

color magic

イロイロなキッチンに合わせて。



8 variations



ホワイト (KSM150WH)



エンパイヤレッド (KSM150ER)



ピンク (KSM150PK)



マジェスティックイエロー (KSM150MY)



メタリッククローム (KSM150MC)



インペリアルグレー (KSM150GR)



オニキスブラック (KSM150OB)



コバルトブルー (KSM150BU)

KitchenAid KSM150の特長

- 1 キッチンに合わせてコーディネートできる豊富な8色バリエーションとスタイリッシュなフォルム。
- 2 小型で食材の投入やボウルの脱着が容易なヘッドアップ式を採用。流し込みシールドを標準装備しました。
- 3 6段階のスピード調節機能で用途に応じた多彩な撹拌が可能です。

KSM150

KitchenAid.

KSM150

We do design for your greatest kitchen life.

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·無負荷時)

50~200r.p.m.(アタッチメント装着・無負荷時)

容器容量: 4.8 ℓ 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)



▮標準付属品

用途にあわせて3種類の撹拌ヘッドを選べ、低速から高速回転まで6段階のスピード調節が可能です。

3種類の撹拌ヘッド(標準付属)と速度調節の組み合わせによって生地づくりや生クリームのホイップに最適な撹拌力が得られます。









泡立てや空気を含ませるとき

ワイヤーホイップ (6本組)

例:メレンゲ・クリームの泡

標準付属品

平面ビーター

例:ケーキ生地・クッキー生地

標準付属品



重い生地を練り上げるとき



ドゥーフック 例:パン生地・ピザ生地

標準付属品



ステンレスボウル(4.8ℓ)

西淮付届品



流し込みシールド

標準付属品

ヘッドアップ式



モーターヘッドロック時 モーターヘッドロック解除時 ●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。

▮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。



最大 生地最小

スポンジ系 (全卵の量**1)



メレンゲ (砂糖:卵白=2:1)



生クリーム (シャンティー*2) (生クリーム:砂糖=10:0.8)



パウンドケーキ (薄力粉使用)



地で660g(卵L玉 約6個)	690g	1,100g	生地で1,500g	生地で800g
100g	150g	220g	生地で450g	生地で200g

※1) 全卵=60gで算出しています。 ※2) シャンティーとは生クリームに砂糖を加え泡立てたものです。 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) 機種の能力(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) 粘りけの強いビザ生地 かパン生地などのミキシング時の速度目盛りば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) 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。 入連続機料は避けてください。

■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。



パスタ・メーカー

○パスタローラー&カッターセット(KPRA) 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)エンジェルヘアーパスタカッター、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。



フードグラインダー(FGA)

鋭い刃で肉や野菜をカットして 砕きます。付属の粗挽き用と細 挽き用の交換ダイスは素材に よって使い分けてください。 ※付属のスタンバーで押し出します。





ソーセージスタッファー(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・ボーリッシュソーセージにお使いください。

エンジェルへアーパスタカッター

パスタシートを約1.5mm幅に カットし、極細パスタの カッペリー二が作れます。 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

バスタシートを約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

バスタシートを約1.5mm幅にカットし、スパゲッティあるいは薄いリンギーネがつくれます。 シートローラー推奨設定…7~8

ノードローノー推英政ル…/

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

※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。

▮その他のオプション

ボウルカバー(2枚組) 材料を容器(ボウル)に入れたまま冷蔵庫などで保管・保存する際に使用します。



ミキサーカバー

収納時にミキサーを保護する ための専用カバーです。綿と ポリエステルの合繊製のため 洗濯機でも洗えます。



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。



☆ 安全に関する注意 ご使用の際は、取扱説明書をお読みの上正しくお使いください。各製品は本来の用途以外に使用しないでください。

Tel.022(238)5711

●このカタログの内容は、2009年7月現在のものです。 ●製品のデザインおよび定格・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。 ●製品の色は、印刷により実際の色とは多少異なります。 ●実際の製品には、使用上の注意を表示しているものがあります。

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

> 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

台: 〒983-0034 仙台市宮城野区扇町2丁目1番9号

http://www.fmi.co.jp/ サービスステーション 盛 岡:〒020-0124 盛岡市厨川4丁目14番5号 Tel.019(648)5390 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(577)5161 鹿田県土〒900-0027 鹿川島市中原1丁目15番9号 Tel.0875(577)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

D2009.07A10