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

オーブ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	ご使用中止
●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、焦げくさいにおいがする。 ●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。	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

ご使用の前に「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、蒸気口に手を触れたり、手や顔を近づけ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クッキングヒーターは6年、その他の電気製品およびマホービンは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、改良などにともない、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。
●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.

ご購入の製品登録でもっと便利に!!

ZOJIRUSHI オーナーサービス

象印製品を末永くお使いいただくために。ご登録者様限定の特別なサポートや体験・体感型イベントへのご招待をはじめ、素敵な商品プレゼント企画も。

製品のサポート情報
便利で役立つお得な情報
特典サービス

詳しくはこちら
象印オーナーサービス 検索

VEGETABLE OIL INK
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Ⓐ
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。

携帯OK **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願います。

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

2025年1月作成　ZKCHOURI-07　<01>

ZOJIRUSHI

調理器具

総合カタログ 2025 春夏

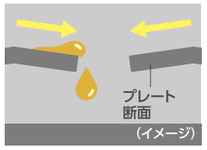
ホットプレート …… P.01
デイリーコンパクトプレート・電気フライヤー …… P.03
マルチロースター …… P.04
卓上IHクッキングヒーター …… P.04
グリルなべ …… P.05
オーブントースター …… P.07
コーヒーメーカー …… P.09
ホームベーカリー・もちつき機 …… P.11
ミキサー・ジューサー …… P.12
ホーロー電気調理なべ …… P.13
自動調理なべ・その他 …… P.15
食器乾燥器 …… P.16
電気ケトル …… P.17
電気ポット …… P.21
マホービン …… P.25

本カタログに掲載しております商品の価格には運送費・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
やきやき®

深型穴あきプレートタイプ

油の飛び散りを約90%カット※1!
煙の量も約半分※2に抑える「深型穴あき焼肉プレート」。

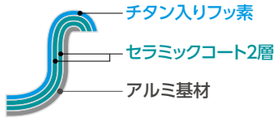


6度の傾斜つきで、穴から
肉の余分な脂が落ちる。

深型だから油が外へ
飛び散りにくい。

〈深型穴あき焼肉プレート〉〈深型平面プレート〉
EA-HAでの油煙の比較。(当社調べ)

丈夫で耐久性の高い
「トリプルチタンセラミックコート」。



●平面プレートのみ(EA-HA・KK・KF・KB・FA・DF型)
※EA-HA型はさらに強度をあげたトリプルチタン
セラミックコート+(プラス)です。

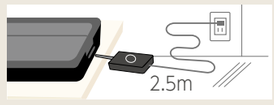
料理の幅が広がる深さ3.5cmの
「深型平面プレート」。

たこ焼きが作りやすい
「区切り線つきたこ焼きプレート」。

直径43mmの
大きなたこ焼きが
30個焼けます。

EA-HA30
227447<-HZ>
オープン価格①
HZ チャコール

**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!**

**プレート、
本体ガードが
丸洗いできて
スッキリ!**

深型プレートタイプ

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

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

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
●本体質量(約kg)／1.3
※別売品です。

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							お手入れ	
		外形寸法(約cm)	本体質量(約kg)		最高温度(フタなし)	反射板	油の飛び散り	煙の量	金属ヘラOK※4 平面プレート	遠赤コート	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-HA30	48.5×31.5×16(3枚重ね時高さ20)	9.0	1300	250℃	●	約90%カット※1	約半分※2	●(深型)	●	●	●	●	—	●
	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-FA10	44.5×30.5×14	4.8	1200		—	—	—	●	●	●	●	●	—	●
	EA-DF10	60×37×11	5.5	1350		—	—	—	●	●	●	●	●	●	●

