



いち歩 TOP キッチングッズ フードプロセッサーとハンドブレンダーの違いを比較！根本的な選び方

フードプロセッサーとハンドブレンダーの違いを比較！根本的な選び方

公開日：2015/11/09 / 更新日：2016/06/08 キッチングッズ

ツイート 0 いいね! 98 G+ 0 0 購読する 3



フードプロセッサーにするべきか、ハンドブレンダーにするべきか、それが問題だ！

とアタマから血が出そうなくらい悩んでいるあなたのために、普段からフードプロセッサー、ハンドブレンダー（ハンドミキサー）をあれこれ使っている、そーたるがフードプロセッサー、ハンドブレンダーの根本的な選び方について書きました。

この辺の“回るモノたち”を選ぶときに悩んでしまうのは、それぞれに**いろんな機能**がついていて、その機能が微妙にダブっていたり、それでいて得意不得意があったりするからです。

スポンサーリンク

「長津田」駅... 詳細を...	「茨木」駅 徒歩... 詳細を...
---------------------	-----------------------

目次 [表示]

フードプロセッサー、ハンドブレンダーを機能の違いで選ぶ

選ぶ方の基本??

基準??

いち歩を書いているひと



そーたる
南房総で畑と釣りを楽しみながら生きていきたい！
と思っている30代じゃない方のアラフォー。
本業は料理人（だと思ふ）。
[>>詳しいプロフィール](#)
[>>お問い合わせ](#)

人気の記事

- [DIYで自作ピザ窯の作り方 始まり](#)
20,261 views
- [フードプロセッサーとハンドブレンダーの違いを比較！根本的な選び方](#)
3,350 views
- [イレブンカット11cutで持ち込みヘアカラーを体験！](#)
2,689 views
- [白身の魚“銀ひらす”とは？ 美味しいの？](#)
2,546 views
- [Googleマイマップが旅行・出張に超便利！使い方ほぼ完全版](#)
2,480 views
- [人生初の金継ぎをやってみて分かったことメモ](#)
2,043 views
- [ルンパのバッテリーを交換、ついでに分解掃除したらルンパが完全復活！！](#)
1,607 views
- [クイジナートのフードプロセッサーを容量で比較！結局どのサイズがいいの？](#)
1,527 views
- [カカオ豆からチョコレートを手作り。カカオバターで手作りマスコカオバター](#)

プロフェッショナルな料理人も驚きのレシピ

プロフェッショナルな料理人も驚きのレシピ

お役に立ちます。

いじり

おもしろ

プロフェッショナルな料理人も驚きのレシピ
「何かに向いていない」
「何かに向いていない」
「何かに向いていない」

フードプロセッサー、ハンドブレンダーの根本的な選び方としては

何を基準に
選ぶ方がいいのか

1. フードプロセッサー、ハンドブレンダーのそれぞれの得意なこととは何か

2. 自分が必要な機能、一番使う機能は何か

これに尽きます。

① いろんなことができる機能が付いていると「こんなこともできるのかっ!」ときめいてしまいますが、「メイン」で何に使いたいのか、どういうことに使いたいのかってことを第一に考えます。

で、その「一番使いたいこと、使うつもりのこと」の機能が得意なものを選ぶのです。

フードプロセッサーとかハンドブレンダー、ミキサー、ミルサーの得意なことをざっくり書いていきます。

フードプロセッサー



??
さき子とを箇を書きに
わかりやすくしてあげる。

手強い
得意
不評

- 動けないけど、剛腕です
 - 野菜を「刻む」、肉、魚介を「ミンチにする」、粉物、チーズなどを「混ぜる」、パン生地を「こねる」のが得意
 - 不得意なのは液体っぽいもの、ミキサーのような機能
 - 大は小を兼ねないので、フードプロセッサーのサイズにあった量しか処理しにくい
- [クイジナートのフードプロセッサーを容量で比較！結局どのサイズがいいの？](#)

↑どの項目がめんどくさいかも面白いかも。

ハンドブレンダー (ハンドミキサー、マルチブレンダー)



さき子.

子とめ.

