

STAN.

by ZOJIRUSHI

あなたの暮らしにスタンバイ。

詳しくはwebをご覧ください。*

※ 通信費はお客様の負担となります。ご了承ください。



調理器具以外の象印製品についてはウェブカタログをご覧ください。

炊飯ジャーについては



オープンレンジについては



生活家電については



愛情点検

長年ご使用の電気製品の点検を!



こんな症状はありませんか

- 電源コードやプラグが異常に熱くなる。
- コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする。
- 自動的に切れるはずなのに切れない時がある。
- いつもと違って温度が異常に高くなったり、こげくさい臭いがする。
- モーターの回転が止まったり遅かったり不規則な時がある。
- 容器から水漏れする。●その他の異常や故障がある。



ご使用中止

こんな症状のときは、故障や事故防止のため、使用を中止し、コンセントから差込みプラグを抜いて、必ず販売店に点検(有料)をご相談ください。

安全に関するご注意



ご使用前に「取扱説明書」をよくお読みの上、正しくお使いください。

- 火災の原因となりますので、消費電力が1kW以上の機器は、定格15A以上のコンセントを単独で使ってください。
- 医療用ペースメーカーをお使いの方は医師とよくご相談の上お使いください。<IH調理器>
- やけどの恐れがありますので、蒸気口に手を触れないようにしてください。
- やけどの恐れがありますので、幼児の手の届くところで使用しないでください。

商品添付の「保証書」は、お買い求めのお店で所定事項を記入します。記載内容をご確認の上、大切に保管してください。

- このカタログ記載の商品の補修用性能部品の保有期間は製造打ち切り後、ホームベーカリー・ミキサー・ジューサー・もちつき機・自動調理なべ・IH調理器は6年、その他の電気製品およびマホービン等は5年です。
- このカタログ記載の商品は、一般家庭用です。業務用および車両、船舶などでのご使用には適しませんので、ご注意ください。
- 商品の外観・仕様は、改良などにもとない、予告なく変更する場合があります。
- このカタログの記載内容については、一部変更することがありますので、あらかじめご了承ください。
- 商品写真は、印刷のために実際の色と多少異なる場合があります。
- このカタログの電気製品はすべて1年間の保証つきです。
- このカタログの内容についてのお問い合わせは、お近くの販売店にご相談ください。もし販売店でおわかりにならない場合は、弊社にご連絡ください。
- 本カタログに記載されている価格は、希望小売価格(税込)です。オープン価格の商品は希望小売価格を定めておりません。価格は販売店にお問い合わせください。また運送料、設置費、付帯工事費、使用済み商品の引き取り費等は含まれておりません。
- 色柄略記号の前の数字はJANコードナンバーで、下6桁のみ表示しています。上7桁は「4974305」ですべて共通です。
- 色柄名の前の英文字は柄記号を表しています。
- 寸法は0.5cm単位で表示しています。
- ☆印は在庫限定品を表すマークです。品切れの場合はご了承ください。
- このカタログ記載の商品は、日本国内の交流100V専用です。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。また、アフターサービスもできません。The electric products listed on this catalog are designed for use in Japan where the local voltage is AC 100V. It cannot be used in other countries where electrical voltage and frequency vary. After-market service is also not provided outside of Japan.



この印刷物は、植物油インキで印刷しています。

リサイクル適性(A)

この印刷物は、印刷用の紙へリサイクルできます。



表示を正しく家電公取協会員
当社は、適正な表示を推進しています。

お客様ご相談センター

電話番号をよくお確かめのうえ、お掛け間違いのないようにお願いします。

0120-345135

受付時間 9:00~17:00 月曜日~金曜日(祝日、弊社休業日を除く)
一部のIP電話など、フリーダイヤルがご利用いただけない電話でのお問い合わせ TEL (06)6356-2451(有料)

お客様からご提供いただく「お名前・ご住所・電話番号など」の個人情報は、製品のアフターサービスおよびその後の安全点検活動のために、弊社グループ会社および協力会社との間で共同利用させていただく場合がございますのでご了承ください。

象印マホービン株式会社

〒530-8511 大阪市北区天満1丁目20番5号

ホームページアドレス www.zojirushi.co.jp



調理器具

総合カタログ 2024 春夏

オーブントースター/ホームベーカリー/ミキサー・ジューサー/コーヒーメーカー/自動調理なべ/グリルなべ/ホットプレート/デリリーコンパクトプレート/マルチロースター/もちつき機/食器乾燥器/電気ケトル/電気ポット/マホービン/その他キッチン用品



きょうを、だいに。

本カタログに掲載しております商品の価格には運送料・設置費・付帯工事費・使用済み商品の引き取り費等は含まれておりません。



INDEX

オーブントースター	P03
ホームベーカリー	P05
ミキサー・ジューサー	P06
コーヒーマーカー	P07
自動調理なべ	P09
グリルなべ	P11
ホットプレート	P13
デイリーコンパクトプレート	P15
マルチロースター	P16
食器乾燥器	P18
電気ケトル	P19
電気ポット	P21
マホービン	P25
その他キッチン用品	P15・17

料理が楽しいって、いいね。



料理は、つくる時間も
楽しみたい。
だけど毎日のことだから、
気負わず、自然と、
手間をかけずに
つくりたい。

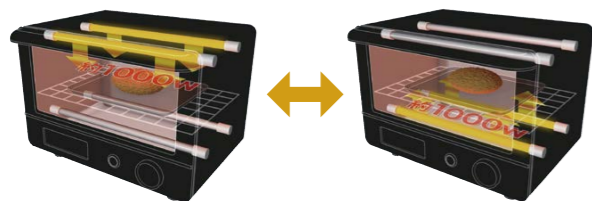
「カンタン」も
「おいしい!」も
叶えるのが、
象印の調理器具です。



上下の高火力で
 サクふわ食感に
 焼き上げる。

上下ヒーターを交互に高火力で加熱!
 「高火力スイッチヒーティング」。

上下ヒーターをスイッチさせ、食材を効率的に加熱します。またトレイを使用する調理でも、下からの加熱をハイパワーにすることで温度ムラを少なくします。



「サクサクフライあたたため」
 コース。



揚げたてのような食感が楽しめる。

「窯焼き冷蔵ピザ」
 「窯焼き冷凍ピザ」コース。



ピザ生地を裏面までしっかり焼き上げる。

シンプルなデザインの
 「ロータリースイッチ&
 白黒反転液晶」。



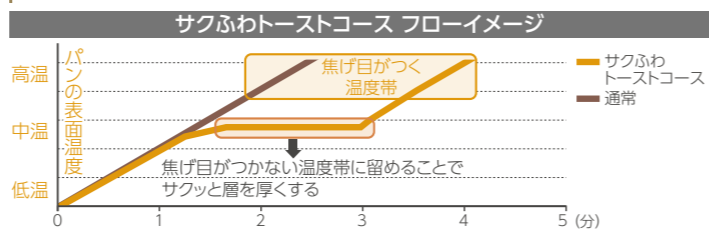
おもちゃ
 たれずに焼ける
 目の細かい
 「もち焼きネット」



「はずせるとびら」で
 お手入れも
 カンタン



トーストの食感にこだわった「サクふわトースト」コース。



ワンタッチで!あとはおまかせ!
 便利な「マイコン自動コース」。

- 【EQ-JA】
 ①トースト ②冷凍トースト ③サクふわトースト ④サクサクフライあたたため ⑤窯焼き冷蔵ピザ ⑥窯焼き冷凍ピザ ⑦窯焼き手づくりピザ ⑧手づくりパン
- 【ET-GP】
 ①トースト ②冷凍トースト ③サクふわトースト ④ピザ ⑤冷凍ピザ ⑥フライあたたため ⑦ロールパンあたたため ⑧手づくりパン
- 【EQ-FA】
 ①サクふわトースト ②トースト ③冷凍サクふわトースト ④冷凍トースト ⑤ロールパン ⑥クロワッサン ⑦冷凍クロワッサン生地焼き上げ ⑧手づくりパン ⑨フライあたたため

上2本
 遠赤外線
 ヒーター搭載。

マイコン
EQ-JA22
 217899<-BA>
 オープン価格①



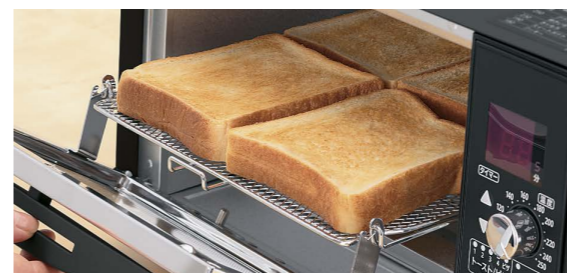
BA ブラック

詳しくは
 webをご覧ください。*1
 ※1 通信費はお客様の負担と
 なります。ご了承ください。

*対象機種は、仕様・機能一覧をご覧ください。

ビッグ&ワイド庫内タイプ

|トースト4枚が同時に焼ける。



80℃~高温250℃まで温度調節が可能。

ET-GU30
 222053<-VD>
 オープン価格①



VD ボルダー

30分ロングデジタルタイマーで焼きいもが焼ける。

マイコン
ET-GP30
 222046<-BZ>
 オープン価格①



BZ マットブラック

3段階の火力が選べる。

ET-GC30
 222060<-BZ>
 オープン価格①



BZ マットブラック

スタンダードタイプ

遠赤外線ヒーター(上ヒーターのみ)搭載。

EQ-SB22
 222077<-BW>
 オープン価格①



BW モノトーン

「上火グリル」つきで火力を5段階から選べる。

EQ-AH22
 222084<-BZ>
 オープン価格①



BZ マットブラック

「全面ガラス扉」でスッキリした印象に。

EQ-AB22
 222091<-NM>
 オープン価格①



NM シャンパンゴールド

STAN.

◆レシピブックつき

マイコン
EQ-FA22
 221919<-BA>
 オープン価格①



BA ブラック

オープン トースター 仕様 機能 一覧	品番	サイズ			本体 質量 (約kg)	庫内 奥行 (約cm)	トースト 枚数	ハイ パワー	おいしさ				使いやすさ			お手入れ					
		外形寸法 (約cm)	庫内寸法 (約cm)	トレイ 内寸* (約cm)					遠赤外線 ヒーター	高火力 スイッチ ヒーティング	サクふわ トースト	冷凍 サクふわ トースト	クワッパン	温度 調節機能	火力 切り替え	上下 5本 ヒーター	ロータリ スイッチ	白黒 反転 液晶	ビッグ& ワイド 庫内	タイマー	はずせる とびら
	EQ-JA22	33.5×29×26	27×23.5×11	25.5×20	4.7	23.5	2枚	1032W	上2本	●	●	—	—	●	—	●	—	30分 デジタル	●	●	
	ET-GP30	39.5×34.5×22.5	27×29.5×9	25.5×25.5	5.0	29.5	4枚	1300W (5ヒーター)	上2本	—	●	—	—	●	—	●	—	30分 デジタル	●	●	
	ET-GU30				4.8					—	—	—	—	—	●	—	●	30分	●	●	
	ET-GC30									—	—	—	—	—	●	—	●	15分	●	●	
	EQ-SB22	33.5×29×26	27×23.5×11	22.7×20	4.3	23.5			上1本	—	—	—	—	●	—	—	—	ワイド (幅27cm)	30分	●	●
	EQ-AH22	38.5×27×23	26×22×10.5	4.0	22		2枚	1000W	—	—	—	—	—	●	—	—	—	—	15分	—	●
	EQ-AB22			3.9					—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	●
	EQ-FA22	33.5×30×26.5	27×23×10.5	25.5×20	4.3	23			上1本	—	●	●	●	●	—	—	—	●	30分 デジタル	●	●

* トレー内寸(約cm)は幅×奥行です。本体質量(約kg)にはトレイも含みます。

*対象機種は、仕様・機能一覧をご覧ください。
 *イラストは全てイメージです。*掲載の外形寸法(約cm)は、幅×奥行×高さです。
 [オープン価格の商品は希望小売価格を定めておりません。価格は販売店にお問い合わせください。また運送費、設置費、付帯工事費、使用済み商品の引き取り費等は含まれておりません。]

自動調理なべ
STAN.

