

ご家庭で簡単に 新鮮ヘルシーメニューを

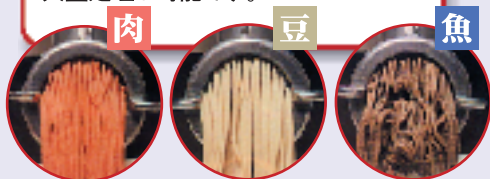
**家庭用
本格ミンサー
新登場!**



ハイパワー!

**あらゆる新鮮食材を
細かく挽きます**

肉や魚はもちろん、味噌豆や野菜も小型機種とは思えないハイパワーで細かく挽きます。コロケ、つくね、味噌、野菜ジュース…。ヘルシーな手作り料理がラクにつくれます。定格時間も20分で大量処理が可能です。



こんな食材も!

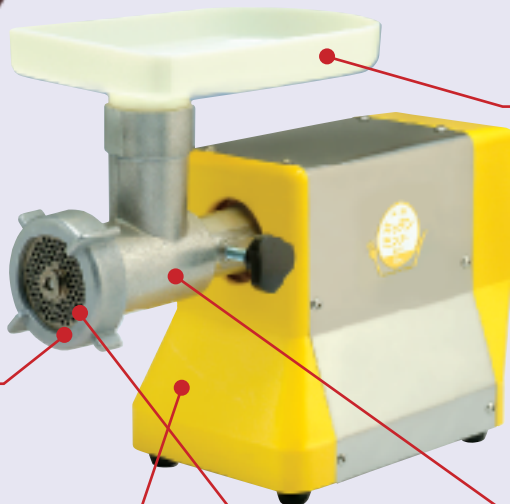
ごますりに最適

煎りごまをNEWキッチンミンサーで挽くと、すりごまになります。中華料理店などで、ご好評いただいております。

コンパクト!

置き場所に困りません

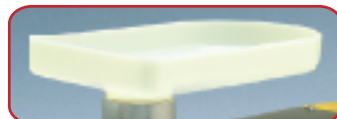
電化製品が増えて手狭になりつつある台所。そんなご家庭でも扱いやすいのが、NEWキッチンミンサー。モーターの小型化で実現したコンパクトなデザインは、置き場所に困りません。



形番	BK-220
外形寸法	幅170×奥行394×高さ310mm
重量	7kg
投入口の径	45mm
出口の径	65mm
定格出力	200W(定格消費電力 400W)
定格時間	20分
処理能力	肉・魚20~30kg/20分、みそ豆40kg/20分
付属品	押棒
オプションパーツ	専用豆ホッパー、各種プレート ウイナーメーカー
JANコード	49 3683468800 7

抗菌トレー!

衛生面にも配慮しました



食品が触れるトレー部分には抗菌プラスチックを採用。衛生面にも気を配りました。

新開発ロール!

より扱いやすくなりました



ロール(スクリュー)にはステンレスとプラスチックの複合材を使用。軽量化によりさらに扱いやすくなりました。

精密研磨仕上!

**切れ味・耐久性に優れ、
お手入れも一層しやすく**



創業以来、ミンサーを提供してきたボニーが自信を持って作りあげたナイフとプレートを標準装備しました。特にプレートには錆びにくいうえに耐久性も抜群の刃物用特殊ステンレス鋼を採用しました。

Bonny 株式会社ボニー