

ハンドブレンダーNo.1\*1ブランド ブラウンより初のフードプロセッサーが新登場。  
 パワフル4枚刃でいきいきに下ごしらえ。

## ブラウン マルチプラクティック 3 フードプロセッサー

コンパクトにリニューアル。驚くほどのパワーで素早くなめらかに。

## ブラウン パワーブレンダー 1 ブレンダー

**2022年10月27日（木）発売**

デロンギ・ジャパン株式会社（本社：東京都千代田区 代表取締役社長：杉本敦男）は、市場シェアNo.1\*1ハンドブレンダーブランド「ブラウン ハウスホールド」より、「ブラウン マルチプラクティック 3 フードプロセッサー（CH3011WH / CH3012BK）」（写真上）と、「ブラウン パワーブレンダー 1 ブレンダー（JB1160BK / JB1168WH / JB1169BK）」（写真下）を、2022年10月27日（木）に発売いたします。

今回発売する「ブラウン マルチプラクティック 3 フードプロセッサー（CH3011WH / CH3012BK）」は、ブラウン初となるフードプロセッサーです。片手で押すだけのワンプッシュ簡単操作で、ステンレス製のパワフルな4枚刃、クアッドブレードが食材を素早く正確に攪拌（かくはん）し、みじん切りからペーストまで、料理の下ごしらえがこれ1台で実現します。また、押し加減の調節だけで、低速/高速の2段階のスピードコントロールが可能です。収納にも困らないコンパクトデザインながら、容量は500mlと使いやすく、やわらかい食材から、氷、繊維の多い牛肉や葉野菜まで均一に刻み、付属品のマヨネーズディスク\*2でマヨネーズやドレッシングも作れます。

「ブラウン パワーブレンダー 1 ブレンダー（JB1160BK / JB1168WH / JB1169BK）」は、トライアクションテクノロジーを搭載したパワフルなブレンダーを1.0Lのコンパクトサイズにリニューアル。独自のトライアングル（三角形）ジャグ構造により、冷たいスムージーから温かいスープ、ピューレ、離乳食、クラッシュアイスまで幅広い食材を素早く攪拌します。さらに、新搭載のゴールドチタンコーティングブレード（刃）により耐久性と切れ味の持続を実現しました。付属品のミル\*3を使用すれば、大豆や煮干しなどの乾燥食材を「粉碎」し、コーヒー豆やスパイスを「挽く」こともでき、スムージータンブラー\*4を使えば出来たてのスムージーを持ち運ぶこともできます。

ブラウンのハンドブレンダーは、高い信頼性と耐久性を備え、日本市場においてハンドブレンダー市場をけん引しています。コロナ禍で増えたおうち時間での毎日のお料理でも楽々、時短調理のパートナーとして多くの方々にご愛用いただいております。ブラウン ハウスホールドは、これからも妥協のないデザイン技術と、テクノロジー研究で製品を作り続けていくことで、人と食が向かい合う瞬間に、本物の素材を味わい尽くす楽しさを、世界中の家庭にご提供していきます。

\*1 2021年度年間シェアリーダー/独自調査機関調べ

\*2 CH3012BKに付属。\*3 JB1168WH / JB1169BKに付属。\*4 JB1169BKに付属。



ブラウン マルチプラクティック 3 フードプロセッサー  
 (CH3011WH / CH3012BK)



ブラウン パワーブレンダー 1 ブレンダー  
 (JB1160BK / JB1168WH / JB1169BK)

製品のお問い合わせ先

ブラウン ハウスホールド マーケティング部 広報担当

Email: braun-pr.japan@delonghigroup.com

## ブラウン マルチプラクティック 3 フードプロセッサー (CH3011WH / CH3012BK) 製品特徴



### クアッドブレードテクノロジー搭載 きざむはもちろん、氷も瞬時に粉碎

上部2枚+下部2枚の強力な4枚刃「クアッドブレード」を採用し素早く正確に攪拌。上下2段階のブレード（刃）によって、繊維の多い食材もすばやく均一に刻むことができます。さらに氷などの硬い食材も瞬時に砕くことができ、途中でかき混ぜる手間もありません。また、食材によって2枚/4枚で使い分けが可能で、お手入れも簡単です。



### 片手で押すだけ。ワンプッシュコントロール

人間工学に基づいた、片手で押すだけの簡単操作です。さらに、押し加減で低速/高速をコントロールできる2段階スピードです。

スピード 1：やわらかい食材やじっくり時間をかけてピューレ状にしたいときに  
スピード 2：氷\*などの硬い食材や手早く調理をしたいときに  
\*家庭用の製氷皿でつくった氷（2cm角程度）を使用



