

1. 新採用の「ファイバークッター」で、ジュース中の食物繊維量アップ※1 (ジュース使用時約20%、ミキサー使用時約15%アップ)

本製品では、ジュース／ミキサーにおいて、新形状の「ファイバークッター」を採用し、食材をさらに細かく切削できます。

■ジュース

本製品の「ファイバークッター」は、従来品※2に比べ、鋭利な刃先の数を増やしたことで野菜や果物をより細かく切削し、ジュース中の水溶性食物繊維量が約20%※1アップします。

さらに当社独自の「食物繊維切替フィルター」と合わせて使うことで、食物繊維量を好みに合わせて調節ができます。

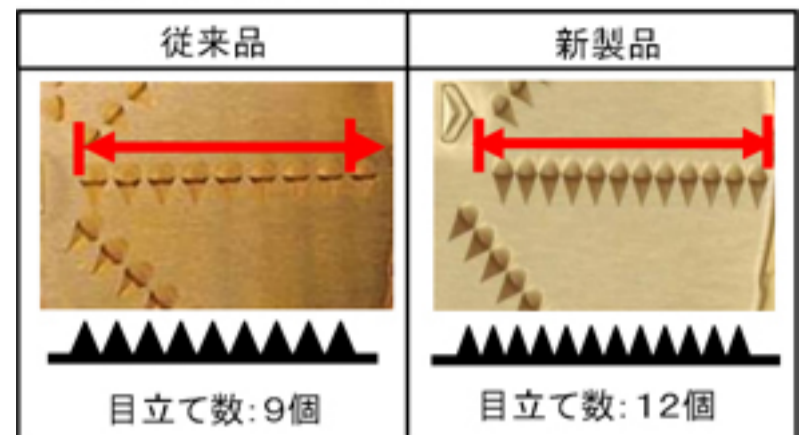
■ミキサー

本製品の「ファイバークッター」は、従来品※2の刃先角度、約30度と比べて、約22度と鋭利にし、野菜や果物をより細かく滑らかに切削し、ジュース中の水溶性食物繊維量が約15%※1アップします。

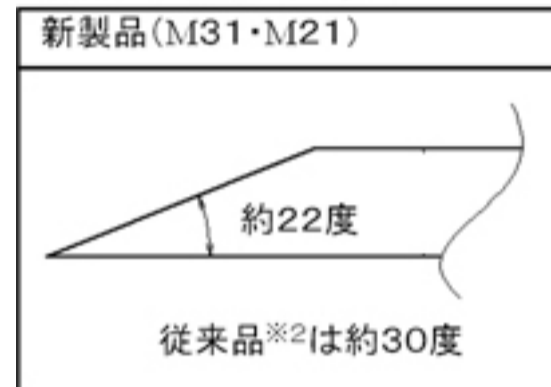
みかんなどの柑橘系果物では内皮や白い部分をつけたまま攪拌してもざらつきのない、なめらかな飲み口で、内皮・白い部分に多く含まれるペクチンなどの食物繊維も効率よく摂取することができます。

また、コーンもなめらかに攪拌できるので、スープも裏ごしが不要で、調理の手間が省けます。

<ジュースカッター部>



<ミキサーカッター部>



2. 「スイートバー」の採用で アイスクリームやムースなどデザートもつくれる

従来のミキサーカッターでは高速回転により、液体がガラスコップやカッターにぶつかり、気泡がこわれてしまうので、ふんわりと泡立てることは不可能でした。

本製品で採用した「スイートバー」は、プレート部分と円錐部分で構成され、プレート外周部の回転により液体を底から攪拌し均一に泡立て、さらに円錐部で効率良く循環させるので、たっぷりと、きめ細かな気泡を含んだ生地づくりができます。

【「スイートバー」メニュー例】

- ・アイスクリーム生地
- ・カップケーキ生地
- ・ムース生地



※3 アイスクリーム生地の攪拌前後の体積比較 (運転: 約2分間)
材料 生クリーム200ml・卵黄1個・牛乳500ml・砂糖40g

<スイートバーの構成>



<液体の動きイメージ>



ミキサーカッターでの攪拌	スイートバーでの攪拌
体積 約1.3倍※3	体積 約1.6倍※3

3. ふたが開いたままでは動作しない「安全スタート機構」採用

本製品は安全性にも配慮し、ミキサー使用時、ふたが開いたままではカッターが回転しない「安全スタート機構」を採用しました。

ふたを閉めると、ハンドル内部のバーが降りて本体側のピンを押し、運転が可能になります。

