

部品一覧

No.	部品名	品番	多機能タイプ	標準タイプ	価格(税別)
1	小アッシャー	PMC1-015	●	※2	¥1,000
2	プッシャースリーブ	PMC1-014	●	※2	¥7,000
3	マルチカバー ※1	PMC1-013	●	※2	¥7,000
4	カッティングブレード	PMC1-003	●	●	¥15,000
5	ワークボール	PMC1-010	●	●	¥8,000
6	ドッコねブレード	PMC1-005	●	●	¥2,500
7	1mm スライサー	PMC1-001	●	※2・※3	¥10,000
8	おろしディスク	PMC1-006	●	※2・※3	¥10,000

●は多機能タイプに同梱されています。 ※1 No.「15」カバー用パッキン付き
 ●は標準タイプに同梱されています。 ※2 別売でご購入いただく事ができます。

No.	部品名	品番	多機能タイプ	標準タイプ	価格(税別)
9	デュアルシュレッダー 2/4mm	PMC1-008	●	※2・※4	¥5,000
10	ベントシャフト	PMC1-007	●	※2	¥2,500
11	ストレートシャフト	PMC1-009	●	※2	¥2,000
12	フラットカバーセット ※1	PMC1-011012	●	●	¥7,000
13	プロスパチュラ	PMC1-016	●	●	¥2,000
14	クリーニングブラシ	PMC1-017	●	●	¥800
15	カバー用パッキン	PMC1-021	※2	※2	¥1,500
16	2mm スライサー	PMC1-002	※2	※2	¥10,000

※3 No.「1」「2」「3」「10」を同時にご購入いただく必要がございます。
 ※4 No.「1」「2」「3」「11」を同時にご購入いただく必要がございます。



無料貸出
 全機種「お試し用の貸出機」を
 無料でお貸出し

安心サポート
 全機種「修理期間の代替機」を
 無料でお貸出し

製品説明会
 「製品説明会」を開催しております。
 お気軽にお問い合わせください。

無料貸出・安心サポート・製品説明会に関するお問い合わせ

株式会社 エス・シー・テクノ
03-4314-1892

9:00-12:00/13:00-17:00(土日・祝日を除く)
 〒111-8682 東京都台東区寿4丁目1番2号

発売元/株式会社エス・シー・テクノ
 輸入元/株式会社三栄コーポレーション

※品質向上のため製品のデザインおよび定格・仕様は予告なしに変更される場合があります。また製品の写真は印刷物ですので実際の色と若干異なります。

代理店

仕様	多機能タイプ	標準タイプ	
MC-1000FPM	¥180,000 (税別)	MC-1000FPS	¥160,000 (税別)
電源	単相100V 50/60Hz	単相100V 50/60Hz	
消費電力	約 360W/430W	約 360W/430W	
回転数	約 1,500/1,800回/分	約 1,500/1,800回/分	
容量	3.0L	3.0L	
重量	約10Kg	約9Kg	
コード長	2.15m	2.15m	
生産国	中国	中国	
動力伝達方式	非接触動力 マグネットギア	非接触動力 マグネットギア	
着脱方式	回転式	回転式	
ブレーキ方式	瞬時ブレーキ機能	瞬時ブレーキ機能	
電源方式	主電源スイッチ (本体後部)	主電源スイッチ (本体後部)	
カッティング刃	日本製刃物	日本製刃物	
スライサー刃	日本製刃物	-	
おろしディスク	日本製おろし目立て	-	
カバー	水分漏れ防止パッキン	水分漏れ防止パッキン	



<http://multichef.co.jp/>

MC-1000FP
3.0L 容器容量 **フードプロセッサー**

MULTI CHEF

日本の伝統技術が
 食材を切る。食材をおろす。

伝統の職人技

関の刃・正広作と
 燕三条の目立て壺江作



Powered by MAGNET GEAR
 マグネット・ギヤ【特許出願中】

マグネット・ギヤが
 調理を変える

**革新的
 テクノロジー**

THE JAPAN CREATION
 — 日本の発想をカタチにする —



表紙撮影協力

日本料理
 つきち田村

昭和21年11月「つきち田村」が誕生して以来、料理の技術と料理の心を得た教えである『五味調和』(甘味、塩味、酸味、苦味、辛味)を大切に、代々引き継がれる伝統の味。現在も、つきち田村の玄関正面に“五味調和”の文字が掲げられています。

多機能タイプ
 MC-1000FPM
 ¥180,000 (税別)



標準タイプ
 MC-1000FPS
 ¥160,000 (税別)





100V電源
で使えます

100V
仕様

食材漏れを防ぐ

カバーとワークボールのすき間からの食材漏れを防ぐパッキン。ブレード内パッキンと高く設定されたワークボールのセンターポールがワークボール中心部からの食材漏れを防ぎます。

誤操作を防ぐ機能

ワークボールとカバーが、しっかりセットされないと操作出来ない設計です。うっかりカバーを忘れて動作させるなどの誤操作を防ぎます。

扱いやすさを追求

目盛り付きワークボールで作業効率アップ。耐久性に優れたポリカーボネートを採用。軽さと耐久性で厨房での作業を支えます。両手で持てる取っ手形状で、女性にも扱いやすい設計。

