

クイジナートから 「スリム&ライト マルチハンドブレンダー」 「スリム&ライト ハンドブレンダー」を新発売

～ジュース・スムージー、離乳食、毎日の食事作りからスイーツ作りまで～
女性の華奢な手にも負担なく、スピーディーな時短調理で楽しく毎日使いやすい

コンエアージャパン合同会社 (Conair Japan G.K.) は、楽しくスピーディーに毎日のお料理作りをサポートする「スリム&ライト マルチハンドブレンダー」と「スリム&ライト ハンドブレンダー」を2017年5月中旬に同時発売いたします。

女性ユーザーの使いやすさに配慮し、軽量^{*1} & スリムデザインにしたことで、サイズや重さが気にならずに使えます。また、ブレードの回転数がアップ^{*1} したことで、ジュースやスムージー、野菜のみじん切りやお肉のミンチなどの下ごしらえが素早く調理でき、時短調理が可能です。泡立て用のアタッチメントはウィスクからピーターに代わり、スピーディーに生クリームの泡立ても可能で、お料理の下ごしらえからスイーツ作りまで、簡単に毎日楽しめます。



スリム&ライト マルチハンドブレンダー

品番：HB-500WJ (ホワイト)
HB-500BKJ (ブラック)
発売日：2017年5月中旬
価格：オープン価格
(想定販売価格 税抜 11,000円)



スリム&ライト ハンドブレンダー

品番：HB-200WJ (ホワイト)
発売日：2017年5月中旬
価格：オープン価格
(想定販売価格 税抜 7,000円)

【製品の特徴】

1. 約 250g 軽量^{*1} 化とサイズダウン^{*1} で女性の手でも持ちやすい
2. ブレードの回転数がアップ^{*1} して、「つぶす」「混ぜる」「切る」「刻む」をスピード調理
3. ピーターで生クリームの泡立てが約 30 秒^{*2}、スイーツ作りも時短&手軽に

*1：当社 CSB-77J2 シリーズと比較 *2：動物性生クリーム（乳脂肪分 30% 以上）200ml を専用カップで泡立てた場合

ポイント 1

約 250g 軽量*¹化とサイズダウン*¹で女性の手でも持ちやすい

製品重量が約 250g 軽量*¹になり、外形寸法もサイズダウン*¹し、女性ユーザーの使いやすさに配慮しました。更にオン・オフボタンで調理がワンタッチでスタートでき、パルスの調理も思いのままです。
※パルスとは1回1秒くらいで「押す-離す」を繰り返して、断続的にブレードを回転させて調理すること。



約 250g 軽量



持ちやすく疲れにくい!

	CSB-77J2 シリーズ	HB-500J シリーズ
重量 (ブレンダー装着時)	約 780g	約 540g
外形寸法 (幅×奥行×高さ)	約 64×64×356(mm)	約 57×57×360(mm)

ポイント 2

ブレードの回転数がアップ*¹して、「つぶす」「混ぜる」「切る」「刻む」をスピード調理

ブレンダー・チョッパーのブレードの回転数が早くなり、更にスピーディーに攪拌が可能になりました。スムージーやジュースを作る際、野菜やりんごなどの硬い果物などは、回転の速いスピーディーな攪拌がおすすめです。またチョッパーボールの容量も大きくなり、処理量が増えました。玉ねぎであれば一度に 1.5 個分のみじん切りが可能です。

※チョッパーは HB-500WJ/HB-500BKJ のみ



ブレンダー

CSB-77J2 シリーズ	約 1.6 倍	HB-500J シリーズ
約 10,000 回/分	▶▶▶	約 16,000 回/分

*1: 当社 CSB-77J2 シリーズと比較



チョッパー

CSB-77J2 シリーズ	約 2.3 倍	HB-500J シリーズ
約 1,600 回/分	▶▶▶	約 3,750 回/分



< 1 回の最大処理量 >

材料	CSB-77J2 シリーズ	HB-500J シリーズ
玉ねぎ	1/2 個 (約 120g)	1 1/2 個 (約 250g)
牛肉	約 150g	約 250g
食パン (6枚切)	約 1 枚	約 1.5 枚