本格おかずも
自動調理で
手間なくおいしく。



忙しい日も簡単に品数を増やせる「パック調理」※4対応。
同時に最大2品まで調理ができます※5。

ジッパーつき食品保存袋を使った「パック調理」レシピを週末に作り置きしておけば、後はそのまま入れるだけ！
忙しい平日の食卓も充実！

パック調理なら同時に
主菜と副菜が作れるので、
忙しい限られた時間でも
充実した献立に!!



スペアリブ



ジャーマンポテト

パック調理とは？

食品保存袋に食材と調味料を入れ、
そのまま簡単に調理できます。
また使用後の洗い物も少なく、
後片づけも簡単なので時産に繋がります。



4STEPで作れる、カンタン調理

STEP1



ジッパーつき食品保存袋に
食材と調味料を入れる。

STEP2



ホーローなべにパックホルダーを
セットし、ジッパーつき食品保存袋
をセット。※6

STEP3



パックホルダーカバーをセットし、
注水口から水を入れる。

STEP4



ジッパーつき食品保存袋を
パックホルダーカバーのツメに
引っかけ、なべを本体にセット。

パック調理の
詳しい手順は
こちらから※7



「煮込み料理に適した、蓄熱性の高い「ホーローなべ」。あたため直しや保存に便利な「なべ用ふた」つき。



出来上りの料理をそのまま食卓へ。
美しい光沢でテーブルに映えるシンプルデザイン。



ガスの直火OK (IH非対応)。
あたため直しも手軽に。



ホーローなべ用のふたつきで、
残った料理をそのまま保存も可能。

お手軽におうちごはんを充実させる豊富なメニュー。

ほったらかしでも手間をかけたようにおいしく出来上がる「おまかせ自動調理」※1。
(自動調理できないレシピもあります。)

材料を入れて作りたいレシピのコースを選ぶだけの自動調理です。
火加減や、途中で材料を入れる必要が無く、時間のゆとりを生み出すことができます。

「カレー/シチュー」コース	「スープ」コース	「煮物」コース	「米調理」コース
ビーフカレー	クリームシチュー	ミネストローネ	肉じゃが
			豚肉と野菜のおかずごはん

おでかけ中に一品できる「おまかせ予約調理」※2
(すべてのレシピが予約できるわけではありません。)

例えば、朝でかける前に材料をセットし、
出来上がり時刻を予約すれば、帰ってすぐに食べられます。

最大12時間
予約・保温が可能※3
(保温ができないメニューもあります。)

保温は調理後、
食べごろ温度に保温。

「毎回洗うのはたった3点だけ!」



ホーローなべ
内ぶた

・料理のにおいが気になる時の
「クリーニング」機能
・あたため直しができる「再加熱」機能
・素材の栄養をまるごと食べられる
「無水調理」※8
(すべてのレシピが無水調理ではありません。)

コンパクトなのに
大容量6人前サイズ!

ビーフカレーを
自動調理できる目安量。

33メニューの
レシピブックつき。

レシピブックとwebで
約100レシピ対応。



詳しくはwebを
ご覧ください。*7

EL-KA23

220349<-BA>
220905<-WA>
オープン価格②
●消費電力(W)/900 ●最大調理容量(L)/2.3
●外形寸法(約cm)/28.5×31×22.5(フタ開け時の高さ46.5)
●本体質量(約kg)/7.0 ●電源コード(m)/1.4
●なべ用ふた、パックホルダー、パックホルダーカバー、
炊飯用計量カップ、レシピブックつき



BA ブラック

WA ホワイト

詳しくは
webをご覧ください。*7



設置イメージシミュレーション



スマートフォンまたはタブレットを使ってご自宅での設置イメージをご確認いただけます。*7

- 専用アプリのインストールは不要です。
- パソコンではご利用いただけません。動作環境をご確認ください。
- 動作環境: iOS13以上 Safari推奨 / Android8.0.1以上 Google Chrome 推奨 (Android 端末搭載の標準ブラウザは未対応)

※すべての端末について動作を保証するものではありません。
※ブラウザをアップデートしていただくことでご利用いただける場合がございます。
※Safariは、Apple Inc. の商標です。*Android、Google Chromeは、Google LLC の商標です。



ブラック(BA)



ホワイト(WA)

※1 レシピによっては下ごしらえが必要な場合もあります。※2 予約調理時間は最大12時間です。詳しくは取扱説明書・レシピブックをご覧ください。※3 保温時間は最大12時間で、予約調理以外は、自動的に保温に切りかわりません。詳しくは取扱説明書・レシピブックをご覧ください。

[この紙面に記載されている価格は、希望小売価格(税込)です。オープン/価格の商品は希望小売価格を定めておりません。価格は販売店にお問い合わせください。また運送費、設置費、付帯工事費、使用済み商品の引き取り費等は含まれておりません。]

グリルなべ
あじまる。



食材が映える、
土鍋風なべ。

中型タイプ

「食材の彩り、だしの色が映える
「土鍋風なべ」。



「直火OK」で下ごしらえも簡単!
(土鍋風なべ使用時のみ)



丸洗いできる「本体ガード」。
(取り外したヒーターセットは除く)



「3種のプレートで多彩なメニューが楽しめる」*1。

本体シールの2次元コードを読み取れば、webサイト上でレシピが確認できます。



見た目にもおいしく、食欲がそそられます。 直径40mmのたこ焼きが21個焼けます。 お好み焼き、焼肉などマルチに使えます。

「ピクトで分かりやすい火力表示。」

火力調整のレバーはスライド式なので無段階に設定できます。



2.5mの
ロングコードで
使いやすい!

本体ガードで、
熱いプレートに触れにくい
(土鍋風なべ使用時は除く。)



満水容量
3.3L

EP-FS30
224774<-BA>
オープン価格①

詳しくはwebを
ご覧ください。*2



中型タイプ

土鍋風なべのみのシンプルタイプ。

・本体シールの2次元コードから
レシピが確認できる

満水容量
3.3L

EP-FA10
224781<-BA>
オープン価格①



BA ブラック

小型タイプ

これ1台で「煮る」「焼く」「炒める」
大活躍のコンパクトタイプ。

満水容量
2.1L

EP-SA10
212924<-BA>
オープン価格①



BA ブラック



大型タイプ

「安心と使い勝手の良さを考慮した
「ラク置きふたつまみ」。



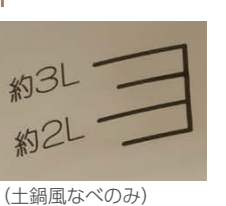
熱いふたの縁を浮かせて置ける。
ふたを置く時に斜めに固定できるつまみの形状だから熱いふたに手が触れにくい。

「様々なプレートで料理のレパートリーが増える。」



(EP-RW型のみ)

「計量に便利な
水量目盛つき。」



(土鍋風なべのみ)



満水容量
5.3L

EP-RW30
223913<-TA>
オープン価格①

TA ブラウン

満水容量
5.3L

EP-RE20
223920<-TA>
オープン価格①

TA ブラウン

品番	サイズ		消費電力 (W)	使いやすさ					お手入れ	
	外形寸法(約cm)	本体質量(約kg)		樹脂製とっつき	直火OK(土鍋風なべ)	水量目盛つき	2.5mロングコード	マグネットプラグ	本体ガード*3	丸洗い
グリルなべ	40×32.5×19(土鍋風なべ使用時)	6.5	1300	●(土鍋風なべ)	●	●	●	●	●	●
EP-FS30	32×32.5×17(遠赤すき焼きなべ・たこ焼きプレート使用時)			●(土鍋風なべ)	●	●	●	●	●	●
EP-FA10	40×32.5×22.5(3枚重ね時)			●(土鍋風なべ)	●	●	●	●	●	●
EP-SA10	33×30×19	3.4	1000	●(なべ)	●	●	●	●	●	
機能一覧	44.5×38×22(土鍋風なべ使用時)	7.0	1350	●(土鍋風なべ)	●	●	●	●	●	●
EP-RW30	42×38×19(遠赤平面プレート、平面スペースつき溝つき遠赤焼肉プレート使用時)			●(土鍋風なべ)	●	●	●	●	●	●
EP-RE20	44.5×38×27(3枚重ね時)			●(土鍋風なべ、遠赤平面プレート)	●	●	●	●	●	●
	44.5×38×22(土鍋風なべ使用時)	5.5	1350	●(土鍋風なべ)	●	●	●	●	●	●
EP-RE20	42×38×19(遠赤平面プレート使用時)			●(土鍋風なべ)	●	●	●	●	●	●
	44.5×38×24(2枚重ね時)			●(土鍋風なべ、遠赤平面プレート)	●	●	●	●	●	●

*外形寸法(約cm)はガラスふたを含んだ寸法です。

なべ・プレート名称	EP-FS30	EP-FA10	EP-SA10	EP-RW30	EP-RE20
[1]土鍋風なべ*	26×5.5	26×5.5	—	30.4×6.6	30.4×6.6
[2]区切り線つきたこ焼きプレート	26×1.4	—	—	—	—
[3]遠赤すき焼きなべ	26×3.5	—	—	—	—
[4]なべ	—	—	22.2×5.2	—	—
[5]遠赤平面プレート	—	—	—	30.5×3.7	30.5×3.7
[6]平面スペースつき溝つき遠赤焼肉プレート	—	—	—	30.5×3.4	—

*内寸(約cm)は内径×深さです。

*1 土鍋風なべを使用して焼きもの料理はしないでください。*2 通信費はお客様の負担となります。ご了承ください。*3 土鍋風なべ使用時は除く。

*対象機種は、仕様・機能一覧をご覧ください。

*JANコードナンバーは下6桁のみ表示しており、上7桁は「4974305」ですべて共通です。

*イラストは全てイメージです。*掲載の外形寸法(約cm)は、幅×奥行×高さです。[オープン価格の商品は希望小売価格を定めておりません。価格は販売店にお問い合わせください。また運送費、設置費、付帯工事費、使用済み商品の引き取り費等は含まれておりません。]

ホットプレート
やまぎ



油を落とす穴あきプレートで
煙もおさえる。

穴あきプレートタイプ

穴あきのプレートで
油の飛び散りが約70%カット※1!
煙の量も約半分※2に!
(EA-JB型は煙約30%カット※2)



区切り線つき
「遠赤チタンセラミックコート」の
大たこ焼きプレート。



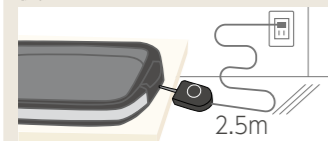
区切り線つきなので、穴からあふれさせたこ焼きの材料も丸めて作りやすくなっています。また、直径43mmの大きなたこ焼きが30個焼けます。

【丈夫で耐久性が高い「遠赤トリプルチタンセラミックコート」】。

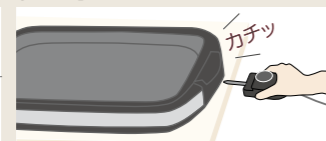


- 平面プレートのみ (EA-GZ・JB・DF型)
- 深型プレートのみ (EA-KK・KF・KB・FA型)

2.5mのロングコードで
使いやすい!



