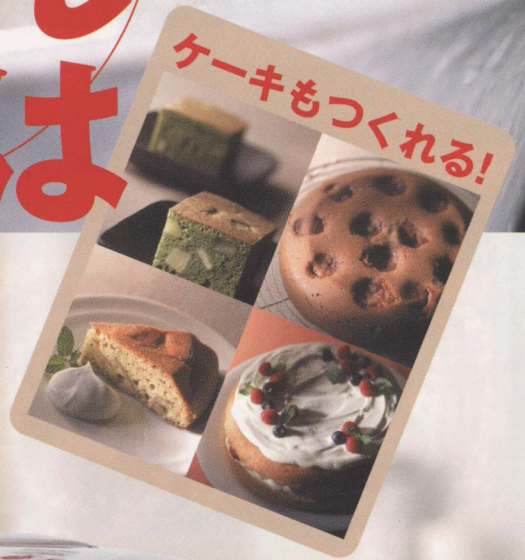


mitsubishi

Changes for the Better

三菱IHジャー炊飯器

も甘ご
もつくは
ちくてん
ちもち。は



ジェット対流
超音波炊き
大沸騰IH

N J - G R

人と暮らしの夢づくり
Advance to the Next

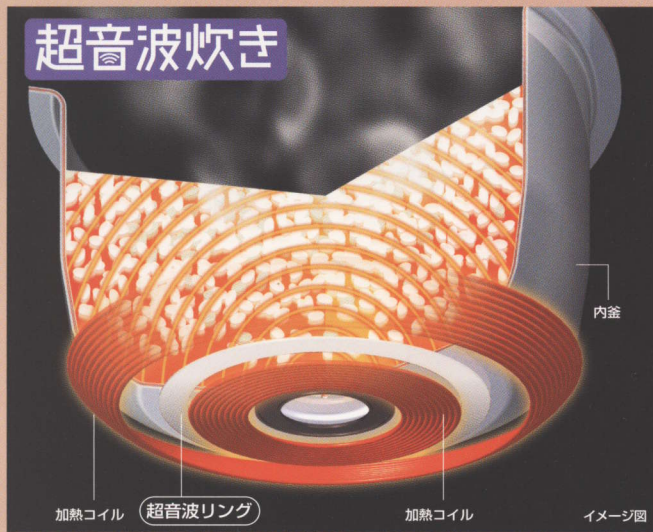


本カタログ掲載商品の価格には、消費税、配送・設置調整・工事費、使用済み商品の引き取り費等は含まれておりません。

研いで、すぐ炊いてもおいしい!

甘くて、もちもち!

超音波炊き



吸水効果を高める「超音波吸水」

約15分の仕込み時間に約88,000回(1秒間あたり)もの超音波振動でお米の表面を溶かし、たっぷりと水分を吸わせます。

●お米への吸水比較

(ともむらし直前にとりだしたお米の断面)



●超音波あり
しっかりと吸水されているからムラなくα化(糖化)されています。

●超音波なし
吸水が不十分なので、IHの強い火力でもα化(糖化)されず芯が残る場合があります。

甘みを引き出す〈超音波蒸らし〉

蒸らし時に超音波の振動がでんぶんの分解を促進し、ブドウ糖を増やして甘みをだします。

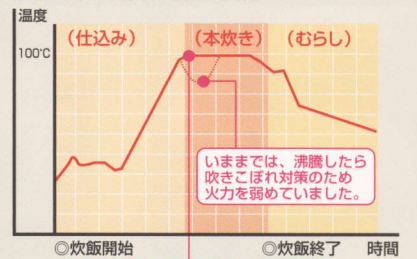


どこをすくってもおいしい!

強火で沸騰を続ける〈大沸騰IH〉

今までの炊飯器のように沸騰時に火力を弱めることなく、強火で炊き続け、しかもうまみ成分を逃しません。

●炊飯中の時間と温度の変化



火を弱めることなく強火のまま沸騰を続けます。

強い対流でムラをおさえる〈ジェット対流〉

中心加熱リングによって、強い中心対流を発生させます。大沸騰IHとの相乗効果でムラをおさえてふっくらおいしく炊き上げます。



うまみ成分を還元する。〈うまさカートリッジ〉



沸騰してできた〈うまみ成分〉を受けとめ、最後に内釜に還元します。



これがうまみ成分



遠赤効果でごはんの中心からしっかり加熱。

貴陽石遠赤
セラミックコート放熱板

内釜は熱伝導率に優れた「銅」を2枚はさんで、速熱性、均一性が一段とアップ!



●厚さ2.5mm ●鏡面仕上げ ●遠赤
三菱オリジナル
高耐久性フッ素加工
テフロン® デュポン™
プラチナ 最高峰 + チタン

ダブル銅 8 層厚釜

ケーキもカンタンにおいしくできる!

理想の温度制御と均一加熱でふわふわケーキのでき上がり!

専用レシピ
つき



●サイマイモと抹茶のケーキ



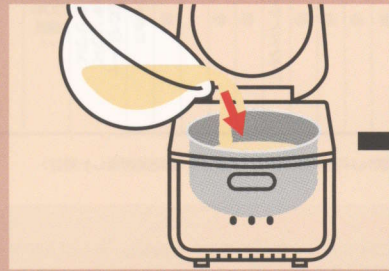
●バナナとコーヒーのケーキ



●紅茶入りアップルケーキ



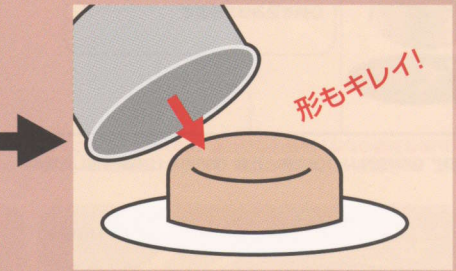
●スポンジケーキ



●ケーキの生地を内釜に入れる。



●スイッチを押し、あとは待つだけ。



●内釜から取り出して、出来上がり。

形もキレイ!



NEW

ジェット対流
超音波炊き
大沸騰IH

NJ-GR10形
0.18L(約1合)~1.0L(約5.5合)炊き
◎オープン価格

NJ-GR15形
0.18L(約1合)~1.5L(約8.5合)炊き
◎オープン価格

シルバー(S)

コンパクトタイプの〈大沸騰IH〉。

強火で沸騰を継続するからおいしい!

層を経るごとに熱が拡散するからムラなく炊き上がる!



高級多層鍋ブランド
(シールタイトサクソン) 採用
SEALIGHT SAXON

- く炊飯面もステンレス。
- 金属板5層+コーティング3層の8層構造。

ステンレス5層厚釜



チタンシルバー(S)



遠赤効果で
ごはんの
中心から
しっかり加熱。

貴陽石遠赤
セラミックコート放熱板

強火で沸騰を継続する。
大沸騰IH

NJ-YS06 形
0.09L(約0.5合)~0.63L(約3.5合)炊き
◎オープン価格

◎オープン価格の商品は希望小売価格を定めていません。