ポイント 3

ビーターで生クリームの泡立てが約 30 秒*²、スイーツ作りも時短&手軽に。

泡立て用のアタッチメントがウィスクからビーターに代わり、時間のかかる生クリームや卵白の泡立てがスピーディーにあっという間にできあがります。また、付属の専用カップで泡立てが可能です。

< メレンゲ / 卵白 3 個 >

CSB-77J2 シリーズ	2 分以上時短	HB-500J シリーズ
約 180 秒	▶▶▶	約 45 秒

< 生クリーム (動物性) 200mL >

CSB-77J2 シリーズ	2 分半時短	HB-500J シリーズ
約 180 秒	▶▶▶	約 30 秒



*2: 動物性生クリーム (乳脂肪分 30%以上) 200mL を専用カップで泡立てた場合

■スピード調節ダイヤルで
低速回転から高速回転まで簡単調節



■800mL の大容量専用カップ



■バリエーション広がるレシピブック付
(HB-500WJ/HB-500BKJ のみ)



3種類のアタッチメントでジュースやスムージー、離乳食や食材の下ごしらえからスイーツ作りまで時短&手軽に。



ブレンダー

つぶす・混ぜる ~ジュースやスムージー、シェイク、スープ、ソース、マヨネーズ、離乳食などに~



バナナとアボカドのパワースムージー（2人分）

バナナ…1本（正味80g、皮をむき1.5cm幅に切る）
アボカド…1/2個（正味60g、皮をむき種を取り2cm角に切る）
牛乳…200ml はちみつ…大さじ1

<トッピング>
スライスアーモンド

- ① 専用カップに材料をすべて入れ、ブレンダーの中速で上から軽く押すよう上下に細かく動かしながらつぶす。全体的につぶれてきたら高速にして、なめらかになるまで混ぜる。
- ② グラスに注ぎ、お好みでスライスアーモンドをのせる。



チョッパー

切る・刻む ~お肉のミンチ、魚のすり身、野菜のみじん切りやナッツの粉碎などの下ごしらえに~

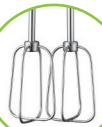


チョップドサラダサンド（2人分）

バゲット…1/2本 バター…10g
赤玉ねぎ…50g（2cm角に切る） にんじん…50g（2cm角に切る）
赤パプリカ…1/4個（種を取り2cm角に切る）
きゅうり…1/2本（縦半分に切り種を抜き幅2cm角に切る） レタス…50g
パクチー…1株（3cmの長さに切る） ささ身…2本（筋を取る） 酒…小さじ1

<ドレッシング>
ナンプラー・スイートチリソース・ごま油…各小さじ2 レモン汁・白ごま…各小さじ1

- ① ささ身は酒をふりラップで包んで電子レンジ600Wで1分半加熱し、裏返してさらに1分半加熱する。粗熱が取れたら手で割き<ドレッシング>の材料とともにボウルに入れる。
- ② チョッパーボールに赤玉ねぎとにんじんを入れ、高速のパルス運転を4~5回し、粗みじん切りにし①に加え混ぜる。
- ③ チョッパーボールに赤パプリカ、きゅうり、パクチーを入れ、高速のパルス運転を4~5回し、粗みじん切りにし②に加え混ぜる。
- ④ バケットを半分の長さに切ってから、中央に切り込みを入れ、バターを塗る。食べやすい大きさに手でちぎったレタスを挟み、③を挟む。