安全に配慮主電源スイッチ



従来のフードプロセッサは、コンセントを抜くまで通電状態のため、間違えてスイッチを押してしまった場合に、意図せずブレードが回転し事故につながる場合があります。不慮の事故を少しでも防止したいとの思いで、主電源スイッチを装着しました。

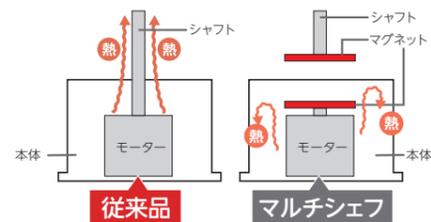
French
Aux provencaux

革新的 テクノロジー

Powered by MAGNET GEAR
マグネット・ギヤ【特許出願中】

食材に熱を伝えにくい 配慮が調理を変える!

モーターからの動力を直接伝達しないので、モーターから発生する熱を伝えにくい構造です。

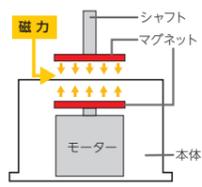


従来品

マルチシェフ

動力伝達の変える!

マグネット・ギヤはモーター動力を磁力により非接触で伝えるので従来の機械式ギヤの故障原因を大幅に軽減。



モーターへの水分の 侵入を軽減

モーターとシャフトが直接つながっていないため、水分がシャフトを伝って本体に浸入することで発生する故障を軽減しています。

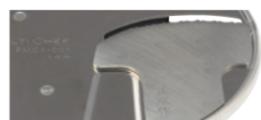


モーターシャフト
がない

伝統の 職人技

関の刃 正広製の スライス刃

日本の伝統技術を活かした切れ味が、食材が透き通るようにほぼ均一にスライスします。



関の刃 正広製の波型刃

日本の伝統技術を活かした切れ味が、みじん切りからペースト状までこなします。また波型刃の採用で筋の多い肉のミンチやアーモンドなどの粉碎も得意です。



燕三条 壺江の目立て

回転に合わせて角度を調整された目立てが繊細な食感を実現。



目立ての角度を調整

食材加工

納得の仕上がり



日本料理
つきち田村
三代目
田村隆 代表

安全面もしっかりと考えられていて安心して使えますが、刃の目立てと切れ味が良いので、よりしっかり使い方を間違えないことが重要です。大根おろしはしっかりとした味わいがあり、1mmスライス厚さが均等に切れて大根の薄切りは透けて見えるほどきれいですよ。

1mm スライサー

■ かぶ



おろし ディスク

■ だいこん



1mm スライサー

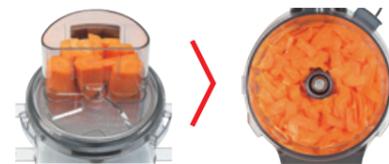
オプション
2mm スライサー

関の刃 正広作



食材が透き通るような薄さでほぼ均一にスライスできます。

■ にんじんの短冊



■ ピーマン



おろし ディスク

燕三条の目立て
壺江作

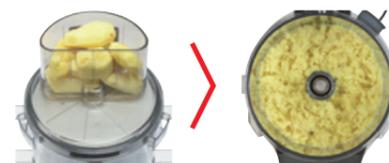


食感が感じられるようなおろしに仕上がります。

■ 長いも



■ しょうが



エマルジョン化に打ってつけ



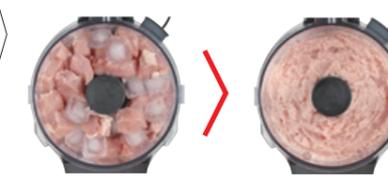
フランス料理
Aux-provencaux
中野 寿雄
オーナーシェフ

刃の切れ味が抜群なので少量でもOK。気持ちよく使うのが魅力ですね。モーターの温度を伝えにくい構造だからエマルジョン化には打ってつけのフードプロセッサです。

エマルジョン化

■ 豚ブロック + 氷

豚ブロック 400g 砂 + 氷 200g
(パルス 5 回 + 30 秒)



カッピング ブレード

関の刃 正広作



日本の伝統技術を生かした関の刃正広とのコラボレーションを実現。刃は厚さが約1.6mmの厚い丈夫なステンレス鋼を使用しています。

■ 玉ねぎ

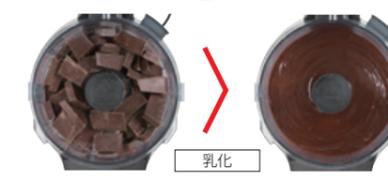
最大分量 700g | 最小分量 50g
(パルス 10 回) | (パルス 3 回)



みじん切り

■ チョコレート (生チョコ)

最大分量 800g | 最小分量 300g
(1 分 30 秒) | (1 分)



乳化

2mm/4mm デュアル シュレッダー

■ デュアルシュレッダー にんじん



ドゥ捏ね ブレード

■ ドゥ捏ねブレード パン生地

最大分量 強力粉
600g+ 水分 348g (約 3 分)