- 鋼に直入れ、身軽でお手入れしやすく、場所を取らない。
- ある程度の量 (大量じゃない) を「すり潰す」 (ポタージュ、スムージー、離乳食)、ある程度の量の野菜を「刻む」、少量の卵、生クリームを「泡立て (パーミックス)」が得意。
- 「ある程度の量」であれば、マルチにこなす。パワフルなものであれば家庭では十分。
- 量が多くなると、刻むはフープロには敵わないし、すり潰すはミキサーには劣る。

ミキサー



ユニクロのウルトラライトダウンを部屋着にしたなら、快適で節約にもなった
1,429 views

カテゴリ

カテゴリ
カテゴリを選択

最近のエントリー



サーモスの卓上ポットならいつでも熱々のお茶が飲めるのか?



整体院で教わった腰痛ぎっくり腰で動けないときの対処法



【千葉】腰痛ぎっくり腰で立てないときに行くべきところは?



マキタの掃除機に布団用ノズルを付けてダニを一掃してみた



「陸っぱりからのエサ釣り」初心者が買うべきはじめての竿の選び方





- とにかく「なめらかにすり潰す」が得意。
- これしかできないけど、「なめらかにすり潰す」ことに関しては他の追随を許さない。
- 水分が少ないものは苦手。ある程度の量が必要。

わかんない!

24-ジ
ポタージュ
スムース

ミルサー



乾いたものだけ??
何か作れるのか? 見方の違い

- 「粉碎」と「小さなミキサー」
- 香辛料、珈琲豆などを細かく粉状にする。硬い香辛料を粉状にするのはこれではできない。
- ミキサーでは回らない少量のものをピューレ状にする

香辛料
311かけ、かぼち

フードプロセッサーとハンドブレンダーの機能はダブっているところがある。

ミキサーよりの機能が欲しければハンドブレンダーです。フードプロセッサーでポタージュを作ることはありません。

逆にたくさんの野菜を刻む、たくさんの量のものをいっぺんに混ぜるといのはハンドブレンダーのワークボールは小さいので、不得意。

ポタージュを作る、スムージーを作る、離乳食を作るなど、「すり潰す」がメインならハンドブレンダー。

野菜を「刻む」、チーズケーキ、スコーン、タルト生地など粉類、チーズを「混ぜる」、パンを「捏ねる」がメインならフードプロセッサー。

言ってるのと。作れるのと。軸を
作るものと。軸を
どうかに混ぜると。
わかんないです。

ハンドブレンダーのワークボールの語が急にでる。フープロにワークボールという言葉は多分T222が...
スポンサーリンク

どれも、持っている人には
手前、「いいおりの現場」で...
ワークボールの語は...
いいおりに「たくさんのも
いっぺんに混ぜるのは不得意」
といえる。

「奥澤山田」... 詳細を...	「奥澤山田」... 詳細を...
---------------------	---------------------

フードプロセッサーとハンドブレンダーを機動力で選ぶ?

言わずもがな、ハンドブレンダーの方が機動力は優れている。というかフードプロセッサーは一步も動けない。

ハンドブレンダーは鍋に直接突っ込めるし、収納も場所を取らない。どこにでも移動して

SEO対策で「選ぶ」を入れたほうが
いいのじゃないか?

④ フードプロセッサーとハンドブレンダー
機動力で選ぶ?

たぶん、自然な言い回しに。

わかんない。持ち続けたいみたい。これ。10分も使えば壊れるらしいかも。

使えるお手軽感が売り。とあっちこっちで書かれています。

もちろん、それは間違っていないのだけれど、両刀使いからするとフードプロセッサーはフードプロセッサーの楽さというのがあります。

まず、持ってなくていい。回せばなしにしている間に他のことができる。ハンドブレンダーは基本的にスイッチを押してないと動かないし、ずっと持ったまま使うもの。量が多かったりすると、長いことスイッチを押さながらハンドブレンダーもぐるぐる動かさなくちゃいけないので、結構疲れる。

フードプロセッサーは回した後、そのまま置いておける。これは伝わりづらいかもしれませんが、ハンドブレンダーは使った後すぐに洗うか、アタッチメントを外すなどをしなくちゃいけないことが多い。鍋とかから出したら先が汚れているので、そのタイミングで洗わなくちゃいけなかったり、鍋に入れたまま、もしくはどっかに出しておいてもコードがけっこう邪魔だったりする。

