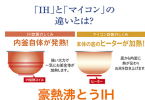


品番：EA763AJ-64

品名：5.5合 IH炊飯ジャー(極め炊き)



|         |                              |      |   |
|---------|------------------------------|------|---|
| 販売価格    | 33,000円(税抜)／36,300円(税込)      |      |   |
| カタログ価格  | 33,000円(税抜)／36,300円(税込)      |      |   |
| 在庫数     | 最新在庫: 1 (2024/05/16 07:31現在) |      |   |
| 商品入数    | 1                            | 販売単位 | 台 |
| カタログページ | 2166ページ                      |      |   |



仕様

|          |                        |      |                                                                                         |
|----------|------------------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| メーカー     | 象印マホービン(ZOJIRUSHI)     | 型番   | NW-HA10                                                                                 |
| シリーズ     | 極め炊き                   | 容量   | 1.0L(5.5合)                                                                              |
| 消費電力     | 1230W                  | 内釜   | プラチナ厚釜(厚さ1.7mm)                                                                         |
| サイズ      | 250(W)×360(D)×200(H)mm | 重量   | 4.0kg                                                                                   |
| ふた開き時の高さ | 400mm                  | コード長 | 1.0m(コードリール付)                                                                           |
| 色        | ステンレス                  | 保温時間 | うるつや保温:30時間まで(エコ炊飯・白米・白米熟成・白米急速・すしめし)<br>高め保温:12時間まで<br>※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。 |

|                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| IH炊飯                                                                                            |
| IHの高火力で炊き続け、うまみを引き出すことで芯までふっくらしたごはんが炊きあがります。                                                    |
| サツときれいに「洗える内ぶた」「フラット庫内」                                                                         |
| 立つしゃもじ付                                                                                         |
| ごはんの甘み成分(還元糖)を引き出す「プラチナ厚釜」<br>内釜内面のプラチナコートの効果で、ごはんの甘み成分の一つである還元糖を引き出します。                        |
| 強火で炊き続け、うまみを引き出す「豪熱沸とうIH」<br>ふきこぼれを気にせず、沸とう後も火を引かずにIHの高火力で炊き続けます。うまみを引き出し、芯までふっくらしたごはんが炊き上がります。 |

炊き方が選べる「白米炊き分け3コース」

ご家庭のお好みにあわせ、ふつう・やわらかめ・かためと炊き方が選べます。

食べやすく、おいしく炊ける「麦ごはん」メニュー

健康に気を遣う方に大人気の「もち麦」や「押し麦」も麦の風味を生かしながらふっくらもちもちに炊き上げる専用のメニューがあります。

30時間おいしく保温できる「うるつや保温」

ふたセンサーと底センサーが保温に最適な火加減で温度をコントロールし、水分の蒸発を抑え30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、あたたかいごはんを食べたい方におすすめの「高め保温」メニューも選択できます。

炊きこみごはんを炊いた後など内釜の中のおい残りが気になる場合は、クリーニング機能を使用すると、におい残りを抑えます。その後通常のお手入れをしていただくだけです。

ふっくらおいしく焼ける「ケーキメニュー」

材料を入れてキーを押すだけ。マイコンが正確に温度コントロールするので、焦げつきのないふっくらしたケーキが焼けます。

## 株式会社エスコ

大阪府大阪市西区新町4丁目14番12号 06-6532-6226(代表)

© 2018 ESCO Co.,Ltd.