらこねる速度も思いのまま。

Multiな仕事。

たった2枚の刃だけで驚くほど多彩な食材に対応!



様々な食材に対応する形状の多目的ブレードは表面に特殊加工を
施し抜群の防錆性能を実現。

すりおろしにはグレーターを。
煩わしいアタッチメントの
付け替えの必要もありません。



グレーター



多目的ブレード



MICHIBA
KITCHEN PRODUCT

Produced by
Rokusaburo Michiba

プロが求める繊細さとパワーを鉄人の知恵と技が実現。

MASTERCUT
MM 22
MULTI-SPEED MIXER



定価：19,800円（税込）

Glossy Red
MB-MM22R

Jet Black
MB-MM22B

- 低速約800回転～高速約3000回転/分のスピードダイヤル調節。
- きざむ/する/まぜる/くたく/あわだてる/こねる(ブレード)/おろす(グレーター)の1台7役。
- スピードの調節で、強力な粉碎、液体攪拌から食感を守る確かな食材処理まで幅広い処理を行なう。
- ウェットパッキン装着で液体処理にも対応。
- 一般的にフードプロセッサーで禁止材料となっている「液体」「粘性のある食材」(山芋・自然薯・納豆等)、「固い食材」(氷・冷凍果物・コーヒー豆・ハードチーズ等)の処理にもお使いいただけます。

カラー	Glossy Red / Jet Black	商品サイズ	幅 21cm × 高さ 25cm × 奥行 16cm
電源/消費電力	交流100V 50-60Hz 共通 / 140W	コードの長さ	2.0m
連続使用可能時間	フードプロセッサー使用時：20分/液体使用時：1分		
容量	一回に調理できる最大量500g (ハンバーグの場合)、500ml (ジュースの場合)		
付属品	スパチュラ、グレーター、ウェットパッキン、取扱説明書 (保証書付き)		
材質素材	本体：ABS 容器：SUS ブレード：SUS ブレードホルダー：PP パッキン：ゴム		

■ 製品に関するお問い合わせ

MICHIBA KITCHEN PRODUCT サポートライン **0570-014958**
受付時間：9時～17時 (土日祝休)

URL：<http://www.michiba-kp.com>

発売元：山本電気株式会社

MICHIBA
KITCHEN PRODUCT



Multiな Cooking



MASTERCUT
MM 22
MULTI-SPEED MIXER



ハンバーグ
餃子
手打ちパスタ
ソースやドレッシング
パンやケーキ
かき氷だって大丈夫
レパートリーは
無限大!



中の様子を見ながら
スピード調節

ラクする派でも
楽しむ派でも
本格派でもOK。

ビギナーにもベテランにも
マルチに対応



好きなハーブを
練り込んで
自家製生パスタ



フードプロセッサー
+ミキサーの機能で
多彩な調理が楽しめます

MASTERCUT
MM 22
MULTI-SPEED MIXER



パン生地を
練るのもカンタン
エビやフォカッチャを
ご自宅で



ステンレスボウルで
温・冷・液体・氷、OK!



強く衛生的なステンレス製。
ブレードを外せばそのまま調理用ボウルとして使えて便利です。
温かい食材を処理したり、そのまま冷蔵庫に保存したり。液体や氷もOK。
ジュースやスムージー、シャーベットも作れます。



1台7役、マルチ調理。



きざむ

まぜる

する

くだく

泡立てる

こねる

おろす

力強い低速を実現する
世界品質DCモーター

世界レベルの技術が活かされた
高性能DCモーターを搭載。
ハイスピード&パワフルに
氷を砕くのも、低速で力強く
生地を練るのも
思いのままに。



そして、
ダイレクトドライブ

ダイレクトドライブ方式を採用。
モーターの繊細な速度の変化や
パワーをそのままブレードに伝えます。

プロの現場で毎日活躍
頑丈+ラクラク洗い

- パワフルで丈夫なモーター
- 軽くて汚れ落ちのよいステンレスボウル
- 取り外せて簡単に洗えるブレード
- シンプルな操作
- 繊細な無段階スピード調節機能
- スマートなデザイン

プロが要求する
条件をクリア



道場六三郎/銀座ろくさん亭
チーズ味噌鍋、アボガドサラダ
セロリとレモンのソースと
鉄人のアイデアをお手伝い。
毎日の使用に応える群の耐久性。