カチッと温調プラグで
軽い力でもセットできる!



本体ガードで
熱いプレートに
触れにくい!



EA-GZ30
222107<-XB>
オープン価格①

持ち運びに便利な
ハンドルつき樹脂製収納ホルダー



EA-JB20
208606<-SA>
23,100円(税込)①

SA シルバー

深型プレートタイプ

油の飛び散りが約50%カット(当社深型プレートとの比較)※3
「傾斜溝つき 焼肉プレート」。

溝の底は、落ちた脂がまとまりやすい逆三角形の形状です。落ちた脂が平面スペースに移らず、野菜と一緒に焼いても脂っぽくなりにくい設計です。



溝部分に6°傾斜を
設けることで油が流れやすい
プレート側面
6°の傾斜

【料理のレパートリーが広がる深さ3.5cm「深型プレート」】。

汁気の多い料理も作れる深さ3.5cm。調理中も具材がこぼれにくく、具だくさんメニューも楽しめます。また、ヘラが使いやすい深さなので、お好み焼きにもぴったり。一度に2枚焼けるほどスペースもたっぷりです。



落ちた脂が流れやすい傾斜溝つき焼肉プレート。



EA-KF20
222145<-BA>
オープン価格①

BA ブラック

便利なプレートが3種類。大きなたこ焼きも焼ける。



EA-KK30
222138<-BA>
オープン価格①

BA ブラック

深さ3.5cmの深型プレートで、
料理のレパートリーが
広がる。



EA-KB10
222152<-BA>
オープン価格①

BA ブラック

横長ワイドタイプ

約48cmの
横長タイプだから
たくさん焼ける!



EA-DF10
222121<-BA>
オープン価格①

BA ブラック

STAN.



EA-FA10
217141<-BA>
オープン価格①

BA ブラック

EA-FA用
たこ焼きプレート
EA-YF01 220653<-J>
4,400円(税込)④ ※別売品です。
●本体質量(約kg)/1.3

ホットプレート 仕様 機能 一覧	品番	サイズ		消費電力 (W)	おいしさ		使いやすさ									
		外形寸法(約cm)	本体質量(約kg)		最高温度 (ワタシ)	反射板	油の 飛び散り	煙の量※2	全長ヘラ※4 平面プレート	遠赤 コート	樹脂製 収納ホルダー	本体 ガード	2.5m ロングコード	カチッと 温調プラグ	ステンレス ボディ	プレート 本体ガード丸洗い
	EA-GZ30	54×37.5×12(3枚重ね時高さ18) 54×45×20(収納ホルダー収納時)	8 (本体、収納ホルダー含む9)	1300	250℃	● 約70%カット※1	● 約半分	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	EA-JB20	48×31×12(2枚重ね時高さ15.5)	5.5	1200		● 約70%カット※1	● 約30%カット	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	EA-KK30	48×33×14(3枚重ね時高さ18)	7.0	1300		● 約50%カット※3	—	● (深型)	●	●	●	●	●	●	●	●
	EA-KF20	48×33×14(2枚重ね時高さ16)	5.5	1300		● 約50%カット※3	—	● (深型)	●	●	●	●	●	●	●	●
	EA-KB10	48×33×14	4.0	1300		—	—	● (深型)	●	●	●	●	●	●	●	●
	EA-DF10	60×37×11	5.5	1350		—	—	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	EA-FA10	44.5×30.5×14	4.8	1200		—	—	●	●	●	●	●	●	●	●	●

※外形寸法(約cm)はプレートをセットし、ふたをした状態のもの です。

プレート 内寸 一覧	プレート名称	EA-GZ30	EA-JB20	EA-KK30	EA-KF20	EA-KB10	EA-DF10	EA-FA10	EA-YF01
①遠赤平面プレート		43.1×31×2.1	36.9×24.9×2.5	—	—	—	48.4×31.8×2.6	—	—
②遠赤穴あき焼肉プレート		43.1×30.9×1.9	36.9×24.9×2.3	—	—	—	—	—	—
③遠赤大たこ焼きプレート(竹串専用)		43.1×30.9×1.1	—	—	—	—	—	—	—
④深型プレート		—	—	40.8×27.3×3.5	40.8×27.3×3.5	40.8×27.3×3.5	—	37.4×25.4×4	—
⑤傾斜溝つき焼肉プレート		—	—	40.8×27.3×1.8	40.8×27.3×1.8	—	—	—	—
⑥区切り線つきたこ焼きプレート(竹串専用)		—	—	40.8×27.3×1.4	—	—	—	—	37.4×25.4×1.4

※プレート内寸(約cm)は幅×奥行×深さです。

※1 肉を焼いたときの油の飛散数を比較。当社自社基準による。EA-G型、EA-J型 穴あきプレート及び平面プレートを使用し、油の飛散数を比較することにより算出。(油の飛散数) (EA-G型)平面プレート:約18,200 穴あきプレート:約4,550 (EA-J型)平面プレート:約4,450 穴あきプレート:約1,200 (条件)プレート温度250℃ 調理時間10分 牛バラ肉100g (EA-G型)、52.7g (EA-J型) 使用 ※肉の種類によって飛散数は異なります。 ※2 試験方法:NBS発煙性試験装置(アメリカ工業規格ASTM-E662に準拠)により煙濃度を測定。平面プレート比 当社調べ ※3 肉を焼いたときの油の飛散数を比較。当社自社基準による。EA-K型 深型プレート及び焼肉プレートを使用し、油の飛散数を比較することにより算出。(油の飛散数) (EA-K型)深型プレート:約7,150 焼肉プレート:約2,850 (条件)プレート温度250℃ 調理時間10分 牛バラ肉100g使用 ※肉の種類によって飛散数は異なります。 ※4 先端やコーナー部が鋭利な金属ヘラは使わないでください。

※対象機種は、仕様・機能一覧をご覧ください。

※イラストは全てイメージです。 ※掲載の外形寸法(約cm)は、幅×奥行×高さです。 [この紙面に記載されている価格は、希望小売価格(税込)です。オープン/価格の商品は希望小売価格を定めておりません。価格は販売店にお問い合わせください。また運送費、設置費、付帯工事費、使用済み商品の引き取り費等は含まれておりません。]

※JANコードナンバーは下6桁のみ表示しており、上7桁は「4974305」ですべて共通です。

※イラストは全てイメージです。 ※掲載の外形寸法(約cm)は、幅×奥行×高さです。

デイリーコンパクトプレート

キッチンや卓上に出っぱなしで使えるコンパクトデザイン。



お鍋や煮込み料理が楽しめる 深さ5.5cmの「深なべ」。

コンパクトながらも、たっぷり作れる3.1Lの大容量。フッ素コートでお手入れもラクラク。



焼きものや簡単な煮込み料理が 楽しめる「平面プレート」。

3層構造の傷つきにくい「遠赤トリプルチタンセラミックコート」を採用。また、プレート表面は油なじみの良い、凹凸のダイヤモンド柄仕上げなので、こげつきにくく、調理もラクラク。



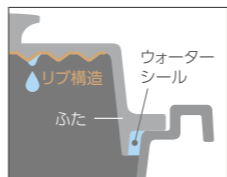
作りやすい「区切り線つき たこ焼きプレート」。

直径40mmのたこ焼きが24個焼けます。



素材本来のうまみを引き出す 無水調理※1対応!

程よく重いアルミダイキャストのふたがウォーターシールを形成し、プレート内の気密性を高めます。また、ふた裏面のリップ構造が食材から出た水分をプレート全体にじゅうとして効率よく還元。少ない水分で調理ができるので、食材本来のうまみと栄養がぎゅっと凝縮されたおいしい料理が楽しめます。



イメージ

焼きムラを抑え、 プレートの端までしっかり熱を伝える 波型3往復ヒーター。



予熱が完了すると音が鳴る「予熱お知らせブザー」※2。

- ・プレートのふちに直接手が触れにくい、丸洗いできる「本体ガード」※3
- ・長くて便利な2.5mロングコード
- ・WARM、LOW、MED、HI に設定できる火力調節ダイヤル
- ・本体シールの2次元コードからレシピが確認できる



EJ-DE30 224811<-BA>

オープン価格①

- 消費電力(W) / 1100
- 外形寸法(約cm) / 35.5×26×17.5(深なべ使用時)、34×25.5×15(平面プレート・区切り線つきたこ焼きプレート使用時)、35.5×26×20.5(3枚重ね時)
- プレート内寸(約cm) / 深なべ:28.5×19×5.5、平面プレート:28.5×19×2.8、たこ焼きプレート:28.5×19×0.8
- 本体質量(約kg) / 6.0

BA ブラック

食材を効率よく加熱するマイコン搭載。

マイコン搭載ならではの安心設計

- ・プレートがきちんとセットされていないと通電しない安全機構
- ・切り忘れ自動OFF機能・マグネットプラグがはずれるとブザーでお知らせ

※1 無水調理とは水の代わりに食材が持っている水分や油分を活用した調理法。水に溶けやすいビタミンやミネラルを損なわずに、栄養素を丸ごといただけます。水やだし汁を使っていないものを指し、必要最低限の調味料は使用します。※2 予熱が完了する前に調理物や、水・だし汁を入れるとブザーが鳴らないことがあります。※3 平面プレート、たこ焼きプレート使用時のみ対応。※4 通信費はお客様の負担となります。ご了承ください。

詳しくはwebをご覧ください。*4



IH調理器

強火・中火・弱火の火かげんもワンタッチで。

- ・料理にあわせて選びやすい「9段階火かげん調節」
- ・お湯がわいたら自動電源OFF「湯わかし」キー
- ・140℃～200℃まできめ細かく温度調節ができる「あげもの」キー
- ・煮くずれを抑えて味が染みこむ「煮込みモード」
- ・5つの安全機能
 - ①切り忘れ防止機能
 - ②なべなし検知機能
 - ③小物検知機能
 - ④Wセンサーによる異常温度上昇防止機能
 - ⑤マグネットプラグ



おでん

天ぷら

茶わん蒸し

ホットケーキ



点字表示つき

EZ-HG26 212818<-TA>

オープン価格①

TA ブラウン

仕様 機 能 調 理 器	品番	サイズ		9段階火かげん調節	あげもの キー	調理 タイマー	湯わかし キー	お知らせ メロディー※5
		外形寸法(約cm)	本体質量(約kg)					
EZ-HG26		32×36×4.5	2.7	(60),(190),(310),500,650,800,950,1100,1300W ()内は相当数で500WのON-OFF	140～ 200℃	1分～ 9時間55分	●	●

