

★2011年日本最新機種★

☆☆日立圧力&スチーム IHジャー炊飯器シリーズ☆☆

日本製
MADE IN JAPAN



RZ-KV100Y/180Y



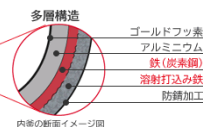
打込み鉄釜

1!



IH発熱効率が高い鉄を採用
大火力 打込み鉄釜

打込み鉄釜



溶射打込み鉄は、
異なる熱特性の
材質を含んでいます。
金属鉄
発熱性の高い鉄
酸化鉄
蓄熱性の高い酸化鉄



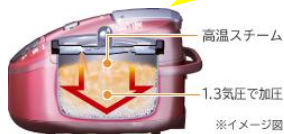
2! 最高1.3気圧107℃高温炊飯&高温スチーム



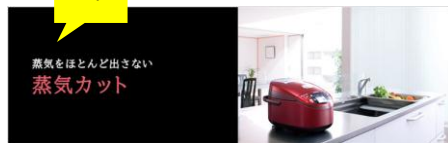
最高1.3気圧107℃の高温で炊くから早い。
圧力と高温スチームでしっかり蒸らし炊き
あげるから、炊きたてのご飯が甘くて
おいしい。さらに保温時には、定期的に
スチームを送り込み、ご飯をしっかり保温。



1.3気圧



3!



周囲の壁や家具に蒸気を当てないから、
置き場所に困らずキッチン快適。



「eco」少量炊飯・保温を選べば少量に合わせた炊飯と保温で、消費電力量を約3%おさえられます。

★2011年日本最新機種★

☆☆日立圧力&スチーム IHジャー炊飯器シリーズ☆☆

日本製
MADE IN JAPAN



RZ-KG10Y/18Y



黒厚鉄釜

1!



IH発熱効率が高い鉄を採用!

IH加熱と相性がよい鉄釜を採用。
内釜が効率よく発熱します。
遠赤外線を放射する炭を混ぜた
フッ素をコーティング。
お手入れ楽々。

2! 最高1.3気圧107℃高温炊飯&高温スチーム



圧力とスチームではよい・うまい!

最高1.3気圧107℃の高温で炊くから早い。
圧力と高温スチームでしっかり蒸らし炊き
あげるから、炊きたてのご飯が甘くて
おいしい。さらに保温時には、定期的に
スチームを送り込み、ご飯をしっかり保温。



3!

外に出る蒸気が少ない!!!

オートスチームで水に替えてためるから
外に排出する蒸気はわずか!
※標準水量0.55L(550ml)に対して4.1ml

「eco」少量炊飯・保温を選べば少量に合わせた炊飯と保温で、消費電力量を約3%おさえられます。