ビーター

泡立てる ~生クリームや卵白の泡立て、ケーキの材料などを混ぜるのに~



ココアメレンゲ（約40個分）

卵白…1個分
グラニュー糖…50g
ピュアココアパウダー…小さじ1（ふるっておく）
片栗粉…大さじ2（ふるっておく）

- ① 卵白をボウルに入れ、ビーターの低速~高速で泡立て、途中2~3回に分けてグラニュー糖を加え、角がピンと立つまで1分程泡立てる。
- ② ①にピュアココアパウダーと片栗粉を加え、ゴムベラでさっくりと均一に混ぜ合わせる。
- ③ ②を絞り袋に入れ、クッキングシートをしいた天板に直径3cmを目安に絞り出す。
- ④ 100℃のオーブンで約60分焼き、そのままオーブンの中で冷ます。



HB-500WJ (ホワイト)



HB-500BKJ (ブラック)



HB-200WJ (ホワイト)

<仕様>

品名	スリム&ライト マルチハンドブレンダー		スリム&ライト ハンドブレンダー
品番	HB-500WJ	HB-500BKJ	HB-200WJ
カラー	ホワイト	ブラック	ホワイト
ブレンダーアタッチメント	●		●
チョッパーアタッチメント	●		—
ピーターアタッチメント	●		—
専用カップ	●		●
電源	100V 50Hz / 60Hz		
消費電力	200W		
定格時間	3分		
スピード調節	●		●
電源コード	1.2m (有効長)		
回転数 (約)	13,000~16,000 (回/分)		
ブレンダー			
チョッパー	2,950~3,750 (回/分)		—
*無負荷時	950~1,550 (回/分)		—
ピーター			
サイズ (約)	幅 57× 奥行 57× 高さ 360 mm		
ブレンダーアタッチメント使用時			
チョッパーアタッチメント使用時	幅 130× 奥行 130× 高さ 320 mm		—
ピーターアタッチメント使用時	幅 73× 奥行 60× 高さ 380 mm		—
重量 (約)	540g		
ブレンダーアタッチメント使用時			
チョッパーアタッチメント使用時	780g		—
ピーターアタッチメント使用時	600g		—



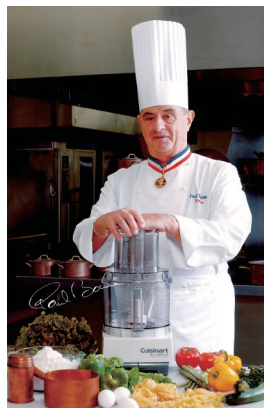
Cuisine (料理) と Art (芸術)。

料理を芸術の域まで高めたいという願いが、Cuisinartというネーミングに込められています。
1973年にアメリカで生まれたクイジナートは、発売以来、世界中のプロの厨房、家庭のキッチンで
絶大な支持を受けてきました。

高性能と便利さを追求したクイジナートの『Food Processor』は、
今や辞書※で“Cuisinart”を検索すると“Food Processor”と出てくるように、
フードプロセッサの代名詞として広く世界にその名を知られています。

クイジナートフードプロセッサは日本で発売されて30年以上になります。
30年以上に渡り、料理を愛するすべての方々の有能なアシスタントとして活躍しています。

※『ランダムハウス英和大辞典 (小学館)』『リーダーズプラス (研究社)』



ヌーベル・キュイジーヌの第一人者として知られる、
フランス料理界の巨匠、ポール・ボキューズ氏。
彼の厨房でもクイジナートフードプロセッサが活躍し、
芸術と称される彼の一品一品を、クイジナートが支えているのです。

<一般の方からのお問い合わせ先>

コンエアージャパン合同会社
〒107-0062 東京都港区南青山 1-15-41
TEL : 03-5413-8353 (10:00-18:00 土日、祝日除く)
URL : <http://www.cuisinart.jp>

<報道関係者の方からのお問い合わせ先>

オフィスアッシュ 担当：関根
TEL : 03-3487-1027 FAX : 03-3487-1748
E-mail : assh.sekine@mx2.ttcn.ne.jp