使用する お鍋の 形状	※材質や種類により火力感が異なります。		(材質)	使用する お鍋
	平ら	丸型		
● 揚げ物調理には、底が平らな鍋で油の量は取扱説明書記載の量以上でお使いください。	○	● 有磁性ステンレス18-0(SUS-430など)	○	● 耐熱ガラス、アルミ、銅製の鍋、陶磁器(土鍋など)
● 薄いものや底が反っているフライパン、銅については、強火で予熱すると赤熱する場合があります。	○	● ステンレス鋼	○	● 底の直径が約12cm未満、または中華鍋など底の丸い鍋
	○	● 一層鍋	○	● 底に約1.6mm以上のソリや脚がついているもの
	○	● 18-8(SUS-304など)	○	● 陶磁器(土鍋など)は、IH用と記載されていても使用しないください。形状によっては、本製品が故障したり、鍋が破損するものがあります。火力が弱くなったり、うまく調理ができないものがあります。
	○	● 18-10(SUS-316など)	△	● 鍋底の厚さ0.8mmを超え1.4mm以下のものは、火力が弱くなったり、使えないものがあります。
	△	● 多層鍋(外層)	△	● 3層で間を挟んでいるものや底が18-0ステンレスのものを使えます。

使える鍋は本体で確認できます。本体に鍋をのせ、「スタート/切」キーを押すと...→使える鍋は火力が表示されます。×→使えない鍋は、なべなし検知でお知らせし、電源が切れます。

※5 タイマー完了時、揚げ物予熱完了時、湯沸かし完了時にメロディーでお知らせします。●医療用ペースメーカーをお使いの方は、IH調理器をご使用の際には、医師とよくご相談のうえお使いください。

マルチロースター

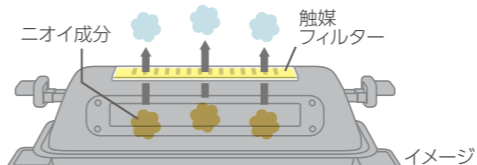
35cmのサンマが丸ごと3尾焼ける「ワイド庫内」。

裏返しの手間がなく、両面パリッと焼けます。



煙やニオイを約90%カット※6する 「高性能触媒フィルター」。

触媒フィルターで気になる煙やニオイを抑えます。(煙やニオイ成分の軽減は、触媒フィルター単体の試験結果であり、実使用とは異なります。軽減率は触媒フィルターあり、なしでの当社調べ)



詳しくは動画をご覧ください。*7



分解&取り付け簡単! 丸洗いOK! お手入れしやすい「ワンタッチ着脱ふた」。

背面上部のプッシュボタンを押しながら引き上げると、簡単にふたが取りはずせます。分解したふた、ステンレス製焼き網、こんがり反射板、水受皿はすべて丸洗いできます。*8



多彩なグリル料理が楽しめる。

本体シールの2次元コードを読み取れば、webサイト上でレシピが確認できます。



タンダリーチキン

焼きなす

牛串焼き

ハニーナッツトースト



皮はパリッと中はふんわり焼ける 「こんがり反射板」。

下ヒーターからの熱を反射させて、効率良く熱を伝えます。



焼いた魚をくずさず 取り出しやすい 「魚取器つき」。



- ・高さを2段階に調節できる「ステンレス製焼き網」。
- ・「30分タイマー」



EF-WA30

224767<-HZ>

オープン価格①

- 消費電力(W) / 1100
- 外形寸法(約cm) / 49.5×27×19.5
- 本体質量(約kg) / 4.6

詳しくはwebをご覧ください。*7



※6 煙の除去率: NBS発煙性試験装置(ASTM-E662に準拠)により、単位面積当たりの発煙量を測定し算出。触媒フィルターあり: 4.0 触媒フィルターなし: 46.7(当社調べ)。ニオイ成分の除去率: ガスクロマトグラフィーにより、プロピオンアルデヒド(サンマを焼いた時に発生するニオイのもととなる成分)濃度を触媒フィルター単体で測定し算出。触媒フィルターあり: 0.447ppm 触媒フィルターなし: 5,000ppm(当社調べ)。ニオイのもととなる成分量を測定したものであり、実際のニオイの感じ方を比較したものではありません。*7 通信費はお客様の負担となります。ご了承ください。*8 ヒーターつきの土台は丸洗いできません(布拭きはできます)。

*対象機種は、仕様・機能一覧表をご覧ください。 *☆印は在庫限り品を表すマークです。品切れの場合はご了承ください。 *イラストは全てイメージです。 *掲載の外形寸法(約cm)は、幅×奥行×高さです。 [オープン価格の商品は希望小売価格を定めておりません。価格は販売店にお問い合わせください。また運送費、設置費、付帯工費、使用済み商品の引き取り費等は含まれておりません。]

もちつき機 カもち

「蒸す」から「つく」までマイコンで全自動。



- フッ素加工うす •本体とっ手
- のし板(フタ兼用) •つきあがるとブザーでお知らせ
- コード収納ボックス •すべての部品を本体に収納

味噌もつくれる 「みそ羽根」つき。

とっ手つきうす。

- ◆のし棒
- ◆粉ねりプレート
- ◆計量カップ

機能別	品番	容量	マイコン全自動(蒸す〜つく)	蒸す	つく	こねる	つぶす
蒸す	BS-ED10	1升	約40〜50分	約30〜40分(1升)	約10〜15分	約10分(パスタ、パン、ピザ、うどん)	約5分

※1 スイッチを押すだけで、つきあがるとブザーでお知らせします。



5合〜1升
マイコン
BS-ED10 210609<-WA>
オープン価格①

- 消費電力(W)/ヒーター600、モーター142/160(50/60Hz)
- 外形寸法(約cm)/25×35.5×27.5
- 本体質量(約kg)/7.5

マイコン 温泉たまご器 エッグのゆきゆき

1度に6個ゆでられます。



•できあがりブザーでお知らせ

- ①ふたを取り、お好みのメニューの水位線まで水を入れる。
- ②たまごをエッグスタンドに入れ本体に入れて、ふたをしてプラグを差す。
- ③お好みのメニューを選んでスタートキーを押す。

エッグスタンドつき。

マイコン EG-HA06 199690<-WB>
11,000円(税込)①

- 消費電力(W)/300
- 外形寸法(約cm)/21.5×20×23.5
- 本体質量(約kg)/0.9

乾電池式 ごますり器

手軽にごまがする乾電池式のごますり器。

- ごまのすり加減が調節できる「3段階粗さ調節」
- 容器・上うす分解丸洗いOK! •すらずに使える「ふりかけ口」つき



お手入れに便利なブラシつき。

CB-BA10 216489<-WA>
オープン価格②

- 定格電圧/DC6V (単3形アルカリ乾電池4個使用)
- 外形寸法(約cm)/7.5×6.5×11.5
- 本体質量(約kg)/0.22
- ※乾電池は別売です。



電気フライヤー あげあげ

19cmの大きなエビもラクラク揚がる!



- 油温調節機能 (160〜200℃)
- マグネットプラグ
- フッ素樹脂加工(なべ)

EFK-A10 147912<-TJ>
12,100円(税込)①

- 消費電力(W)/1000
- 定格容量(L)/1.0
- 外形寸法(約cm)/30×17×18
- 本体質量(約kg)/2.1



食器乾燥器

まな板なども置きやすい省スペースなタテ型タイプ。

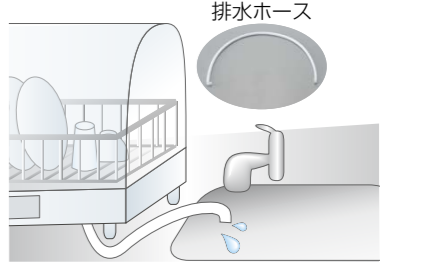


分解できるから、すみずみまでしっかり洗える。



※本体は丸洗いできません。(布拭きできます)(写真はEY-SB型)

80cm*2ロング排水ホースで水の処理もラクラク。



タテ型

スライド式扉の省スペースタテ型モデル。

- 庫内はステンレス(トレー、かご、はし立て)で清潔
- 夏場など暑い時の節電*3に「送風仕上げ55分コース」(「40分コース」との比較)

食器 5人分 Ag+
(抗菌加工 水受け&排水ホース)

EY-GB50 212368<-HA>
オープン価格①



キッチンツールもつるして乾燥できるタテ型。

- 深めのお皿も立てて置ける「食器かご」
- バスケット位置を変えて上段にグラスなどが置けます

食器 5人分 Ag+
(抗菌加工 水受け&はし立て)

EY-KB50 210852<-HA>
オープン価格①



ドーム型

大容量で お手入れもカンタン。

- 送風仕上げ55分コース
- ソフト乾燥コース
- 抗菌*6フィルター
- 深かご12cm
- 向きが選べるステンレスかご

食器 6人分 Ag+
(抗菌加工 水受け&排水ホース&はし立て受け)

EY-SB60 212351<-XH>
オープン価格①

食器かごをセットしたまま引き出せる「ステンレストレー」

食器 5人分 Ag+
(抗菌加工 水受け&はし立て)

EY-JF50 210845<-HA>
オープン価格①

場所をとらない食器かごサイズ。

- 食器が立てやすいセルフスタンド構造

食器 5人分 Ag+
(抗菌加工 水受け&はし立て)

EY-JF50 210845<-HA>
オープン価格①



食器乾燥器仕様機能	品番	サイズ		消費電力(W)	使いやすさ				お手入れ				その他					
		外形寸法(約cm)*5	本体質量(約kg)		分解丸洗い	分解丸洗い	分解式はし立て	ワイドオープンフタ	ステンレスボディ	ステンレストレー	ステンレスかご	ステンレスはし立て	吹出口温度	収納可能な丸皿サイズ(cm)*9	80cm*2排水ホース	まな板乾燥(cm)		
蒸す	EY-GB50	44×31×54(フタ開閉時最大幅45)	5.5	265	●	-	-	-	-	●	●	●	●	●	80℃	25(24)	●	42×25×3以下
蒸す	EY-KB50	40.5×33.5×50.5(フタ開閉時最大幅41.5)	4.1	290	●	●	●	-	-	-	-	-	-	-	80℃	24(19)	●	37×21×1.5以下
蒸す	EY-SB60	52×41.5×41(フタ開閉時最大高さ46)	6.0	330	●	-	-	●	●	●	●	●	●	●	80℃	26(24)	●	42×25×3以下
蒸す	EY-JF50	41.5×33.5×36(フタ開閉時最大高さ39.5)	3.7	290	●	●	●	●	-	-	-	-	-	-	80℃	26(19)	●	37×21×1.5以下