フードプロセッサーは最初に使いやすい場所に設置さえ出来れば、放っておける楽さがあります。機動力がないからこそその良さ。

ま、一步も動けないことには変わらないんだけど。

フードプロセッサー、ハンドブレンダーの価格の違いは何？

フードプロセッサーにしてもハンドブレンダーにしても、値段がピンギリでありますよね。この価格の差は何なのか？

細かいことは一切抜きにして一言でいいますと、「パワー」です。

例えば、僕の持っている2台のハンドブレンダーは一台はもう一台の倍以上の値段がします。やはり高価な方はパワフルで、パワフルなゆえにいろんな作業が早くて安定感があります。

一方、安いほうが使えないかって言いますと、そんなこともありません。パワフルな奴より軽いし、これしか持っていなければ家庭で使うには十分です。

同じくフードプロセッサーも安いやつはパワーが落ちます。フードプロセッサーを選ぶなら安物は避けたいところです。でないとフードプロセッサーの最大の特徴「剛腕」が発揮できないからです。

同じクイジナートというフードプロセッサーのメーカーの中でも、同じサイズで家庭用と業務用とパワーの違うものもあります。

フードプロセッサー、ハンドブレンダーのメーカーはどこがいい？

フードプロセッサーもハンドブレンダーも、今はほんとにいるんなたさんのメーカーが出しています。

僕がおすすめるのは、フードプロセッサーならクイジナートです。

当たり前過ぎる答えで申し訳ないのですが、やはりクイジナートはフードプロセッサーの中のフードプロセッサーで、プロの現場でも多くのクイジナートが使われています。

クイジナートはフードプロセッサーを長いこと作っていることもあって、シンプルで頑丈で、使いやすい、部品が破損しても、パーツで買えるところが助かります。ま、そうそう

「価格はこちらがお得？」

「価格の違い」と言っても更にすることはいいはず。

・どちらが高い？
・どちらが安い？
・どちらがお得？

本文中の内容が「安い」について「ホバ211Tと212Tは、よく使う言葉を使うようにして」

「(3) 価格はお得」
「パワーは決まり」と言ってもOK.

トル

作業

ここはついでに

くさく

おくとしても

トル

トル

OK.!

「T211の子の4200L2. T212」

「抽出の目的は...」



「だけも」

壊れませんが。



Cuisinart フードプロセッサー 1.9L

posted with カエレバ

Cuisinart (クイジナート)

- Amazon
- 楽天市場
- Yahooショッピング

ハンドブレンダーは、もちろんパーミックスが大御所で、間違いない。が、もし僕のパーミックスが壊れて今買い換えるとしたら、「BOSCH」ポッシュです。電気工具でも有名です。

「BOSCH」ポッシュのハンドブレンダーの最大の特徴はコードレス！

コードレスのハンドブレンダーやはりコードがあるものに比べるとパワーが落ちるのですが、そこはやはりコードレスの電気工具を数多く作っているBOSCH。コードレスでありながらしっかりとパワーを持ったハンドブレンダー。やっぱりパワーは大事なのです。

ほしーなーへ_へ



ポッシュ コードレスハンディブレンダー

posted with カエレバ

BOSCH (ポッシュ) 2016-03-01

- Amazon
- 楽天市場
- Yahooショッピング

まとめ

フードプロセッサー、ハンドブレンダーのメーカーごとの細かい機能とか、性能はというのはちょっとおいておいて、ざっくり最初にどんなことを考えて選ぶのか決めていくのかということに焦点を当てて書いてみました。

どのフードプロセッサーがいい？どのメーカーのハンドブレンダーがいい？は、みんな同じ料理を作るのではないし、キッチンの都合も、予算も違うので、これがおすすめ！というの難しいですが、自分にあった機能、一番使う機能をしっかり持っている一台を選びたいですね。

吹き出した血がミキサーは

みなさんのアタマから血が吹き出なければ幸いですへ_へ

ツイート 0 いいね! 36 G+ 0 0 購読する 3

スポンサーリンク

¥3,888	¥1,512	¥2,057	¥3,888	¥1,512	¥2,057
¥1,944	¥5,184	¥14,688	¥1,944	¥5,184	¥14,688
フェリスエ			フェリスエ		

可能では見つけるとは...
とれた エレバ。

女性身
・スリッパにハマっている
・ハンドブレンダー
下取
・野菜のミキサーをした
・フードプロセッサー

のイロ感じ

雑言

・全体の構成は文句なしに良いと思う。
・もちろん「言葉みず」を意図して具体的に言葉みずをあげていく。
・使用中の画像