

デロンギ・ジャパン株式会社

2025/9/18

ブランド名		ブラウン	原 産 国		ルーマニア				
商 品 名		ブラウン マルチクイック 5 Pro ハンドブレンダー	型 式 番 号		MQ55757M				
メーカー希望小売価格			市場想定価格						
オープン価格			価 格		17,380 円				
					(税抜価格 15,800 円)				
販 路									
商 品 仕 様									
材 質			本体寸法 (mm) *ブレンダー装着時		幅	x	奥行	x	高
本体：PP ブレンダー：ステンレス					70	x	70	x	400
ミニフードプロセッサー：SAN（ボウル）、PP(蓋)、ステンレス(刃)			色		ブラック/シルバー				
サイズコントロールチョッパー：SAN（ボウル）、ABS（ディスク）			本 体 重 量		約775g *ブレンダー装着時				
両面スライサー・せん切りディスク：ステンレス 両面おろしディスク：POM			コ ー ド 長		1.2m				
泡だて器：ステンレス 専用計量カップ：SAN スパチュラ：PP、シリコン			電 圧 ・ 周 波 数		AC 100V 50/60Hz				
セット内容			消 費 電 力		400W				
・本体（モーター部分） ・ブレンダー ・ミニフードプロセッサー（カッター、アイス用カッター） ・サイズコントロールチョッパー（みじん切り用ディスク、粗みじん切り用ボウル） ・両面スライサー・せん切りディスク ・両面おろしディスク ・泡だて器			回 転 数		13,800回 *ブレンダー装着・ターボ時(約)				
			定格時間		ブレンダー：60秒 泡だて：180秒				
					ミニフードプロセッサー*カッター使用時：60秒				
					サイズコントロールチョッパー *カッター・みじん切りディスク使用時：60秒				
付属品									
・専用計量カップ ・専用スパチュラ									
特 長			梱包寸法		個装		幅170 x 奥260 x 高300mm / 約2.3kg		
ママの『もっと』に、ちゃんと応える。 スライス・せん切り・おろしまで、まとめて時短できる頼もしさ。 忙しい毎日でも、副菜作りから調理の下ごしらえまで、レポートリーは無限大。 『家族の笑顔がもっと増える』に応える、ハンドブレンダー。			/重量		マスター		幅600 x 奥270 x 高350mm / 約9.7kg		
			保 証 期 間		1年		納 品 ロ ッ ト		4
力 タ ロ グ			有		画 像 デ ー タ		有		
EANコード		8021098005465		認 定 マ ー ク		S-TUV			

セールスポイント

1台11役、スライス・おろし・せん切りもこれ1台。

収納までスマートにまとまるから、キッチンも気持ちもすっきり。

副菜から作り置き、特別な日のメニューまで、使いやすさと頼もしさを兼ね備えたマルチモデルです。

- **従来比約45%*コンパクトになった新・ミニフードプロセッサー。**
新登場、従来比約45%*コンパクトになったミニフードプロセッサー。
スライス、せん切り、おろし(細・粗)、みじん切りまで1台で対応。
使わないときはすべての付属品をすっきり収納できるから、キッチンもすっきり整う。
*当社従来品と比較して
- **食感まで思い通り。“選べるきざみ”が可能になった新サイズコントロールチョッパー。**
極みじん、みじん、粗みじん——食材に合わせてきざみ方を自在にコントロール。
料理に合わせたベストな仕上がりで、ハンバーグのたねやブルスケッタ、チョップドサラダなどもおいしさアップ。
さらに、クラッシュアイスの大きさも調整できるので、アイスドリンクやかき氷など、
ひんやりデザートも気軽に楽しめます。
通常のチョッパーとしても使えるので、パルス運転できざみ加減を確認しながら、自由なアレンジも楽しめます。
- **25段階スピード調節**
回すだけで、“ちょうどいい”仕上がりに。凶ピードはダイヤルで1～25段階まで調整可能。□
なめらかに混ぜたい時も、食感を残したい時も、片手で感覚的にコントロール。□
さらにパワーがほしい時は、便利なターボスイッチも。□
レシピに合わせて、自分好みのベストな仕上がりを。
- **ドイツ設計のハイパワーモーター(400W)**
頼れるパワーで、仕上がりに差がつく。□
冷凍フルーツ*やかたい野菜も、なめらかに攪拌できるしっかりパワー。
初めての食材でも扱いやすく、いつものスムージーやポタージュがもっと満足のいく仕上がりに。
*半解凍



ブラウンの“思いやり設計”は、料理好きの味方。

- **パワーベルVプラステクノロジー**
なめらかさも、時短も。
独自設計のベル型シャフトが食材をしっかり巻き込み、ムラなくスピーディーに攪拌。
刃の中心に食材が溜まりがちな悩みも、ミルブレードがキャッチして、
調理時間も約20%*短縮の上、最大4倍*のなめらかな仕上がりを叶えます。
*当社従来品と比較して
- **スプラッシュコントロールテクノロジー**
気になる“飛び散り”を抑えて、後片付けもラクに。
ブレードカバーの独自形状が液体の飛び跳ねを防止。
スープやソースも安心して攪拌でき、周囲を汚さず快適に使えます。
- **鍋やボウルでそのまま使える**
移し替え不要で、調理の流れが止まらない。
ポタージュやスープは鍋のままで攪拌可能。
洗い物を増やさず、作業も時短で完了します。
※使用時は必ず火を止め、ブレンダー先端を材料の中にしっかり入れてご使用ください。
- **アタッチメント交換もワンタッチ**
ボタンひとつでパッと切り替え。
ブレンダーからチョッパー、泡立て器へスムーズに交換可能。
段取りよく、次の工程へ。
- **簡単お手入れで、毎日使いたくなる**