※ 耐熱表示(90℃以上)のないプラスチック容器や漆器、金・銀製食器、アルミ食器、鉄製のフライパン、クリスタルガラス、カットガラス、金属で模倣つくりした食器は、食器乾燥器の使用を避けてください。変色、くもり、破損の恐れがあります。
 ※ 2 製品端部からホース先端が80cm以上。 ※ 3 (40分コース)運転時と比較して、約30%節電。自社基準による当社調べ。室温25℃・湿度80%・定格電圧・標準食器(5人分)乾燥での1回運転時の消費電力量を比較。「送風仕上げ55分コース」(約99Wh(50Hz)、約113Wh(60Hz))、(40分コース) (約142Wh(50Hz)、約169Wh(60Hz)) ※ 4 [水受け]試験依頼先:(一社)京都微生物研究所 試験方法:JIS Z 2801に基づく 抗菌の方法:Ag+ 抗菌の対象部分:水受け(水受け栓を除く) 試験結果:99.9%の抗菌効果 試験成績書発行番号:第1504-8038号、第1504-8040号 [排水ホース]試験依頼先:(一社)京都微生物研究所 試験方法:JIS Z 2801に基づく 抗菌の方法:Ag+ 抗菌の対象部分:排水ホース 試験結果:99.9%の抗菌効果 試験成績書発行番号:第1708-8105号、第1708-8106号 ※ 5 試験依頼先:(一社)京都微生物研究所 試験方法:JIS Z 2801に基づく 抗菌の方法:Ag+ 抗菌の対象部分:水受け・はし立て 試験結果:99.9%の抗菌効果 試験成績書発行番号:第1504-8038号(水受け)、第1505-8001号(はし立て) ※ 6 試験機関:(一財)カケンテストセンター 試験方法:JIS L 1902に基づく 抗菌の方法:酸化チタン 抗菌の対象部分:フィルター 試験結果:99.9%の抗菌効果 ※ 7 [水受け]試験機関:(一財)ボークン品質評価機構 試験方法:JIS Z 2801に基づく 抗菌の方法:Ag+ 抗菌の対象部分:水受け(水受け栓を除く) 試験結果:99.9%の抗菌効果 報告書番号:20215057403-1 [排水ホース]試験依頼先:(一社)京都微生物研究所 試験方法:JIS Z 2801に基づく 抗菌の方法:Ag+ 抗菌の対象部分:排水ホース 試験結果:99.9%の抗菌効果 試験成績書発行番号:第1708-8105号、第1708-8106号 [はし立て受け]試験機関:(一財)ボークン品質評価機構 試験方法:JIS Z 2801に基づく 抗菌の方法:Ag+ 抗菌の対象部分:はし立て受け 試験結果:99.9%の抗菌効果 報告書番号:20215045974-1 ※ 8 壁や燃やしやすいものから左右、後方、上方は、4.5cm以上離して設置してください。 ※ 9 まな板未収納時、()内はまな板収納時の場合です。
 ※ JANコードナンバーは下6桁のみ表示しており、上7桁は[4974305]ですべて共通です。
 ※ イラストは全てイメージです。 *掲載の外形寸法(約cm)は、幅×奥行×高さです。
 [この紙面に記載されている価格は、希望小売価格(税込)です。オープン/価格の商品は希望小売価格を定めておりません。価格は販売店にお問い合わせください。また運送費、設置費、付帯工事費、使用済み商品の引き取り料等は含まれておりません。]

必要な量がすぐに沸くから
忙しい時にも便利。



象印の電気ケトルはすべての製品においてSマーク認証を取得しています。
Sマークは、電気用品安全法を補完し、電気製品の安全性を担保する第三者認証制度です。Sマーク付電気製品は、第三者認証機関によって製品試験及び工場の品質管理の調査が行われている証です。

*対象機種は、P.20の仕様・機能一覧をご覧ください。

6つの安全設計。

- 倒れてもこぼれにくい「転倒湯もれ防止構造」※1※2
※1 ロック状態になっていても、本体を傾けたり倒したりすると、注ぎ口からお湯が流れ出る恐れがあります。
- 給湯レバーを離すと「自動でロック」※3※4※5※6※7※8※9※10
※CK-SA・DB・VA・DH型はロックボタンで給湯ロック
- 蒸気を本体の外に出さない「蒸気レス構造」※3 (CK-AX型)
(使用条件によっては注ぎ口から蒸気が出る場合があります。)
注ぎ口から出る蒸気を減らす「蒸気セーブ構造」※4※5 (CK-SA・DB・VA・DH型)
※4 本製品から蒸気セーブ構造を取りはずした場合との比較。蒸気が出ないわけではありません。
- 熱くなりにくいから、本体に手をそえて注げる「本体二重構造」(本体接続部は熱くなります。)
- 沸とうを検知して「自動電源オフ」
- 空だきを検知して自動電源オフ「空だき防止」

お湯がすぐに沸くから忙しい朝に大活躍。

カップ1杯分湯沸かし時間※6

約65秒 (CK-AX型) 約60秒 (CK-SA・DB・VA型)



清潔! ほこりの入りにくい「注ぎ口 ほこりブロック」(CK-SA・DB・VA・DH型)。

ロックボタンと連動して注ぎ口が開閉するのでほこりが入りにくい構造です。(写真はCK-SA型)



コーヒーをじっくり淹れるのに便利な「ハンドドリップモード」(切替式) (CK-AX型のみ)。

スイッチを切り替えれば湯量を少なくできるので、ハンドドリップを楽しむときに便利です。



沸とう後も約1時間、お湯の温度を約90℃にキープ「1時間あったか保温」(CK-AX型のみ)。

沸とう後約90℃で保温し、約1時間後に自動で電源が切れます。

- 朝 食事の時間がバラバラな家族でもあったかキープ!
- 昼 2杯目のお茶やコーヒー、スープがアツアツで飲める!

※2 フタがしっかりと閉まっていることをご確認ください。 ※3 室温23℃、水温23℃、満水時。本体が温かいときや少量で湯沸かしをすると、注ぎ口から蒸気が出る場合があります。 ※5 蒸気量は使用環境や使用状況により異なる場合があります。蒸気量は抑えられますが、結露ややけどにご注意ください。 ※6 カップ1杯(140ml)を室温23℃、水温23℃、定格消費電力で沸かした時。当社調べ。 ※7 試験機関:(一財)ポークン品質評価機構 試験方法:JIS Z 2801に基づく 抗菌の方法:Ag+ 抗菌の対象部分:本体外側、ハンドル、底、電源スイッチ、ふた上面、ふた開閉つまみ、給湯ロックボタン 試験結果:99%の抗菌効果 報告書番号:20222042552-1、20223000610-1 ※8 通信費はお客様の負担となります。ご了承ください。 ※9 満水を室温23℃、水温23℃、定格消費電力で沸かした時。当社調べ。 ※10 注ぎ口・注ぎ口カバー・電源プレート除く。

じっくりとハンドドリップも楽しめる。



あったか保温 蒸気レス構造
CK-AX08 0.8L
217929<-BA>
217936<-WA>
オープン価格◎
CK-AX10 1.0L
217943<-BA>
217950<-WA>
オープン価格◎



BA ブラック (写真は0.8Lサイズ) WA ホワイト

お手入れしやすい「フラットふた」&「広口内容器」。



Ag+ ※7
本体外側・ふた上面(注ぎ口・注ぎ口カバー・電源プレート除く)

HZ サンドグレー (写真は0.6Lサイズ) GZ ダスティグリーン (写真は0.6Lサイズ) NEW 0.8LサイズにGZ柄が新登場



蒸気セーブ構造
CK-SA06 0.6L
224491<-HZ>
224507<-GZ>
オープン価格◎
CK-SA08 0.8L
224514<-HZ>
226976<-GZ>
224521<-TZ>
オープン価格◎

TZ チェスナットブラウン (写真は0.8Lサイズ)

詳しくはwebをご覧ください。 ※8

ほこりの入りにくい「注ぎ口ほこりブロック」で清潔!



BM スレートブラック CA ベージュ



蒸気セーブ構造
CK-DB08 0.8L
224026<-BM>
224019<-CA>
224002<-WA>
オープン価格◎
CK-DB10 1.0L
224057<-BM>
224040<-CA>
224033<-WA>
オープン価格◎

WA ホワイト (写真は0.8Lサイズ)

たくさんのお湯が早く沸くから、料理の下ごしらえにも便利なたっぷり容量タイプ。



大容量タイプ
蒸気セーブ構造
CK-VA12 1.2L
221735<-BM>
221728<-WA>
オープン価格◎
CK-VA15 1.5L
221759<-BM>
221742<-WA>
オープン価格◎

BM スレートブラック WA ホワイト (写真は1.2Lサイズ)

低消費電力タイプ

600Wだからホテル・旅館などの客室にもぴったり。

イラスト+5カ国語表記のクイックガイドつき

蒸気セーブ構造
CK-DH08 0.8L
224347<-BM>
224330<-CA>
9,900円(税込)◎



BM スレートブラック CA ベージュ

品番	サイズ	外形寸法/電源プレート含む(約cm)	本体質量/電源プレート含む(約kg)	消費電力/湯沸かし時(W)	湯沸かし時間	安全設計				使いやすさ						お手入れ			
						転倒湯もれ防止構造※1※2	自動給湯ロック	本体二重構造	蒸気レス/蒸気セーブ	注ぎ口ほこりブロック	1時間あったか保温	マイコン沸とう検知センサー	沸とう完了お知らせ	Ag+抗菌加工本体※7	見やすい水量窓	広口フタ加工内容器	フラットふた		
CK-AX	08	23.0×14.5×20.5/23.0×14.5×22.5	1.0/1.2	1300	約65秒(800mL)約4分(1000mL)約5分	●	●	●	マイコン	蒸気レス※3	●	●	●	切替式	●	●	●	●	●
	10	23.0×14.5×22.5/23.0×14.5×24.5	1.1/1.3	1300	約65秒(800mL)約4分(1000mL)約5分	●	●	●	マイコン	蒸気レス※3	●	●	●	切替式	●	●	●	●	●
CK-SA	06	23×16×16/23×16×17.5	0.8/1.1	1300	約60秒(600mL)約3分(800mL)約4分	●	●	●	給湯ロックボタン	蒸気セーブ※4※5	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	08	23×16×17/23×16×19	0.8/1.1	1300	約60秒(800mL)約4分	●	●	●	給湯ロックボタン	蒸気セーブ※4※5	●	●	●	●	●	●	●	●	●
CK-DB	08	22.0×16.5×18.0/22.0×16.5×20.0	0.8/1.0	1300	約60秒(800mL)約4分(1000mL)約5分	●	●	●	給湯ロックボタン	蒸気セーブ※4※5	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	10	22.0×16.5×19.5/22.0×16.5×21.5	0.8/1.0	1300	約60秒(800mL)約4分(1000mL)約5分	●	●	●	給湯ロックボタン	蒸気セーブ※4※5	●	●	●	●	●	●	●	●	●
CK-VA	12	22.5×16.5×22.0/22.5×16.5×24.0	0.9/1.2	1300	約60秒(1200mL)約6分(1500mL)約7分	●	●	●	給湯ロックボタン	蒸気セーブ※4※5	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	15	22.5×16.5×24.0/22.5×16.5×26.0	1.0/1.2	1300	約60秒(800mL)約8分30秒	●	●	●	給湯ロックボタン	蒸気セーブ※4※5	●	●	●	●	●	●	●	●	●
CK-DH	08	22×16.5×18/22×16.5×20	0.8/1.0	600	約120秒(800mL)約8分30秒	●	●	●	給湯ロックボタン	蒸気セーブ※4※5	●	●	●	●	●	●	●	●	●

*対象機種は、仕様・機能一覧をご覧ください。
[この紙面に記載されている価格は、希望小売価格(税込)です。オープン/価格の商品は希望小売価格を定めておりません。価格は販売店にお問い合わせください。また運送費、設置費、付帯工事費、使用済み商品の引き取り費等は含まれておりません。]

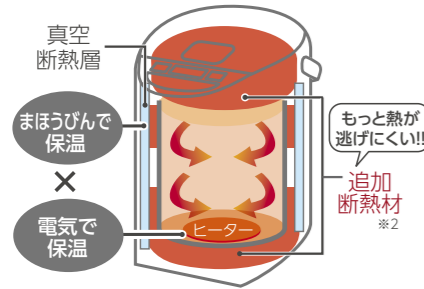
毎日使うものだから、 ちょっとの便利でこんなにうれしい!

