TKG スープ・みそ汁・シチューなどの保温に最適です。

迷ったらコレ

❶ TKG 湯煎式電気スープケトル
〈ESC-08〉E 1-0821-0101 ¥53,900

φ350×H390
電源：単相100V 50/60Hz
消費電力：600W
容量：10ℓ（満水）
温度調節：30℃～90℃（ダイヤル式）
サーモスタット：バイメタル式
サーモスタット（83℃）
温度過昇防止装置：手動復帰型バイメタル式 サーモスタット（105℃）
コードの長さ：約1.5m
質量：約6.5kg
● 内部容器はステンレス製です。

※①～④の温度調節目安表は、P.1634を参照して下さい。

ZOJIRUSHI つくりたての風味と温度が味わえます。

- 「マイコン温度設定」により5℃から1℃間隔で保温調節が可能。メニューに合わせて適温が選べ、よく使う90℃（みそ汁）85℃（コンソメ）80℃（ポタージュ）のメニューはダイレクトキーで簡単に選択できます。
- 保温ヒーターを底と側面に設置。側面温度を抑制し、内なべの焦げつきを防ぎます。
- 設定簡単、温度がひと目でわかるデジタル温度表示
- 開閉時の保温温度低下を抑える半分開口ふたです。
- 直火・IH調理器（100V・200V）対応の内鍋です。

❺ 象印マイコンスープジャー（乾式保温方式）〈DSC-66〉G

1-0821-0501	TH-CV045	¥ 70,000	315×260×H350 4.5ℓ
1-0821-0502	TH-CV080	¥ 75,000	365×315×H375 8ℓ
1-0821-0503	TH-CV120	¥ 92,000	460×395×H355 12ℓ
1-0821-0504	TH-CV160	¥108,000	460×395×H405 16ℓ

■交換部品⑤専用 内鍋 J

TH-CV045	20～ 30人用	1-0821-0505	TH-CV045用	¥37,600
TH-CV080	40～ 60人用	1-0821-0506	TH-CV080用	¥38,700
TH-CV120	60～ 90人用	1-0821-0507	TH-CV120用	¥55,200
TH-CV160	80～120人用	1-0821-0508	TH-CV160用	¥58,500

お料理にやさしい「湯煎式」

②

③

④

KINGO 湯煎式電気スープジャーシリーズ

❷ D9001 11ℓ
〈DSC-26〉E
1-0821-0201 ¥51,900
φ320×H335
容量：11ℓ
質量：5.1kg

❸ D9001 7ℓ
〈DSC-27〉E
1-0821-0301 ¥51,900
φ320×H315
容量：7ℓ
質量：4.8kg

❹ D9001（中鍋なし）
〈DSC-25〉E
1-0821-0401 ¥44,600
φ320×H280
質量：4.2kg
● 中鍋のないタイプです。レトルトパックのボイルや保温又、湯煎にも最適です。

■②～④共通仕様

電源	単相100V 50/60Hz
消費電力	800W
温度調節	45～90℃（ダイヤル式）
コードの長さ	約1.6m

Caution ☑ — 注意 —
※本体は水洗いできません。
直接、食材等を入れてのご使用はできません。

❻ 象印 マイコン スープクックジャー TH-DW06
〈DSC-12〉S 1-0821-0601 ¥88,000
365×315×H385 6ℓ

特長
- 設定保温温度まで加熱し保温フローに切り替える加熱フロー機能付。
- ダイレクトセンサー方式で正確な温度をマイコンが自動コントロール。
- 50℃～90℃まで5℃間隔で選択できる「マイコン温度設定」。
- ボタンひとつでレトルトパックや冷凍食品、真空調理品も袋のままボイルできるボイル機能付。

❼ 象印 マイコン 温泉たまご&スープクックジャー TH-DE06
〈DSC-13〉S 1-0821-0701 ¥91,300
365×315×H385 6ℓ

特長
- センサーが温度管理の難しい温泉たまごを適温70℃に一定保持。
- スタート・ストップをブザーでお知らせ。
- 半熟たまご・固ゆでたまごも作れます。
- 一度に温泉たまごが35個作れる専用カゴ付。

■仕様

品番	TH-CV045	TH-CV080	TH-CV120	TH-CV160
電源	単相100V			
消費電力	140W	210W	240W	280W
平均保温電力	103W	125W	145W	170W
質量	4.1kg	5.5kg	7.0kg	8.0kg
コードの長さ	1.4m			

TH-DW06	TH-DE06
単相100V	
980W	
152W	
6.5kg	
1.4m	

TIGER お湯を張る手間のいらない乾式保温方式
みそ汁、スープ、カレーなど…汁物の保温専用スープジャー
オープンキッチンやバイキング形式のホテル、レストランにおすすめです。

❽ タイガー マイコンスープジャー
〈DSC-65〉S

1-0821-0801	JHI-N051	¥70,000	315×271×H331 5ℓ
1-0821-0802	JHI-N081	¥75,000	362×315×H335 8ℓ
1-0821-0803	JHI-N121	¥90,000	426×368×H355 12ℓ

- 3種類のダイレクトメニュー設定が可能。
- 容量確認ができるナベ目盛り付。
- セット温度を記憶するメモリー機能付。
- 耐熱樹脂製の取っ手付。
- 内ナベは200V IH調理器および直火対応。

■交換部品⑧専用 内鍋 M

1-0821-0804	JHI-N051用	¥19,500	
1-0821-0805	JHI-N081用	¥20,500	
1-0821-0806	JHI-N121用	¥27,500	

煮詰まりにくく、メニューに最適の温度でおいしく保温
- 煮詰まりや煮やけの少ない側面ヒーターによる間接加熱方式を採用。
- それぞれのメニューにあった最適温度でおいしく保温できます。

■仕様

品番	JHI-N051	JHI-N081	JHI-N121
電源	単相100V		
消費電力	150W	220W	240W
コードの長さ	1.5m		
質量	約4.0kg	約5.2kg	約6.5kg
保温温度	70℃～90℃ 1℃間隔		
メニューキー	みそ汁（90℃）、ポタージュ（80℃）、カレー（70℃）		
みそ汁	30～40杯	40～60杯	60～100杯