

ブラウン ハウスホールド新製品情報

～フードプロセッサーの機能を併せ持ったハンドブレンダー～
『ブラウン マルチクイック プロフェッショナル』 2 機種
<1 台 4 役の MR5555MCA、1 台 6 役の MR5550MFP>
8 月中旬より順次、リニューアルして新発売

小型家電ブランドのブラウン(P&G、本社:神戸市)は 2009 年 8 月中旬より順次、スティック型ハンドブレンダー「ブラウン マルチクイック プロフェッショナル」をリニューアルし、新たに、「ブラウン マルチクイック プロフェッショナル MR5555MCA」(8 月中旬発売)、「ブラウン マルチクイック プロフェッショナル MR 5550MFP」(9 月上旬発売)の 2 機種を発売いたします。価格は、ともにオープン価格。

主な改良点は、「MR5555MCA」においては、チョッパー容器の形状に合わせた専用スパチュラが付属され、下ごしらえした食材を無駄なく取り出せます。「MR5550MFP」においては、従来のきざむ(チョッパー)機能に加え、千切り、スライス用アタッチメントを追加。さらに、チョッパー容量が従来の 350g から 2 倍の 700g まで対応できるよう大容量化されています。

「MR5555MCA」は、「つぶす」、「混ぜる」、「きざむ」、「泡立てる」の一台 4 役。「MR5550MFP」は、アタッチメントを交換するだけで、「つぶす」、「混ぜる」、「きざむ」、「泡立てる」、「千切り」、「スライス」の一台 6 役。ともに、400W のパワフルモーターを搭載し、きめ細かいスピード調整も自在。お料理の下ごしらえがスピードアップできます。

◆新製品概要

ブラウン マルチクイック プロフェッショナル

		
型番	MR5555MCA	MR5550MFP
価格	オープン価格	オープン価格
機能	4 つの機能 つぶす、混ぜる、きざむ、泡立てる	6 つの機能 つぶす、混ぜる、きざむ、泡立てる、 千切り(細・太)、スライス(薄・厚)
電源方式/定格電力	交流式/AC 100V 400W	交流式/AC 100V 400W
スピード調整段階数	12 段階、ターボ	12 段階、ターボ
寸法 (L×D/質量)	本体:20cm×5.7cm/644g ブレンダー:21cm×7.3cm/191g チョッパー:18.3cm×14.5cm/324g ミキサー:27.7cm×6.7cm/93g	本体:20cm×5.7cm/644g ブレンダー:21cm×7.3cm/191g フードプロセッサー:24cm×23cm/785g ミキサー:27.7cm×6.7cm/93g
主な付属品	チョッパー、ブレンダー、泡立て器、専用スパチュラ、計量カップ、レシピブック	フードプロセッサー(千切り、スライス、チョッパー機能付)、ブレンダー、泡立て器、専用スパチュラ、計量カップ、レシピブック

【主な改良点】

改良点①:専用スパチュラを付属。

チョッパー容器の形状に合わせたスパチュラで、下ごしらえした食材を無駄なく取り出せます。

改良点②:千切り、スライス用アタッチメントを追加（MR5550MFPのみ）

「細め」、「太め」2種類の千切り用アタッチメントと、「薄め」、「厚め」の2種類のスライス用アタッチメントが追加され、フードプロセッサーとしての機能の幅が広がりました。

改良点③:700gの大容量チョッパー（MR5550MFPのみ）

従来 350g だったチョッパー容量を 2 倍の 700g にまで大容量化。大量の食材の下ごしらえにも対応できます。

【製品特長】

「MR5555MCA」:デイリーに使いこなせる、1台4役、400Wの本格派モデル

（つぶす、混ぜる、きざむ、泡立てる）

「MR5550MFP」:おいしさ、スピーディに、多彩に。1台6役、400Wのプレミアムモデル

（つぶす、混ぜる、きざむ、泡立てる、千切り、スライス）

機能説明①:つぶす(ブレンダー)