### 用途が広がるマヨネーズディスクと便利な専用スパチュラ付き：CH3012BK

マヨネーズディスクを使えば、自家製のマヨネーズを簡単にお作りいただけます。さらに、ボウルから食材を取り出すのに便利な専用スパチュラ付きです。



### 電源コード収納クリップ

収納時に便利な電源コード収納クリップ付き。  
電源コードを本体部分に巻き付けて収納することができます。



### 安全構造（セーフティーインターロックシステム、滑り止めリング）

本体とボウルがしっかり連結されないと回転しない安全システムを搭載しています。さらに底部の滑り止めリングにより、安定感があります。



### 安心のBPAフリー素材：コンパクトながら500mlの大容量ボウル

本体は場所を取らないコンパクト設計ながら、容量は500ml\*と大容量。安心のBPAフリープラスチック素材なので軽くて扱いやすい使い勝手です。  
\*最大使用可能容量



### 簡単お手入れ

本体（モーター部）と一部のパーツ以外は食器洗い機で洗浄できて楽々。ブレードは2枚ずつに分かれるのでお手入れが簡単です。  
\*詳しくは取扱説明書をご参照ください。

## ブラウン マルチプラクティック 3 フードプロセッサー 製品特徴比較



CH3011WH



CH3012BK



### 共通特徴



クアッドブレード  
テクノロジー



片手ワンプッシュ  
コントロール



電源コード  
収納クリップ



セーフティー  
インターロックシステム



安心の  
BPAフリー素材



簡単  
お手入れ

### 付属品



マヨネーズディスク / スパチュラ

マヨネーズディスクを使えば、自家製のマヨネーズを簡単にお作りいただけます。さらに、ボウルから食材を取り出すのに便利な専用スパチュラ付きです。

【製品情報】

ブラウン マルチプラクティック 3 フードプロセッサ 仕様表



型式番号

CH3011WH

CH3012BK

本体色

ホワイト

ブラック

本体サイズ(mm)

幅×奥行×高 140×140×275(mm)※ボウル装着時

本体重量

1.0kg ※ボウル装着時(CH3011WH) /  
1.1kg ※ボウル/マヨネーズディスク装着時(CH3012BK)

電圧・周波数

AC 100V 50-60Hz

消費電力

350W

回転数

5,200 回/分 ※無負荷時

定格時間

45秒

価格

オープン

セット内容

本体（モーター部分） / ボウル

本体（モーター部分） / ボウル  
/ マヨネーズディスク / スパチュラ

販路

デロンギ公式オンラインショップ、  
Amazon

ヨドバシカメラ、ビックカメラ、  
コジマ、ケーズデンキ

製品ページ

<https://www.braunhousehold.com/ja-jp/p/OX22010004>

<https://www.braunhousehold.com/ja-jp/p/OX22010005>

## ブラウン パワーブレード 1 ブレンダー（JB1160BK / JB1168WH / JB1169BK）製品特徴



TriAction  
technology

### 独自のトライアクションテクノロジー

独自のトライアングル（三角形）ジャグ構造により勢いのある対流を作り、素早く均一に食材を撹拌します。食材が隅にたまりにくく、少ない量でも効率的に撹拌します。

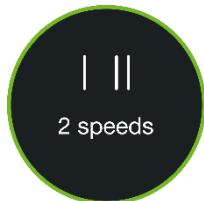


SmoothCrush  
blade system

### スムーズクラッシュブレードシステム

ゴールドチタンのブレード(刃) \*により優れた耐久性と切れ味の持続を実現。さらに独自のブレード構造により効率的に撹拌します。

\*ステンレス素材にコーティングしています



2 speeds

### 2段階スピード+パルス運転

2段階のスピードとパルス運転から選べるので、お好みの仕上がりを簡単に得られます。高速：個体を含んだ液体や重たい液体の撹拌に、低速：軽い液体や温かいスープの撹拌に、パルス：断続的な撹拌やアイスクラッシュ\*に。

\*家庭用の製氷皿でつくった氷（2cm角程度）を使用



Thermo  
resistant glass

### サーモレジストガラスジャグ

大容量1,000mlのガラスジャグは熱いスープ\*から冷たいクラッシュアイス\*\*まで、多彩な料理に対応。ガラス素材なので清潔なお使いいただけます。

\*食材は粗熱を取ってから撹拌してください（90°C以下） \*\*家庭用の製氷皿でつくった氷（2cm角程度）を使用



### 投入口+タンパー

食材を追加したいときに蓋（ふた）の上から食材を追加できる、便利な投入口付き。さらに葉物野菜などの食材がうまく対流しないときには付属のタンパーを投入口から挿し込み、食材を押し込むことが可能。