お湯を使うたびに沸かさなくてすむ便利な電気ポットがあれば、毎日もっと便利になります。

電気ポット 機能について

*対象機種は、P.22・24の仕様・機能一覧をご覧ください。

「まほうびん保温」の高い保温力で、電気代を抑える※1。



CV-WB30
電気を使わず2時間後でも
約93℃をキープ!

容器中央値 室温23℃満水時。
CV-GV・GC30は約91℃、
CV-TE30は約90℃。

※イラストは、CV-WB型の構造です。

忙しい朝や料理の下ごしらえにも便利!!
たっぷり、早く沸く「1300Wハイスピード沸とう」
「905Wスピード沸とう」。

	CV-WB型	CV-GV型	CD-WZ型
2.2L 満量	約13分	約19分	約24分
3.0L 満量	約16分	約24分	約31分



※室温23℃、水温23℃、満水の場合

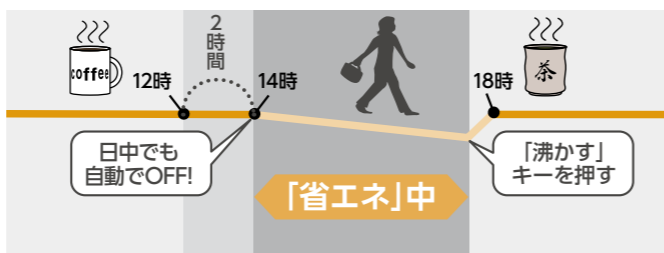
「暗くなったら自動でOFF!」[光省エネモード※4] (選択式)。

※光省エネモード選択時、省エネモードも同時に作動します。



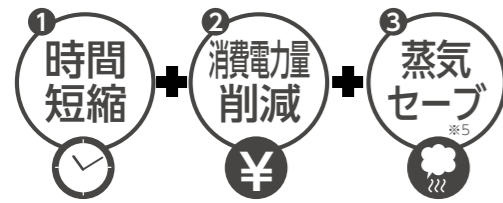
約70℃まで湯温が下がると70℃保温を開始します。

2時間使わなかったら自動でOFF!
「省エネモード※4」 (選択式)。



約70℃まで湯温が下がると70℃保温を開始します。

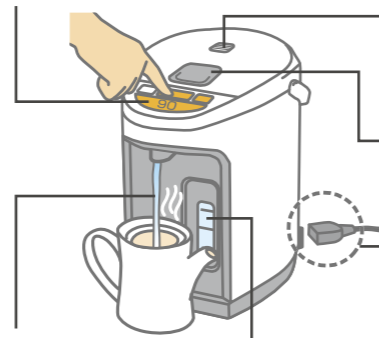
湯沸かし時間と消費電力量をセーブする
「沸とうセーブ」 (選択式)。



沸とうさせずに設定した温度まで沸かすから、時短、節電。
蒸気の発生も抑えます※6。(浄水器などの使用で、カルキとばしの必要がない方におすすめの機能です。)

使いやすさやお手入れ方法も考えた親切設計。

大きな文字と分かりやすい操作パネル



場所を選ばず安心して使える
「蒸気レス構造」※7(CV-WB型)
(使用条件によっては蒸気口から
蒸気が出る場合があります。)

汚れが目立ちにくい
フックツマミ

プラグをはずしても、
乾電池の力でかるく注げる
「コードレス電動給湯」※8

少量をゆっくり注げる
「ゆっくりカフェドリップ給湯」
「カフェドリップ給湯」

お湯の残量をはっきりと確認できる
「水量計」 「赤玉水量計」
「内容器水量目盛」 「ワイドウインドウ」

「ピタッと赤玉水量計」



斜め上から見ても分かりやすい

「用途に合わせて選べる「保温設定」。

カップめん/コーヒー	煎茶	ミルクづくり
98℃	80℃	70℃

マイコン沸とう VE電気まほうびん 優湯生

たっぷりのお湯がすぐ沸く、
1300W「ハイスピード沸とう」。



WA ホワイト
(写真は3.0Lサイズ)

「コードレス電動給湯」で、
プラグをはずしても
お湯が注げる。



WA ホワイト
(写真は3.0Lサイズ)

お茶の成分をより引き出す
プラチナフッ素加工内容器
お茶コース (選択式)

CV-WB22 2.2L

216366<-WA>
オープン価格④

CV-WB30 3.0L

216373<-WA>
オープン価格④

たっぷりのお湯がすぐ沸く、
905W
「スピード沸とう」。



TL ライトブラウン
(写真は3.0Lサイズ)

大きな文字と
分かりやすい
操作パネル。



WA ホワイト
(写真は3.0Lサイズ)

大容量なのに
コンパクト。



XA ステンレス

CV-GC22 2.2L

221940<-TL>
オープン価格④

CV-GC30 3.0L

221957<-TL>
オープン価格④

CV-GC40 4.0L

221964<-TL>
オープン価格④

CV-TE22 2.2L

221926<-WA>
オープン価格④

CV-TE30 3.0L

221933<-WA>
オープン価格④

CV-RA50 5.0L

215970<-XA>
オープン価格④

マイコン沸とう VE電気まほうびん

品番	CV-WB22	CV-WB30	CV-GV22	CV-GV30	CV-GC22	CV-GC30	CV-GC40	CV-TE22	CV-TE30	CV-RA50
省エネモード	●	●	—	—	—	—	—	—	—	—
光省エネモード	●	●	—	—	—	—	—	●	●	—
ゆっくりカフェドリップ給湯	●	●	●	●	—	—	—	●	●	—
保温設定	98℃/90℃※9/80℃/ 70℃/まほうびん	98℃/90℃※9/80℃/ 70℃/まほうびん	98℃/90℃※9/80℃/ 70℃/まほうびん	98℃/90℃※9/80℃/ 70℃/まほうびん	98℃/90℃※9/80℃/ 70℃/まほうびん	98℃/90℃※9/80℃/ 70℃/まほうびん	98℃/90℃※9/80℃/ 70℃/まほうびん	98℃/90℃※9/80℃/ 70℃/まほうびん	98℃/90℃※9/80℃/ 70℃/まほうびん	98℃/90℃※9/ まほうびん
カルキとばし沸とう	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
1300Wハイスピード沸とう	●	—	—	—	—	—	—	—	—	—
905Wスピード沸とう	—	—	●	●	●	●	●	●	●	—
コードレス電動給湯	●	●	●	●	—	—	—	—	—	—
液晶	大型オレンジバックリ液晶	大型オレンジバックリ液晶	大型オレンジバックリ液晶	大型オレンジバックリ液晶	大型オレンジバックリ液晶	大型オレンジバックリ液晶	大型オレンジバックリ液晶	デジタル液晶	デジタル液晶	大型オレンジバックリ液晶
大きな文字の操作パネル	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
ワイドウインドウ	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
赤玉水量計	赤玉水量計	赤玉水量計	ピタッと赤玉水量計	ピタッと赤玉水量計	ピタッと赤玉水量計	ピタッと赤玉水量計	赤玉水量計	赤玉水量計	赤玉水量計	赤玉水量計
節約タイマー	5段階 (6・7・8・9・10時間)	5段階 (6・7・8・9・10時間)	5段階 (6・7・8・9・10時間)	5段階 (6・7・8・9・10時間)	5段階 (6・7・8・9・10時間)	5段階 (6・7・8・9・10時間)	5段階 (6・7・8・9・10時間)	5段階 (6・7・8・9・10時間)	5段階 (6・7・8・9・10時間)	6段階 (6・8・10・12・14・16時間)
沸とうセーブ※10	湯沸かし時間/ 消費電力量	湯沸かし時間/ 消費電力量	湯沸かし時間/ 消費電力量/蒸気	湯沸かし時間/ 消費電力量/蒸気	湯沸かし時間/ 消費電力量/蒸気	湯沸かし時間/ 消費電力量/蒸気	湯沸かし時間/ 消費電力量/蒸気	湯沸かし時間/ 消費電力量/蒸気	湯沸かし時間/ 消費電力量/蒸気	—
蒸気レス構造	●	●	—	—	—	—	—	—	—	—
湯沸かし完了報知音	メロディー・ブザー・ サイレントの切り替え式	メロディー・ブザー・ サイレントの切り替え式	メロディー・ブザー・ サイレントの切り替え式	メロディー・ブザー・ サイレントの切り替え式	メロディー・ブザー・ サイレントの切り替え式	メロディー・ブザー・ サイレントの切り替え式	メロディー・ブザー・ サイレントの切り替え式	—	—	メロディー・ブザー・ サイレントの切り替え式
給水お知らせ	—	—	—	—	—	—	—	—	—	光・音
内容器水量目盛	コードレスでも	—	—	—	—	—	—	—	—	●
広口容器	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
フッ素加工内容器	●(プラチナフッ素加工)	●	●	●	●	●	●	●	●	●
クエン酸洗浄機能	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
クリアコートステンレスボディ	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
メッキ・シボ加工フックツマミ	●	●	—	—	—	—	—	—	—	—
自動給湯ロック	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
転倒湯もれ防止※11	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
傾斜湯もれ防止※11	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
空だき防止	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
お湯を沸かす時間※12	約13分	約16分	約19分	約24分	約19分	約24分	約31分	約20分	約25分	約27分
沸とう後湯温が 希望温度になるまでの時間	室温23℃、水量1Lの場合 (沸とう→70℃) 約3時間50分	室温23℃、水量1Lの場合 (沸とう→70℃) 約2時間30分	室温23℃、水量1Lの場合 (沸とう→70℃) 約2時間30分	室温23℃、水量1Lの場合 (沸とう→70℃) 約2時間30分	室温23℃、水量1Lの場合 (沸とう→70℃) 約2時間30分	室温23℃、水量1Lの場合 (沸とう→70℃) 約2時間	室温23℃、水量1Lの場合 (沸とう→70℃) 約2時間	室温23℃、水量1Lの場合 (沸とう→90℃) 約30分~1時間	室温23℃、水量1Lの場合 (沸とう→90℃) 約30分~1時間	室温23℃、水量1Lの場合 (沸とう→90℃) 約30分~1時間
消費電力湯沸かし時 (W)	1300	905	905	905	905	905	905	905	905	1300
年間消費電力量※13	168kWh/年	205kWh/年	236kWh/年	273kWh/年	236kWh/年	273kWh/年	317kWh/年	283kWh/年	329kWh/年	444kWh/年
一日あたりの消費電力量※13	0.46kWh/日	0.56kWh/日	0.65kWh/日	0.75kWh/日	0.65kWh/日	0.75kWh/日	0.87kWh/日	0.78kWh/日	0.90kWh/日	1.21kWh/日
年間電気代 (税込) ※13	約5,200円	約6,400円	約7,300円	約8,500円	約7,300円	約8,500円	約9,800円	約8,800円	約10,200円	約13,100円
外形寸法 (約cm)	22.5x31.5x29.5	22.5x31.5x33.5	22x29.5x26	22x29.5x30	22x29.5x26	22x29.5x30	22x29.5x35	21x28.5x26	21x28.5x30	23x31.5x34
本体質量 (約kg)	3.4	3.6	2.8	3.0	2.7	3.0	3.2	2.5	2.7	3.6

