

キッチンエイドのピンクは
調理を楽しくするだけじゃない。

fmi
FOOD MACHINES INTERNATIONAL
KitchenAid®



NEW
KitchenAid®

150

キッチンエイド KSM150PK (ピンク)

株式会社エフ・エム・アイはピンクリボン運動を応援しています。

株式会社エフ・エム・アイでは本年よりアメリカ・キッチンエイド社のピンクカラー・スタンドミキサーの販売と共に、キッチンエイド社が過去から協賛している世界規模の乳がん征圧運動である「ピンクリボン運動」への応援を始めました。そしてわが国でこの運動を積極的に推進している(財)日本対がん協会への募金協力を通じ、乳がんの早期発見に役立つマンモグラフィー検診車等の検査機器の整備推進に対し応援を続けます。これらの活動が女性のすこやかな生活と明るい未来へのお手伝いとなることを願っています。

 **日本対がん協会**

ピンクリボン運動の募金先の(財)日本対がん協会とは1958年に設立された、わが国で最も早くがん征圧運動に取り組んできた民間団体で、全国規模で広く活発に運動を展開しております。2003年より新たに乳がん征圧運動の「ピンクリボン運動」を積極的に始めています。

 **COOK
FOR THE
CURE**



ピンクリボン運動とは Pink ribbon movement

ピンクリボン運動は乳がんの早期発見・診断・治療をよびかける啓発運動です。女性の8人に1人が乳がんになると言われているアメリカで80年代から盛んになりました。運動のシンボルマークとして世界で広く親しまれているのが「ピンクリボン」です。(国、市民団体、企業などが積極的にこの運動に取り組んだ結果、欧米では乳がんでの死亡率は90年代から徐々に減少に転じています。)

株式会社 エフ・エム・アイは、キッチンエイドの正規輸入総代理店です。

NEW KSM150PK

カラーバリエーションKSM150シリーズ



電源	100V 50/60Hz
電流	3.0A (15分定格)
消費電力	225W
回転数	60～250r.p.m. (標準付属品装着時) (無負荷時)
	50～200r.p.m. (アタッチメント装着時) (無負荷時)
容器容量	約 4.8L
質量	10.2kg
外形寸法	幅 220・奥行 360・高さ 350mm (モーターヘッドを持ち上げた時：奥行 430・高さ 450mm)

モーターヘッド部分が上下に動き、容易に容器の出し入れが行えます。



モーターヘッドロック時

モーターヘッドロック解除時



キッチンエイド・スタンドミキサー仕込量 ※表中の数値は目安になります。

品名	スポンジ系 (全卵の量)	メレンゲ (砂糖:卵白=1:2)	生クリーム(シャンティー) (生クリーム:砂糖=10:1)	バタークッキー (薄力粉使用)	フィユタージュ (パイ生地強力粉使用)	バター使用のパン生地 (強力粉使用)
最大	450g (全卵玉 約7個)	690g	1,200g	生地で1,000g	生地で700g	生地で800g
最少	100g	150g	200g	生地で230g	生地で200g	生地で200g

注1) 処理量はあくまで目安です。仕込量、粉量、水分量によって左右します。

注2) キッチンエイド・スタンドミキサーは、最長の能力(仕込量・ミキシング速度・ミキシング時間)の限度を超えて使用されますとモーターに過負荷がかかるため、回転が停止したり急に回転する状態によっては、機械内部の回転歯車が破損して運転不能の原因になりますので、必ず仕込量の範囲内でお使いください。

注3) 連続運転をされる場合は、定格時間の15分以内でお使いください。 注4) 粘りけの強いビギ生地やパン生地などのミキシング時の速度目盛りは「4」以下にしてください。また、イースト入りパン生地の場合は速度目盛り「2」で混ぜてください。

注5) 全卵は60gで算出しています。 注6) パスタ生地はドゥーフックを使用し、多い量の作業は避けてください。又、連続攪拌は避けてください。

標準付属品



ワイヤーホイップ

平面ビーター

ドゥーフック

ステンレスボウル

流し込みシールド

料理の幅を広げるオプション ※全機種共通でお使いいただけます。

パンやケーキの生地はもちろん、キッチンエイド・ミキサーはアタッチメントを交換することで、肉や野菜のグラインド、自家製ソーセージ、5種類のパスタといった、多彩な機能を兼ね備えているため、和・洋・中その他あらゆる料理の下拵えにもお使いいただけます。



フードグラインダー (FGA)

鋭い刃で肉や野菜をカットして碎きます。
付属の粗挽き用と細挽き用の交換ダイヤは素材によって使い分けください。



※付属のスタンバーで押し出します。



ソーセージスタッパー (SSA)

付属の大・小2種類のチューブを使って自家製ソーセージが簡単に作れます。チューブ(小)はブレックファストソーセージに、チューブ(大)はブラットワース・イタリアン・ポーロッシュソーセージにお使いください。
※フードグラインダー(別売りオプション)に取り付けてお使いください。



パスタ・メーカー

パスタローラー&カッターセット (KPCA)
パスタシートローラーと、スパゲッティカッター、フェットチーネカッターの2つのカッターが入っています。
パスタカッターコンパニオンセット (KPCA)
エンジェルヘアパスタカッター、シックヌードルカッターの2つのカッターが入っています。

パスタシートローラー
こねた生地をシート状のパスタシートに延ばします。
生地の厚さは約0.3mm～1.5mmまで8段階に調節可能。

エンジェルヘアパスタカッター
パスタシートを約1.5mm幅にカットし、極細パスタのカッペリーニが作れます。
シートローラー推奨設定…7～8

フェットチーネカッター
パスタシートを約6.5mm幅のフェットチーネにカットします。
シートローラー推奨設定…3



スパゲッティカッター
パスタシートを約1.5mm幅にカットし、スパゲッティあるいは薄いリングネが作れます。
シートローラー推奨設定…7～8

シックヌードルカッター
パスタシートを約11.5mm幅の厚いエッグ・ヌードルにカットします。
シートローラー推奨設定…4

※本オプションを使用する際、過度な作業は故障の原因となりますので避けていただきますようお願いいたします。

●このカタログの仕様は、品質向上のため予告なしに変更される場合がありますのでご了承ください。

株式会社エフ・エム・アイ

東京：〒105-0013 東京都港区浜松町2丁目8番14号 Tel.03(3436)9470
大阪：〒538-0044 大阪市鶴見区放出東3丁目11番31号 Tel.06(6969)9393

営業所 札幌：〒003-0002 札幌市白石区東札幌二条5丁目4番1号 Tel.011(813)8651
仙台：〒983-0034 仙台市宮城野区扇町2丁目1番9号 Tel.022(238)5711
名古屋：〒454-0822 名古屋市中川区四女子町2丁目46番地 Tel.052(361)7891
広島：〒731-0102 広島市安佐南区川内6丁目43番9号 Tel.082(876)1855
福岡：〒812-0893 福岡市博多区那珂1丁目30番21号 Tel.092(481)2931

サービスステーション 盛岡：〒020-0173 岩手郡滝沢村滝沢字菓子962-24-105 Tel.019(694)3900
金沢：〒921-8027 金沢市神田1丁目23番11号 Tel.076(243)7810
四国：〒768-0012 香川県観音寺市植田町155番地1 Tel.0875(57)5161
鹿児島：〒890-0073 鹿児島市宇宿1丁目15番8号 Tel.099(263)8281
東京サービスファクトリー：〒105-0013 東京都港区浜松町2丁目11番7号 Tel.03(3432)4955