

# fujimak

## pacojet

際立つ仕上がり。記憶に残る味わい。

## パコジェット4

パコジェット4は、独自の調理システムにより新鮮な素材を活かして、ムース、ファルシー、スープ、ソルベ、アイスクリーム、濃縮液、生地、バターなど、多様で高品質な料理を生み出すことができます。



## トップシェフだけが知る秘密の機器からキッチンの必需品へ

パコジェット4の特長は、  
冷凍した新鮮な素材を解凍せず、圧力をかけて微細にピューレ化することにあります。  
素材そのものの純粋で自然な輝きとテクスチャーが表現できます。

### 舌に広がる芸術的な味わい

パコジェット4は、素材の表面積を大幅に増やすことができるので、味わいが一層引き立ちます。

### 目を楽しませる仕上がり

冷凍された新鮮な素材を、解凍せずにそのまま粉碎するので、素材が持つ自然な色合いが保たれます。

### 口の中で広がる滑らかさ

素材を微細にピューレ化し、約1気圧の圧力をかけることで、よりふんわりとした食感が生まれます。

香り高いペーストからクリエイティブなマカロンの具材、ふんわりと軽い仕上がりのゴートチーズムース、  
パコジェット4は、幅広い料理の創造を可能にします。

## ■ たった3つのステップでトップクオリティの料理を素早く簡単に。



### 下ごしらえした素材を 専用ビーカーへ

新鮮な素材をカットして専用ビーカーに入れ、調味液などを加えます。



### 冷凍保存

-20℃で 24 時間以上  
冷凍してください。

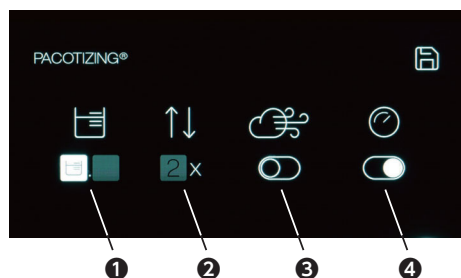


### 必要なポーションだけ粉砕

ボタン操作ひとつで、  
必要な量だけ作ることができます。

## ■ 数々の機能が、プロの料理人のニーズに的確に応えます。

\*PACOTIZING®の画面



- ① 必要な量の設定 ..... 粉砕する食材の量を0.1～10単位で設定することができます。
- ② 自動リピート機能 ..... 粉砕する回数を、最大10回まで設定できます。リピート数を増やせば、ふんわりクリーミーな食感に仕上がります。作業時間も有効活用できます。
- ③ 加圧モード(有/無) .... 加圧モードを利用すると、仕上がり体積が約20～30%増加します。素材の持ち味を活かしたクリーミーでふんわりとした舌触りのムースなどを表現することができます。
- ④ Jetモード ..... クラシックモード (4分)、Jetモード (90秒) が選べるので、素材にあった希望の仕上がりが可能になります。Jetモードは高脂肪・高糖分の素材などに利用します。

## ■ フードロスの削減にもお役に立ちます。

冷凍の素材を必要量のみ粉砕し、残りはフリーザーへ戻し保存できるので、高級な素材の風味や栄養素を損なうことなく、作り過ぎも防いでフードロスが削減されます。

## ■ 2ステップクリーニング

洗浄とすすぎの2つの段階に分けて簡単にクリーニングをすることができます。  
(家庭用の食器洗浄機用洗剤がご使用いただけます。)



**pacojet**

- 型 式 : PACOJET 4
- 外形寸法 : W204×D365×H497
- 電 源 : 100V 50/60Hz
- 消費電力 : 1500W
- 処理容量 : 800ml
- 加工食品冷凍温度 : -18～-23℃
- 重 量 : 22.5kg

※付属品/ビーカー(樹脂製)×1、ビーカー蓋×1、ホルダー(ビーカー用、黒)×1、ブレード(ステンレス製)×1、スプレーガード×1(スクレーパー付)