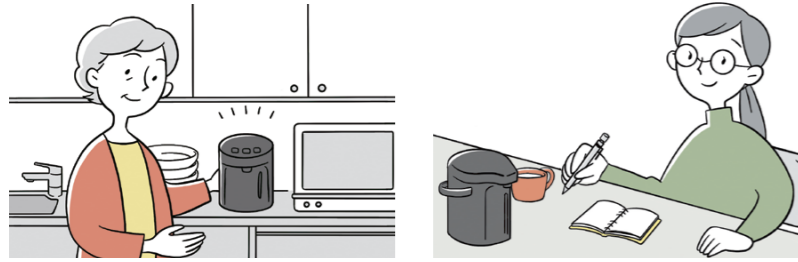
※1 まほうびん構造ありとまほうびん構造なしの場合との比較 (当社調べ) ※2 底部断熱はCV-WB型のみ。 ※3 VEとは真空保温と電気保温を併用した「Vacuum&Electric」の略です。 ※4 保温98℃、90℃、80℃保温設定時に選択可能。 ※5 90℃、80℃、70℃に設定可能。 ※6 CV-WB型は蒸気レス構造のため、時間短縮・消費電力量削減のみとなります。 ※7 室温23℃、水温23℃、満水時。 「お茶コース」選択時は、沸とう時間が長いので、蒸気が出ます。本体が温かいたときや少量で湯沸かしすると、蒸気口から蒸気が出る場合があります。 ※8 コードレス電動給湯をご使用になる場合は、あらかじめプラグを本体に接続し、乾電池を乾電池ケースに入れていただく必要があります。電池の消耗を防ぐため、プラグをはずしてから約5時間後に液晶表示が消え、お湯が注げなくなります。 ※9 商品出荷時は、自動的に90℃で保温します。 ※10 90℃、80℃、70℃保温設定時に選択可能。 ※11 [注意] 操作キーがロック状態になっていても、本体を傾けたり倒したりすると、注ぎ口や蒸気口からお湯が流れ出る恐れがあります。 ※12 室温23℃、水温23℃、満水の場合 ※13 日本電機工業会自主基準による測定 (室温23℃、湯沸かし2回/1日、再沸とう1回/1日、保温90℃で23時間/1日、365日/年間 その他水量等の試験条件: HD-112)に基づく、電力料金目安単価 31円/kWh (税込) [2022年7月改定] で計算) 季節による周囲温度等の条件により、変動する場合があります。

*対象機種は、仕様・機能一覧をご覧ください。
[オープン価格の商品は希望小売価格を定めておりません。価格は販売店にお問い合わせください。また運送費、設置費、付帯工事費、使用済み商品の引き取り費等は含まれておりません。]

*JANコードナンバーは下6桁のみ表示しており、上7桁は「4974305」ですべて共通です。
*イラストは全てイメージです。 *掲載の外形寸法 (約cm) は、幅×奥行×高さです。

マイコン沸とう 電動ポット

設置面積が少なく省スペースでコンパクトなのに、たっぷり2L使える。



「ラクラク注げる」電動給湯。

使いたい時に給湯ボタンを押すだけで
すぐお湯が注げて便利です。



用途に合わせて選べる

**「3段階保温設定」
98℃・90℃・70℃。**

「70℃保温」は、
一度沸とうさせたお湯を70℃で保温する、
ミルクづくりに便利な機能です。



BM スレートブラック

WA ホワイト

CP-EA20 2.0L
221834<-BM> 221841<-WA>
オープン価格⑥

湯沸かし時間・消費電力量・蒸気を抑える
「沸とうセーブ」。



TM メタリックブラウン
(写真は3.0Lサイズ)

5Lの大容量&
「985Wスピード沸とう」。



WG ホワイトグレー

CD-WZ22 2.2L

223951<-TM>
オープン価格④

CD-WZ30 3.0L

223968<-TM>
オープン価格④

CD-WZ40 4.0L

223975<-TM>
オープン価格④

給湯限定
モード ※1

CD-SE50 5.0L

219626<-WG>
オープン価格④

1.4Lサイズだから、
客室のシングルルームから
ファミリールームまで対応!



英文併記の操作パネル

CD-KG14 1.4L

210043<-WA>
オープン価格④



WA ホワイト

STAN.

1300W
「ハイスピード沸とう」。
ミルク作りに便利な
70℃保温。

CP-CA12 1.2L

217158<-BA>
218230<-WA>
オープン価格④



BA ブラック

WA ホワイト

沸とう 電気ポット ※2

シンプルなステンレスの
「沸とう電気ポット」。



XJ ステンレスブラウン

CH-DT10 1.0L

193179<-XJ>
オープン価格⑥

※2 保温中に湯が少なくなったら水をつぎ足してください(自動的に湯沸かしを始めます)。
つぎ足す水の量が少ないと、湯沸かしを開始せず湯温が下がる場合があります。

ポット内部についた汚れ
(カルシウムなどのミネラル分)を
スッキリ落とす「クエン酸洗浄機能」

使いやすい
分包タイプ

ポット内容器洗浄用クエン酸
ピカポット
CD-KB03X
223555<-J>
528円(税込)⑥

クエン酸(100%)は食品添加物として使用されており
食品衛生上無害ですが食べないでください。
●30g×4包入り



マイコン沸とう 電動ポット

品番	CP-EA20	CD-WZ22	CD-WZ30	CD-WZ40	CD-SE50	CD-KG14	CP-CA12
ゆっくりカフェドリップ給湯	●	●	●	●	●	●	●
カフェドリップ給湯	—	—	—	—	—	●	—
保温設定	98℃/90℃※3/70℃	98℃/90℃※3/80℃/70℃		—	98℃/90℃※3/80℃/70℃	95℃	90℃※3/70℃/切
カルキとばし沸とう	●	●	●	●	●	●	—
液晶	—	デジタル液晶		—	デジタル液晶	—	—
大きな文字の操作パネル	—	—		—	—	—	—
ワイドウインドウ	—	—		—	—	—	—
赤玉水量計	—	●		—	●	—	●
節約タイマー	—	5段階 (6・7・8・9・10時間)		—	6段階 (6・8・10・12・14・16時間)	—	—
沸とうセーブ※4	—	湯沸かし時間/消費電力量/蒸気		—	—	—	—
蒸気セーブモード	—	—		—	蒸気を約88%カット※5	—	—
湯沸かし完了報知音	—	メロディー・ブザー・ サイレントの切り替え式※6		—	メロディー・ブザー・ サイレントの切り替え式	—	ブザー・サイレントの 切り替え式
給水お知らせ	—	—		—	光・音	—	—
内容器水量目盛	—	●		—	●	—	●
広口容器	●	●		—	●	●	●
フッ素加工内容器	●	●		—	●	●	●
クエン酸洗浄機能	—	●		—	●	●	—
自動給湯ロック	●	●		—	●	●	●
転倒湯もれ防止※7	●	●		—	●	●	●
傾斜湯もれ防止※7	●	●		—	●	●	●
空だし防止	●	●		—	●	●	●
お湯を沸かす時間※8	約21分	約24分	約31分	約40分	約35分	約18分	約6分
沸とう後湯温が 希望温度に なるまでの時間	室温23℃、水1Lの場合 (沸とう→70℃) 約1時間10分	室温23℃、水1Lの場合 (沸とう→70℃) 約1時間10分		室温23℃、水1Lの場合 (沸とう→70℃) 約1時間10分	室温23℃、水1Lの場合 (沸とう→70℃) 約1時間10分	室温23℃、満水時 (沸とう→95℃) 約15分	室温23℃、満水時 (沸とう→70℃) 約50分
消費電力湯沸かし時(W)	700	700		985	580	1300	—
年間消費電力量※9	357kWh/年	362kWh/年	432kWh/年	504kWh/年	555kWh/年	332kWh/年	293kWh/年
一日あたりの消費電力量※9	0.98kWh/日	0.99kWh/日	1.18kWh/日	1.38kWh/日	1.52kWh/日	0.91kWh/日	0.80kWh/日
年間電気代(税込)※9	約11,000円	約11,200円	約13,400円	約15,600円	約17,200円	約10,300円	約9,100円
外形寸法(約cm)	19×27×25.5	21×28.5×25	21×28.5×29	21×28.5×34	23×31.5×34	21×28.5×22	17.5×27×25
本体質量(約kg)	2.0	2.2	2.3	2.5	3.4	1.9	2.0

沸とう 電気ポット ※2

品番	CH-DT10
広口容器	●
クリアコートステンレスボディ	●
自動給湯ロック	●(手動)
傾倒湯もれ防止※7	●
空だし防止	●
お湯を沸かす時間※8	約15分
消費電力湯沸かし時(W)	430
外形寸法(約cm)	15×21×23.5
本体質量(約kg)	1.2

※1 「ロック解除」「給湯」以外のキーを無効とし、誤って違うキーを押しても設定が変更されるのを防止します。
※3 商品出荷時は、自動的に90℃で保温します。(CD-KG14は95℃で保温) ※4 90℃、80℃、70℃保温設定時に
選択時の蒸気量1.9g。当社測定値。室温23℃、水温23℃、満水時に測定。周囲の環境によって蒸気量は異なります。
尚、蒸気量は抑えられますが、結露ややけどにご注意ください。※6 プラグを抜いてしばらくすると報知音の設定
はメロディーに戻ります。※7 注意操作キーがロック状態になっていても、本体を傾けたり倒したりすると、注ぎ
口や蒸気口からお湯が流れる恐れがあります。※8 室温23℃、水温23℃、満水の場合 ※9 日本電機工業会自
主基準による測定(室温23℃、湯沸かし2回/1日、再沸とう1回/1日、保温90℃(CD-KG14は95℃)で23時間/1日、
365日/年間 その他水量等の試験条件:HD-112に基づく、電力料金目安単価 31円/kWh(税込) [2022年7月改
定]で計算) 季節による周囲温度等の条件により、変動する場合があります。

内ぶたパッキン

CK-AX、CP-CA型用 BF369082M-00 512963 330円(税込)	CK-DB、DH、VA型用 BF439020M-00 528377 550円(税込)	CK-SA型用 BF454020M-00 536600 550円(税込)
---	---	---

CV-WB、GV、GC型用 62-7303-00 507495 770円(税込)	CV-TE、CD-KG、WZ型用 62-5702-00 501776 770円(税込)	
--	---	--

CV-RA、CD-SE型用 BF426007M-00 522443 770円(税込)	CP-EA型用 BF297013M-00 512536 660円(税込)	CH-DT型用 62-6053-00 502575 660円(税込)
---	---	---