2-way  
measuring  
cup

### 2way計量キャップ

蓋部分に付属の計量キャップは30mlの目盛り付き。液体や小さな食材を正確に計量することができます。さらに、計量した食材をそのまま投入口から追加ができる仕様です。



Dishwasher  
safe parts  
Refer to instruction



Removeable  
blade

### 簡単お手入れ

ブレードをはじめとするパーツは簡単に取り外しができるのでお手入れが簡単です。また本体（モーター部）と一部のパーツ以外は食器洗い機にも対応。



3-way  
protection

### 3つの安全構造

本体とジャグをしっかりと固定するジャグロックシステムに加え、モーターを過度な負荷から保護するためのモーター温度制御機能、そしてモーター冷却システムの、3つの安全構造から成り立っています。



## ブラウン パワーブレンダー 1 ブレンダー 製品特徴比較



JB1160BK

JB1168WH

JB1169BK



### 共通特徴



トライアクション  
テクノロジー



スムーズクラッシュ  
ブレードシステム



2段階スピード+  
パルス運転



サーモレジスト  
ガラスジャグ



投入口



タンパー



2way計量キャップ



簡単お手入れ



3つの安全構造

### 付属品



料理の幅が  
広がるミル

乾燥した食材を粉状にしたい時に  
便利なミル付き。コーヒー豆やス  
パイスの粉碎、オリジナルのふり  
かけなどを作りたい時に便利です。






料理の幅が  
広がるミル



持ち運びに便利な  
スムージータンパー

本体に直接取り付けて  
作りたてのスムージー  
を楽しめる。氷を入れた  
冷たいスムージーも  
作れます。

**【製品情報】**
**ブラウン パワーブレンド1 ブレンダー 仕様表**

			
型式番号	JB1160BK	JB1168WH	JB1169BK
本体色	ブラック	ホワイト	ブラック
本体サイズ(mm)	幅×奥行×高：175×185×360(mm) ※ガラスジャグ装着時		
本体重量	2.7kg ※ガラスジャグ装着時		
電圧・周波数	AC 100V 50-60Hz		
消費電力	255W		
回転数	16,500回/分 ※無負荷時		
定格時間	ブレンダー：120秒	ブレンダー：120秒 ミル：60秒	ブレンダー：120秒 ミル：60秒 スムージータンブラー：60秒
価格	オープン		
セット内容	本体（モーター部分）/ ブレンダー/タンパー	本体（モーター部分）/ ブレンダー/ミル/タンパー	本体（モーター部分）/ ブレンダー/ミル/タンパー/ スムージータンブラー
販路	家電量販店	デロンギ公式オンライン ショップ、Amazon	家電量販店
製品ページ	<a href="https://www.braunhousehold.com/ja-jp/p/OX22311099">https://www.braunhousehold.com/ja-jp/p/OX22311099</a>	<a href="https://www.braunhousehold.com/ja-jp/p/OX22311098">https://www.braunhousehold.com/ja-jp/p/OX22311098</a>	<a href="https://www.braunhousehold.com/ja-jp/p/OX22311097">https://www.braunhousehold.com/ja-jp/p/OX22311097</a>

**■ ブラウン ハウスホールドについて**

ドイツの家電ブランド、ブラウンは、世界中の国々のキッチンでご活用いただける調理家電をつくり続けてきました。2012年、デロンギグループの傘下でブラウンの調理家電部門が製造・販売を開始し、日本国内においては2013年よりデロンギ・ジャパンが販売を開始しました。なかでも代表的なブラウン マルチクイック ハンドブレンダーは高い信頼性と耐久性を備え、日本市場においてブレンディング市場をけん引しています。

2021年に100周年を迎えたブラウンは、1921年にマックス・ブラウンがドイツのフランクフルトで工房を開いたことから始まり、1951年には会社を継いだ彼の息子アルトゥールとエルヴィンが、耐久性に対する父の情熱を受け継ぎ、ユーザー目線のデザインに注力しています。

ブラウンの、形と機能の点で何百万人もの人々にとっての「優れたデザイン」のアイデアは、1970年代にブラウンのデザイン責任者、ディーター・ラムスによって不朽のものとなり、現在にまで受け継がれています。

これからも妥協のないデザイン技術と、テクノロジー研究で製品を作り続けていくことで、人と食が向かい合う瞬間に、本物の素材を味わう楽しさを、世界中の家庭にご提供していきます。

ブラウン ハウスホールド 公式サイト：<https://www.braunhousehold.com/ja-jp>