

MITSUBISHI

Changes for the Better

三菱IHジャー炊飯器

ももち。甘くって



甘み3倍アップ!

超音波炊き

IH大沸騰

中島誠之助

野仲美貴

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。

甘みがちがう。

ごはんの持ち味を引き出す〈超音波〉+〈大沸騰IH〉。

ごはんを **超音波** ●1秒間あたり約88,000回もの超音波振動を発生させ、お米の表面のうまみ成分を溶かします。
 おいしく変える ●むらし時に超音波の振動がでんぶんの分解を助け、ブドウ糖を増やして甘みを引き出します。



強火で沸騰を **大沸騰IH** ●沸騰しても火力を弱めず、お米を対流させながら一粒一粒にしっかり熱を伝えます。
 継続する ●強火で炊き上がったうまみ成分をカートリッジにためて、むらし時にお米にもどし層ねばりを出します。



甘み3倍アップ! 超音波炊き 大沸騰IH

清潔 抗菌フッ素コーティング採用。
 ●まるごとおいしく均一加熱〈炊飯面もステンレス〉。
 ●金属板7層+コーティング3層の10層構造。

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

ステンレス7層厚釜

層を经るごとに熱が拡散

さらに、ごはんの芯までふっくら。
貴陽石遠赤セラミックコート



NEW

NJ-YR 10 形 ●オープン価格 0.18L(約1合)~1.0L(約5.5合)炊き

NJ-YR 18 形 ●オープン価格 0.18L(約1合)~1.8L(約10合)炊き

●オープン価格の商品は希望小売価格を定めていません。

もちもち感がちがう。

強火で沸騰を継続する〈大沸騰IH〉。

- 沸騰しても火力を弱めずに、お米を対流させながら一粒一粒にしっかり熱を伝えます。
- 強火で炊き上がったうまみ成分をカートリッジにためて、むらし時にお米にもどし一層ねばりを出します。

1 仕込み
はじめ
ちよろちよろ



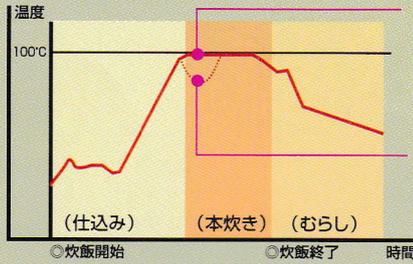
2 本吹き
中パッパ
プツツいうころ
火を引いて



3 むらし
赤子泣いても
フタ取るな



◎炊飯中の時間と温度の変化



うまみ成分が
カートリッジ
にたまる。



うまみ成分が
カートリッジから
内釜に還元。

くうまみ成分)がお米に
還元され、ねばりがあっ
て、うまみのあるごはん
に炊き上がります。



お米にムラなく
熱を伝える。



うまみ成分を、
お米一粒一粒にコーティング。

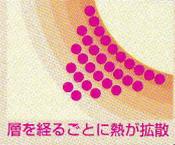
ねばりが
できる



強火で沸騰を継続する。



清潔
抗菌フッ素
コーティング採用。
●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。

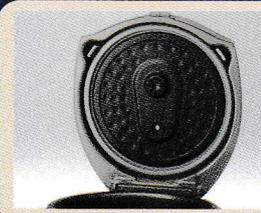


ステンレス5層厚釜

層を経るごとに熱が拡散



チタンシルバー(S)



さらに、ごはんの
芯までふっくら。
貴陽石遠赤
セラミックコート

NEW

NJ-YH10形 ◎オープン価格
0.18L(約1合)~1.0L(約5.5合)炊き

NJ-YH18形 ◎オープン価格
0.18L(約1合)~1.8L(約10合)炊き

◎オープン価格の商品は希望小売価格を定めていません。

コンパクトタイプの〈大沸騰IH〉。



- 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

層を経るごとに熱が拡散

NEW



チタンシルバー(S)



さらに、ごはんの芯までふっくら。
貴陽石遠赤セラミックコート



強火で沸騰を継続する。

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

◎オープン価格の商品は希望小売価格を定めていません。