電気ポット・自動調理なべ用電源コード

・耐久性に優れた「ゴム製電源コード」採用。
(電気ポット対応機種)
CAB型・CAN型・CAT型・
CDA型・CHA型・CPA型・
CSA型・CSB型・CWC型・
CWG型・CH-O型・CWD-U型・
CWD-P型・CWL-B型・
CWL-G型・CWCK型・
CWCR型・CWGK型・
CWGR型・CPEA型
CD-KD07 157614<-J>
●長さ(約m)1.4

〈電気ポット対応機種〉
CWD型(-U、-P型を除く)・CWJ型・
CWL型(-B、-G型を除く)・CWP型・
CW-O型・CDB型・
CD-O型(-S型を除く)・CDC型・
CV-O型
(-VO型・-WA型・-WB型・-RA型を除く)
〈自動調理なべ対応機種〉
EL-KA型
CD-KD12 157621<-J>
●長さ(約m)1.4

〈電気ポット対応機種〉
CV-VO型・CP-CO型・
CV-WO型
(CV-WK型を除く)・
CV-RO型・CD-SO型
CD-KD15 205766<-J>
●長さ(約m)1.0

親の元気が、ポットでわかる みまもりほっとライン[®] i-pot[®]

「みまもりほっとライン[®]」は通信機器を内蔵した「iポット[®]」をご高齢者が使うと、ご家族が使用状況を携帯電話やパソコンで受信できる、象印のサービスです。

iポットはレンタル(新品)です。
ご興味のある方は
まずは弊社へ資料請求を
お願いいたします。

初期費用	5,500円(税込)
利用料	3,300円(税込)/月

詳しくはwebをご覧ください。*10
*10 通信費はお客様の負担となります。ご了承ください。

みまもりほっとラインホームページ
https://www.zojirushi.co.jp/syohin/pot_kettle/mimamori/index.html

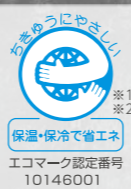
みまもりほっとライン専用ダイヤル
0120-950-555 受付時間9:00~17:00(月~金曜日)
祝日・弊社休業日は除く

*対象機種は、仕様・機能一覧をご覧ください。
*イラストは全てイメージです。 *掲載の外形寸法(約cm)は、幅×奥行×高さです。
[この紙面に記載されている価格は、希望小売価格(税込)です。オープン/価格の商品は希望小売価格を定めておりません。価格は販売店にお問い合わせください。また運送費、設置費、付帯工事費、使用済み商品の引き取り費等は含まれておりません。]

マホービン

※湯沸かしはできません

保温保冷



温かい飲み物も、
冷たい飲み物も、
飲みごろ温度を長時間キープ。



ステンレスエアポット

かるく押すだけの
エアポット。



- 2.2L SR-CC22**
212177<-XA>
212184<-NZ>
オープン価格◎
保温効力【10時間】70℃以上
保冷効力【10時間】8℃以下
- 3.0L SR-CC30**
212191<-XA>
212207<-NZ>
オープン価格◎
保温効力【10時間】74℃以上
保冷効力【10時間】8℃以下



XA ステンレス NZ カッパー (写真は2.2Lサイズ)

- 3.0L SGA-30**
117618<-XA>
オープン価格◎
保温効力【10時間】76℃以上
保冷効力【10時間】7℃以下

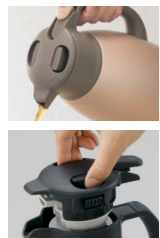


XA ステンレス
中せん SGA-30用 P7197 118219<-6B> 1,650円(税込)

仕様機能一覧	品番	サイズ			中せんなし	らくらく給湯	傾斜湯もれ防止	Ag*抗菌加工ハンドル
		外形寸法(約cm)	本体質量(約kg)	口径(約cm)				
SR-CC	22	17.5×23×28.5	1.5	7	●	●	●	
	30	17.5×23×32.5	1.7	7	●	●	●	
	SGA-30	18×21×36	1.7	5.0	—	—	—	

ステンレスポット

レバー式なので
ハンドルを持って注ぎやすい。



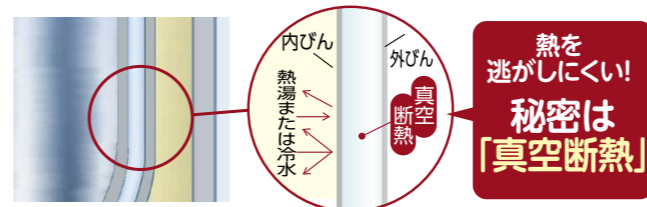
らくらく開閉ふた
つまみだけで
フタが開閉

- 1.0L SH-HC10**
219107<-AD> 219084<-BM>
219091<-NU>
オープン価格◎
保温効力【10時間】67℃以上
保冷効力【10時間】9℃以下
- 1.5L SH-HC15**
219138<-AD> 219114<-BM>
219121<-NU>
オープン価格◎
保温効力【10時間】73℃以上
保冷効力【10時間】8℃以下
- 1.9L SH-HC19**
219145<-NU>
オープン価格◎
※1.9LサイズはNU マットカッパーのみ。
保温効力【10時間】76℃以上
保冷効力【10時間】8℃以下
- 1.5L SH-RA15**
219046<-XA>
オープン価格◎
保温効力【10時間】72℃以上
保冷効力【10時間】9℃以下
- 1.9L SH-RA19**
219077<-TA>
219060<-XA>
オープン価格◎
保温効力【10時間】75℃以上
保冷効力【10時間】8℃以下

仕様機能一覧	品番	サイズ			せん	コーヒードリップOK	分解中せん	らくらく開閉ふた	本体丸洗いOK*4
		外形寸法(約cm)	本体質量(約kg)	口径(約cm)					
SH-HC	10	13×16.5×20	0.7	6.5	●	●	●	●	
	15	13×16.5×24.5	0.8	6.5	●	●	●	●	
	19	13×16.5×28	0.9	6.5	●	●	●	●	
	15	13.5×18×25	0.8	6.5	●	—	—	●	
	19	13.5×18×28.5	0.9	6.5	●	—	—	●	
	SH-RA	15	13.5×18×28.5	0.9	6.5	●	—	—	●

※1 エコマークとは、(公財)日本環境協会 エコマーク事務局が認定するマークで、商品のライフサイクル全体を通して環境への負荷が少なく、環境保全に役立つと認められた商品につけられる環境ラベルです。
※2 保温・保冷ができるマホービンの認定番号です。 ※3 試験機関：(一財)ポーション品質評価機構 試験方法：JIS Z 2801に基づく 抗菌の方法：Ag* 抗菌の対象部分：ハンドル 試験結果：99.9%の抗菌効果 試験番号：20215053087-1 ※4 水中に放置しないでください。

まほうびんだから、一年中使えて、しかも省エネ。



真空断熱構造のまほうびんは、熱を逃がさず、保温・保冷両方OK。飲みごろの温度を長くキープするから、電気もガスも使わず、エコロジーの面からもオススメです。



高い保温・保冷効果でおいしく飲める。

保温も保冷もできるので、夏は冷たいお茶、冬は温かい紅茶やコーヒーなどに使えて、一年中大活躍!

押すだけポット(ガラス)かるく押すだけらくらく給湯

水量が見えて便利な「みえ〜る」。

かるく押すだけのらくらく給湯。

中せんがないので
お手入れがカンタン。



- 2.2L AB-RY22**
223852<-FZ> 223869<-SM>
オープン価格◎
保温効力【10時間】76℃以上
保冷効力【10時間】7℃以下
- 2.2L AB-RC22**
223814<-FW> 223821<-CM>
オープン価格◎
保温効力【10時間】76℃以上
保冷効力【10時間】7℃以下
- 3.0L AB-RC30**
223838<-FW> 223845<-CM>
オープン価格◎
保温効力【10時間】78℃以上
保冷効力【10時間】7℃以下
- 3.0L ABF-30S**
127556<-XA>
オープン価格◎
保温効力【10時間】78℃以上
保冷効力【10時間】7℃以下

仕様機能一覧	品番	サイズ			中せんなし	みえ〜る	らくらく給湯	傾斜湯もれ防止
		外形寸法(約cm)	本体質量(約kg)	口径(約cm)				
ガラスマホービン	AB-RY22	18.5×24.5×32	1.6	4.5	●	●	●	
	AB-RC 22	18.5×24.5×31	1.5	4.5	●	—	●	
	ABF-30S	18.5×25.5×38	2.0	4.5	●	—	●	

湯水パイプセット	
ABF-30S、AB-RC30用 51-2652 503930 550円(税込)	AB-RY22-RC22用 51-2502 500069 550円(税込)

ポット(ガラス)

かるく押すだけで開閉、
フェザータッチせん。

まわして開閉、
スクリューせん。

ボタンを押すだけで開閉、
シグナルせん。



- 1.0L AG-LC10**
223890<-PA> 223906<-SM>
オープン価格◎
保温効力【10時間】66℃以上
保冷効力【10時間】8℃以下
- 1.0L AG-KE10**
223876<-FW> 223883<-CM>
オープン価格◎
保温効力【10時間】66℃以上
保冷効力【10時間】8℃以下
- 1.0L AGY-10S**
127549<-XA>
オープン価格◎
保温効力【10時間】66℃以上
保冷効力【10時間】8℃以下

- 1.85L AHB-19S**
127532<-XA>
6,600円(税込)◎
保温効力【10時間】76℃以上
保冷効力【10時間】7℃以下

中せんをはずせば
コーヒードリップに。
(AG-KE10・AHB-19Sのみ)

仕様機能一覧	品番	サイズ			せん	コーヒードリップOK
		外形寸法(約cm)	本体質量(約kg)	口径(約cm)		
ガラスマホービン	AG-LC10	13.5×17×27.5	0.8	4.0	フェザータッチせん	—
	AG-KE10	13.5×18×26.5	0.8	3.5	スクリューせん	●
	AGY-10S	13×17×27.5	0.8	4.0	フェザータッチせん	—
	AHB-19S	15×18.5×33	1.2	4.0	シグナルせん	●

SV 全国魔法瓶工業組合が定めた品質基準に合格した製品に与えられるマークです。

※P.26に掲載のガラスマホービンはすべてSVマークの認定を受けています。

● 食器洗い乾燥機および食器乾燥器などは使用しないでください。
■ 保温効力とは、室温20℃±2℃において製品に熱湯を取扱説明書に記載の位置まで満たし、縦置きにした状態で湯温が95℃±1℃のときから10時間放置した場合におけるその湯の温度。
■ 保冷効力とは、室温20℃±2℃において製品に冷水を取扱説明書に記載の位置まで満たし、縦置きにした状態で水の温度が4℃±1℃のときから10時間放置した場合におけるその水の温度。
※対象機種は、仕様・機能一覧をご覧ください。
※掲載の外形寸法(約cm)は、幅×奥行×高さです。
※JANコードナンバーは下6桁のみ表示しており、上7桁は「4974305」ですべて共通です。
【この紙面に記載されている価格は、希望小売価格(税込)です。オープン価格の商品は希望小売価格を定めておりません。価格は販売店にお問い合わせください。また運送費、設置費、付帯工事費、使用済み商品の引き取り費等は含まれておりません。】