



① タイガー 電気圧力鍋 COK-B220WM

NEW 〈AAT-97〉S 1-0046-0101 ¥35,000

- 281×274×H226
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:650W
使用最高圧力:15kPa 満水容量:2.2ℓ
最大予約時間:12時間 コード長さ:1.1m
最大保温時間:12時間 質量:3.6kg
- つゆ受け、内ぶたは食洗器に対応しており、使った後の後片付けもラクにできます。
 - やさしい圧力をかけるうま圧(約1.15気圧)なら煮崩れしにくく柔らかく、おいしい食感に仕上げます。
 - 調理レパートリー11役搭載。



② タイガー 電気圧力鍋 COK-B400WM

NEW 〈AAT-96〉S 1-0046-0201 ¥41,000

- 319×324×H257
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:760W
使用最高圧力:15kPa 満水容量:4.0ℓ
最大予約時間:12時間 コード長さ:1.1m
最大保温時間:12時間 質量:4.6kg
- 高圧力の電気圧力鍋に比べて調理時間が約半分です。
 - 調理レパートリー11役搭載。



③ 東芝 電気圧力鍋 RCP-30R(K)

〈AAT-92〉I 1-0046-0301 ¥26,000

- 282×266×H275
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:700W 調理容量:2ℓ
圧力:1.8気圧/1.4気圧 満水容量:3ℓ
炊飯容量:白米/2~5合 質量:4kg
玄米/2~4合 コード長さ:約1.0m
- 付属品:計量カップ(180ml)、おたま、しゃもじ、つゆ受け、別冊料理集
- 圧力調理、炒める、煮込み、無水調理、低温調理、炊飯、保温とマルチな使い方ができます。
 - 食材や料理に合わせて、ぴったりの圧力(1.8気圧/1.4気圧)に切替えます。
 - 圧力や加圧時間の設定なしで調理ができる自動調理メニューを全10種類搭載。



沸騰しなくても煮える?

食材を煮るのに沸騰させ続ける必要がありません。牛肉は80℃を15分、じゃがいもなら85℃を20分、小豆でも85℃を90分保つ事で中まで熱が通ります。つまり魔法瓶構造のシャトルシェフなら高い保温力でどんな素材もおいしく調理できます。

真空保温調理器



④ シャトルシェフ 〈ASY-G1〉

	クリアステンレス (CS)	クリアブラウン (CBW)		
KBG-3000	1-0046-0401	1-0046-0402	310×265×H190	¥26,000
KBG-4500	1-0046-0403	1-0046-0404	310×265×H240	¥30,000

- 保温容器の蓋はダンパー入のヒンジ式で静かに閉まります。
- 内鍋の蓋は保温容器の蓋の内側に置く事が出来ます。

■仕様

品番	内鍋容量 (ℓ)	調理鍋径 (cm)	本体質量 (kg)	特長		
				料理鍋	ガラス蓋	クッキングブック
KGB-3000	3.0	20	2.7	層構	○	○
KGB-4500	4.5	20	3.1	3層構造	○	○

保温調理だから、手間のかかる料理もカンタンです



- ステンレス魔法びん構造で高い保温力!!

⑤ シャトルシェフ 〈ASY-93〉



	間口	奥行	高さ
1-0046-0501 KPS-6001	365	325	240
1-0046-0502 KPS-8001	365	320	285

- 内鍋は電磁調理器で加熱調理ができ、熱伝導に優れた底面3層構造です。

■仕様

品番	内鍋容量 (ℓ)	調理鍋径 (cm)	本体質量 (kg)
KPS-6001	6.0	24.5	4.6
KPS-8001	8.0	24.5	5.1

- 調理鍋:層構3層構造 ●クッキングブック付



⑥ 真空保温調理器 ハンドル付シャトルシェフ RPF-3000



〈ASY-H0〉 販売終了 ¥20,000

- 255×255×H180
内鍋容量:3.0ℓ
調理鍋径:24.5cm
本体質量:2.6kg
- 持ち運びに便利なハンドル付で小さな食卓としても使用できます。
 - ご飯3カップまで炊く事が出来ます。
 - ※本品にはクッキングブックは付属しません。

内鍋と外鍋の組合せによる 余熱調理鍋



⑦ ニューグッドベンリー 余熱調理鍋 〈ATY-71〉



	cm	内径	深さ	ℓ	底径
1-0046-0701	18	内鍋 180×102	2.5	155	¥12,000
		外鍋 200×122	3.7	160	
		質量:2.03kg			
1-0046-0702	22	内鍋 220×110	4.0	185	¥15,000
		外鍋 240×137	6.0	200	
		質量:2.59kg			
材質	内鍋:NAR-160特殊ステンレス	0.8mm			
	外鍋:三層鋼	0.8mm			
	蓋:18-8ステンレス	1.0mm			

■特長

- 内鍋と外鍋の組合せによる予熱調理鍋
- 余熱調理可能な為、沸騰時間・加熱時間の短縮で省エネルギー
- 湯煎鍋としても使用可能
- 内鍋も外鍋も直火OK!電磁調理器OK!
- スタッキングできて収納上手