

品番：EA763AJ-44N

品名：1.0升 圧力IH炊飯ジャー



販売価格	92,600円(税抜)／101,860円(税込)			
カタログ価格	92,600円(税抜)／101,860円(税込)			
在庫数	最新在庫：1（2025/09/30 10:15現在）			
商品入数	1	販売単位	台	
カタログページ	2130ページ			



仕様

メーカー	象印マホービン(ZOJIRUSHI)	型番	NW-JZ18
シリーズ	極め炊き	容量	1.8L(1升)
消費電力	1370W	圧力設定	7段階
内釜	プラチナコート内釜(厚さ2.2mm)	サイズ	305(W)×370(D)×245(H)mm
重量	7.5kg	白米炊き分け	5通り
色	ブラック	付属品	しゃもじ、白米計量カップ
コード長	1.0m(コードリール付)	保温時間	極め保温:40時間まで(エコ炊飯・わが家炊き・しゃっきり・ややしゃっきり・ふつう・ややもちもち・もちもち・鉄器おこげ・熟成・急速・すしめし・冷凍ごはん・蒸気セーブ) 高め保温:12時間まで ※炊きこみ・おかゆ・おこわのメニューは保温をしないでください。
1回あたりの炊飯時消費電力量	180Wh	1時間あたりの保温時消費電力量	22.3Wh
ふた開き時の高さ(mm)	500		
圧力IH炊飯			
お手入れ簡単「蒸気口セットなし」「フラットトップパネル」「フラットフレーム」「フラット庫内」			

家族が、もともといた食感になる81通りの「わが家炊き」メニュー
中パッパから沸とう維持工程で一気到大火力を加え、激しい対流を起こします。大火力で炊き続けることでお米のアルファ化を促進し、甘みを引き出し、芯までふっくらしたごはんが炊き上がります。
蒸らす前に1.3気圧の高い圧力をかけることで、水中に溶け出した甘み成分をお米に染み込ませます。
IHと相性が良く発熱効率と蓄熱性が高い「鉄」素材を、熱伝導率の高い「アルミ」層と耐久性に優れた「ステンレス」層の間に仕込んだ内釜です。 内釜のふち部分は厚くし、熱が外に逃げるのを抑え、効率よく加熱します。 また、内釜内面と内ぶたのプラチナコートの効果でも、ごはんの甘み成分（甘み成分の一つである還元糖）を引き出します。
毎回洗う点数は、はずして洗える内ぶたと内釜のたった2点だけです。 （その他のお手入れは取扱説明書をご覧ください）。
食べやすく、おいしく炊ける 「雑穀米炊き分け3コース」 ビタミン、ミネラル、食物繊維など様々な栄養素をとることができる雑穀米を3通りの食感に炊き分けます。 しゃっきり・ふつう・もちもちの3通りから選べるので、手軽に楽しむことができます。
圧力の強さと圧力をかける時間を調整して、すしめし、白米しゃっきりからもちもち、玄米までメニューにあわせて圧力と時間を変えて7通りの食感に炊き分けます。皮の固い玄米も1.3気圧の高圧力をかけることでふっくらやわらかく炊き上がります。
レンジであたためても、ふっくらおいしい「冷凍ごはん」メニュー 高圧力1.3気圧をかけ、お米の中に水分を閉じ込めることで、レンジで解凍してもパサつきやベタつきを抑え、ふっくらおいしいごはんが食べられます。週末にたくさん炊いて冷凍しておくのに便利です。
おいしく炊ける「無洗米」メニュー 水を加えるだけで炊飯できる無洗米専用のメニューです。火力を高めた専用の炊き方で、ごはんの甘みを引き出します。
選べる保温選択。40時間おいしく保温できる「極め保温」 底センサーが保温に最適な火加減で温度コントロールします。水分の蒸発を抑え、40時間までおいしく保温します。 （メニューによって異なります。取扱説明書をご確認ください） また、長時間保温しない方におすすめの「高め保温」メニュー、保温しない方におすすめの「保温なし」メニューがあります。
ふたの内側に設けた小さな穴で泡をつぶし、泡を蒸気とおねばに分離させることでふきこぼれを抑制する「大火力ユニット」 ふきこぼれを気にせず到大火力で炊飯できるので、芯までふっくら炊き上げることができます。
抗菌効果のある銀イオン（Ag+）を配合した立つしゃもじがついています。また、衛生に配慮し、外ふたを開けるときに押すプッシュボタンも抗菌加工1をしています。

代替品

	品番 EA763AJ-43P コメント 5.5合炊き
---	---

株式会社エスコ

大阪府大阪市西区立売堀3丁目8番14号 06-6532-6226(代表)

© 2018 ESCO Co.,Ltd.