



ホームベーカリーでは物足りない方に！
家庭用パンニーダー PK660D

生地こね機「ニーダー」

オリジナルのパンを作りたいけど手こねは大変、ホームベーカリーの容量では満足できないという方へ！

- 一番大変なこねを機械におまかせ！
パンはもちろん、うどん・蕎麦・生パスタ・もちなども作ることができます。
- 高性能な DC モーター採用
静かでパワフル、省エネな DC モーターを採用。
- 無段階スピード調整とタイマー設定
ダイヤル式でスピード調整とタイマー設定を簡単にできます。



家庭用パンニーダー PK660D
43,000円 (税抜)

| | |
|------------|--|
| 粉容量 | 250g～600g |
| 電源 | AC 100V 50/60Hz 共用 |
| 消費電力 | 80W |
| 回転範囲 (無負荷) | 0～390回転/分 |
| 外形寸法 | W367mm×D230mm×H323mm |
| 梱包サイズ | W420mm×D300mm×H330mm |
| 質量 | 約 5.5kg |
| コード長 | 約 1.5m |
| 材質 | ABS、PP、SUS |
| 付属品 | 本体・プラスチックボット・こね羽根・ドームふた・保冷剤・取扱説明書・レシピブック |
| JAN | 4571311821333 |



特許取得の
こね羽根

粉量 250g ～ 600g まで対応

粉量 250g ～ 600g (食パン約 1 ～ 2 斤分) までこねられます。パン作りをしたけれど、体力にちょっと自信がなくなってきた...ホームベーカリーの容量では少ない! もっと自分で色々試したい! という方におすすめの生地こね機です。

一番大変で難しい「こね」の部分を機械にお任せするので、材料や成型で手作りを楽しみつつ、お手軽にパン作りをすることができます。



シンプルで簡単操作

DC モーターの採用により、無段階でのスピード調整が可能になりました。機械はちょっと苦手...という方でも簡単にダイヤル操作で、スピード調整やタイマー設定ができます。生地の状態を確認しながら進めたい方にもおすすめ。



静音設計でいつでもパン作りが可能

モーター音が静かなので、夜中でも気にせずパン作りができます。また、ポットは外釜方式なので、モーター熱がこもりません。温める・冷やすなどがしやすく、生地温度が上がりにくい設計です。もちろん、ポットの取り外しのできるで洗いやすくてとても便利です。

特許取得のこね羽根

特許取得の特殊な形状をしたこね羽根と、ダブルエンボス加工のプラスチックポットで、生地を手こねのようにやさしくしっかりと包み込みながらこねあげます。そのため生地を傷めず、レーズンやナッツなどの副材料も潰さずに均一に混ぜ込むことができます。パンはもちろん、うどん、蕎麦、もち、生パスタ、餃子の皮など、様々な生地を作ることができます。



透明なポットとドームふた

透明のポットで中もしっかり見え、ドーム状のふたをかぶせれば、乾燥対策や飛散防止になります。真ん中のふたは取り外しが可能なので、材料の投入がしやすい構造です。ドーム型なので、一次発酵で生地がふくらんでも大丈夫! ※自動で温度を調整する機能はありません



レシピブック

基本のレシピ 30 種類が載っているレシピブック付き!
国産小麦や天然酵母のパン、麺類なども載っています。



日本ニーダー株式会社

TEL 0120-481-484

URL <http://kneader.jp>

