



焼き芋をつくる新メニュー搭載!



マルコム

×



エムケー精工

生塩糀と大豆粉を使った
おいしくヘルシーな
パンレシピ!

生塩糀

大豆粉



食物繊維たっぷり、小麦粉と比べ糖質73%カットのヘルシーな大豆粉を使った大豆粉パンや美容を助けるビタミンB群が多く含まれる塩糀を使った塩糀パン。



本格的手作りパンはもちろん
豊富なメニューが
あれこれつくれちゃう!

エムケー自動ホームベーカリー

**ふっくら
パン屋さん**
職人さんの
焼き上がり

HBK-152P (ピンク)

4905249292208

HBK-152W (ホワイト)

4905249292192

巾25×奥行40×高さ30cm 質量:約6kg

1.5斤

1斤も
焼けます。

オープン価格

■定格消費電力:470W ■電源コード長:1.1m ■タイマー:最長16時間 ■取扱説明書(料理集・保証書付き)

※オープン価格の商品は標準小売価格を定めておりません。

cookpad

ベビー



エムケー精工

離乳食、妊婦様向けの
パンレシピ公開中!

ほっくり、しっとり、甘い焼き芋が作れる

ほっくり 焼き芋

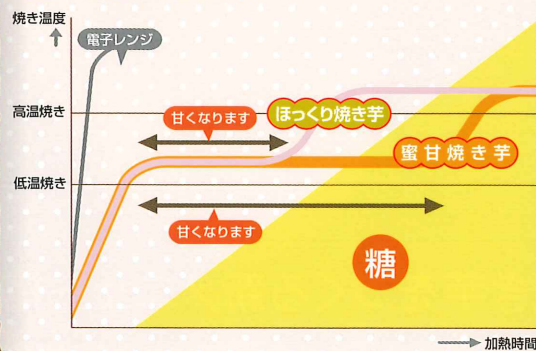
ホクホクとした
食感がおいしい。

蜜甘 焼き芋

蜜がタップリの
甘くわっとした
食感!



焼き芋の甘みはでんぷんを麦芽糖に変える酵素アミラーゼの働きによるもの。低温でじっくり焼き上げることで糖化が進み甘みが増します。急速に加熱する電子レンジでは味わえない、しっとりとした甘い焼き芋屋さんが作る焼き芋がご家庭で手軽につくれます。



こだわり派にも納得の使いやすさ!



こだわりのパン作りに...

ねり 発酵 焼き 各単独メニュー付き!

ねりを行って生地を取り出し、加工後再びパンケースに戻して、発酵、焼きと、パン作りの自由度が高いメニューを搭載。パン作りの幅がグーンと広がります。

ねり 発酵 焼き

速度、温度は3段階に、生地の状態を見ながら、時間延長もできる機能が付いているので、自分好みに自由に調整ができます。

低温長時間発酵 メニューで作る!

小麦本来の豊かな風味が
口いっぱいに広がる。

イースト臭を抑えた香りがよい自然派パン

イーストの量を少なくし、低い温度で長時間じっくり発酵させたいときに使います。少しのイーストでゆっくり時間をかけて発酵させることで、生地が熟成されてイースト臭が少なく、小麦本来の香りが最大限に引き出された味わい深いパンに仕上がります。

全32種類の多彩なメニュー。自家製だから安心、おいしい。

自家製ヨーグルト



3段階に発酵温度が選べ、プレーンなヨーグルト、カスピ海ヨーグルトやケフィアもご家庭で手軽につくれます。

生地づくりメニューで 手作りパン



小麦粉の苦手な方には 米粉パン



あまったごはんを使ってごはんのパン



あまったごはんには小麦粉と材料を入れるだけ、しっとりもちり甘いごはんのパンが出来上がります。

口溶けなめらかフレッシュバター



市販の生クリームを使いハムやナッツ、レーズンを混ぜて、オリジナルの口溶けなめらかフレッシュバターが出来ます。

ドイツの銘菓シュトレン



旬の果物を使ったオリジナル ジャム



中華まんやうどんの生地づくり



ドライイーストパンメニュー

食パン
早焼きパン
塩糎パン
ごはんのパン
やわらかパン
フランスパン
全粒粉パン
スイートパン

パン以外

ケーキ
フレッシュバター
ジャム
ヨーグルト
ほっくり焼き芋
蜜甘焼き芋
中華まん生地
うどん・パスタ生地

おこのみ設定メニュー

ねり+発酵(生地作り)
発酵+焼き
ねり(追加ねり)
発酵
焼き
低温長時間発酵

天然酵母パンメニュー

生種おこし
食パン
早焼きパン
全粒粉パン
スイートパン
ねり+発酵(生地づくり)
発酵+焼き

オリジナルレシピ 公開中!!



3つの 焼き色が 選べます



皮までしっとり やわらか オーソドックスな 食感 皮はパリッと 中はふんわり

使いやすい機能いっぱい!

- 前回の設定を記憶するメモリー機能付き。同じメニューなら都度設定する必要はありません。
- 最長16時間のデジタルタイマー付き。
- プザーが具を入れるタイミングをお知らせするミックスコール機能付き。

■ 本体:ポリプロピレン・パンケース、羽根:アルミ(フッ素樹脂コーティング) ■ 梱包サイズ:巾45×奥行27×高さ36cm 梱包質量=約7.2kg

※各仕様については製品の改善などにより予告なく変更することがありますのでご了承ください。 ※製品の色は印刷インキや撮影条件などから実際の色と異なって見えることがあります。



安全に関する
ご注意

- ご使用前に「取扱説明書」をよくお読みの上、正しくご使用ください。
- 他の電気製品とコンセントを共用する場合は、製品の消費電力をお確かめいただき、合計の電力量がコンセントの電気容量を超えないようご注意ください。火災の原因となります。
- お客様ご自身の修理改造はおやめください。感電や火災の原因となります。

★長期間ご使用の製品の点検を

こんな症状が
ありませんか。

- 電源コードが異常に熱い。
- 焦げ臭いにおいがする。
- 製品に触れるとビリビリと電気を感ずる。
- その他の異常や故障がある。

ご使用
の中止

このような症状の場合はコンセントプラグを抜いて、販売店に点検・修理をご相談ください。

●本カタログ掲載製品の補修用性能部品の保有期間は製造打ち切り後6年です。

Let's enjoy the future!



エムケー精工株式会社

〒387-8603 長野県千曲市雨宮1825

TEL 026(272)4112(代)

ホームページアドレス <http://www.mkseiko.co.jp> 【営業所】高松営業所 TEL.087-868-6781

PO2807 ※このカタログの記載内容は2016年7月現在のものです。

【支店】

札幌支店 TEL.011-881-7311
仙台支店 TEL.022-258-3861
東京支店 TEL.03-3604-6441
静岡支店 TEL.054-238-0111
新潟支店 TEL.025-287-0911
長野支店 TEL.026-272-8701

名古屋支店 TEL.052-461-7261
金沢支店 TEL.076-264-1115
大阪支店 TEL.06-6386-5800
広島支店 TEL.082-871-7355
福岡支店 TEL.092-612-1077



FOOD ACTION NIPPON

米粉倶楽部

エムケー精工(株)は、FOOD ACTION NIPPONの推進パートナーです。



当社は、次世代育成支援対策推進法に基づく「基準適合一般事業主」として認定を受けました。