スープやソース、好みの材料を使ったディップなどがあつという間に作れます。調理中のお鍋の中や大きめのボウルでも使えます。

（鍋の中でご使用の際は、必ず火からおろし、ブレンダー先端部を材料の中にしっかり入れてからご使用ください。）

機能説明②:混ぜる(ブレンダー)



毎朝のドリンクやドレッシング、マヨネーズ作りなどが簡単に。調理中のお鍋の中や大きめのボウル、カップの中でも使えます。

（鍋の中でご使用の際は、必ず火からおろし、ブレンダー先端部を材料の中にしっかり入れてからご使用ください。）

機能説明③:きざむ(フードプロセッサー・チョッパー)



肉・魚(骨・筋を取り、約 1cm 角切り)は 700g(MR5550MFP)/350g(MR5555MCA)を一度にきざめるパワフルさ。大量の食材の下ごしらえも、あつという間に完成。ナッツ・刻みチョコレートなど固めの食材はターボ、野菜は中低速など、素材や好みに合わせ、スピード調節できます。

機能説明④:泡立てる(ミキサー)



上手に空気を取り込みながら泡立てる、ワイヤータイプの本格派。メレンゲなど手間のかかるお菓子作りに大活躍。

機能説明⑤:千切り 細・太(フードプロセッサー・千切り)（MR5550MFPのみ）



千切り(細):

にんじんサラダ、付け合せのキャベツ、固めのチーズに向いた千切り。

千切り(太):

炒め野菜やリンゴのサラダなど、食感を活かせる太目の千切り。

機能説明⑥:スライス 薄・厚(フードプロセッサー・スライサー) (MR5550MFP のみ)



スライス(薄):

きゅうりもみやオニオンスライス、サラダなどに最適な薄切り。

スライス(厚):

ズッキーニやじゃがいもなどのフライ、グリル野菜に適した厚切り。

【その他の便利な機能】



①握りやすいから、扱いラクラク

ブラウン独自の人間工学に基づいたスリム&フィット形状のグリップ。すっと手になじみ、しっかり持てて滑りにくいので、ハイパワーで稼働させても、簡単に操れます。



②安心して使える、飛び散り防止設計

ブレンダーの回転刃カバーは、ブラウン独自の飛び散り防止設計。キッチンや衣服を汚す心配が少なく、いつでもどこでも、安心してお使いいただけます。



③使いたい機能に簡単チェンジ

ボタンを押す、または回すだけでパーツの脱着ができ、使いたい機能にすぐチェンジできます。調理の流れを妨げず、多彩な機能を使い、使用後のお手入れもスムーズです。



④調理中のお鍋の中でも使えます

ブレンダーの耐熱温度は 100℃。ポタージュやパスタソースを作る際も、お鍋やボウルの中でそのまま調理可能です。

ご使用の際は、必ず鍋を火からおろし、ブレンダー先端部を材料の中にしっかり入れてください。



⑤調理をスピーディ&パワフルに

カテゴリー最大級のパワフルモーターを内蔵。しかも 12 段階＋ターボのスピード調節。ダイヤル付。材料や使い勝手、仕上りのお好みに合わせて、さっとスピードが変えられます。



⑥食洗機 OK で、後片付けもスムーズ

本体モーター部とミキサー接続部、チョッパー接続部以外はすべて、食器洗い機で洗え、お手入れも簡単です。

【販売先】

全国のブラウン製品取扱店(大型家電量販店など)

以上

本件に関するお問い合わせ先

報道関係の方からは P&G エクスターナルリレーションズ

0120-123-021 または、078-845-5050

press-info@braun-gillette-jp.com

消費者の方からは ブラウンお客様相談室 0120-13-6343

受付時間 9:00-17:30(祝祭日を除く月-金) ホームページ <http://www.braun.co.jp>