※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-HA30	EA-KK30	EA-KF20	EA-KB10	EA-FA10	EA-YF01	EA-DF10
	1深型平面プレート	40.6×27.2×3.5	40.8×27.3×3.5	40.8×27.3×3.5	40.8×27.3×3.5	37.4×25.4×4	—	—
	2深型穴あき焼肉プレート	40.6×27.2×3.2	—	—	—	—	—	—
	3区切り線つきたこ焼きプレート(竹串専用)	40.6×27.2×1.4	40.8×27.3×1.4	—	—	—	37.4×25.4×1.4	—
	4傾斜溝つき焼肉プレート	—	40.8×27.3×1.8	40.8×27.3×1.8	—	—	—	—
	5遠赤平面プレート	—	—	—	—	—	—	48.4×31.8×2.6

※プレート内寸(約cm)は幅×奥行×深さです。

※1〈EA-H型〉深型穴あき焼肉プレート及び深型平面プレートを使用し、肉を焼いたときの油の飛散数を算出。(自社基準による当社調べ)[油の飛散数]深型穴あき焼肉プレート:約1,220粒 深型平面プレート:約15,350粒 [条件]プレート温度200℃ 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。※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)により単位面積当たりの発煙量を測定し算出。深型穴あき焼肉プレート:110.9 深型平面プレート:297.0(当社調べ) ※3 肉を焼いたときの油飛散数を比較。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。

＊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。
＊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。]

デイリーコンパクトプレート

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、凹凸のダイヤカットディンプル仕上げなので、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。

食材を効率よく加熱するマイコン搭載。

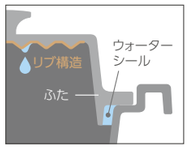
マイコン搭載ならではの安心設計
- プレートがきちんとセットされていないと通電しない安全機構
- 切り忘れ自動OFF機能　・マグネットプラグがはずれるとブザーでお知らせ

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

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、ふた裏面のリブ構造が食材から出た水分をプレート全体にしずく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。

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

※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いにくく、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

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)⑥
- 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

TJ メタリックカカオ

マルチロースター

魚も肉も野菜もこれ1台で。

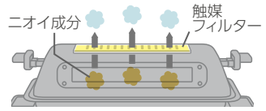
35cmのサンマが丸ごと3尾焼ける「ワイド庫内」。

裏返しの手間がなく、両面パリッと焼けます。

焼いた魚をくずさず取り出しやすい「魚取器つき」。

煙やニオイを約90%カット※5する「高性能触媒フィルター」。

(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)



イメージ

詳しくは動画をご覧ください。※6

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。

タンドリーチキン　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。

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。※7

- 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

HZ チャコール

※5 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。※6 通信費はお客様の負担となります。ご了承ください。※7 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)。

詳しくはwebをご覧ください。※6

卓上 IHクッキングヒーター

高さ約3cmの薄型ボディで使いやすい。

なべを置いても高さが抑えられるので、テーブルでなべ料理をしても具材が取りやすく、家族みんなで楽しめます。

使った後はキッチンの隙間などにサッと収納できます。

「5つの安全設計」

①ダブルセンサーによる異常温度上昇防止　②切り忘れ防止※8
③なべなし検知※9　④小物検知　⑤マグネットプラグ

- 料理に合わせて火かげんが細かく選べる9段階調節。
- 140℃～200℃まできめ細かく温度調節ができる「あげもの」コース。
- 煮くずれを抑え、味がじっくりしみ込む「煮込み」コース。
- 電源コードにある2次元コードからレシピが確認できる。

フルフラットでお手入れしやすいガラストッププレート。

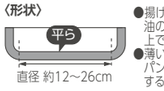
EZ-KG26
227829<-BA>
オープン価格④
- 消費電力(W)／1300
- 外形寸法(約cm)／30.5×36.5×3
- 本体質量(約kg)／3.1
- タイマー(煮込みコースのみ)／1分～9時間30分

BA ブラック

使用できる鍋

※材質や種類により火力感が異なります。

〈形状〉



- 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。
- 薄いものや底が反っているフライパン、鍋については、強火で予熱すると赤熱する場合があります。

〈材質〉

ホーロー鍋・鉄鍋			○
ステンレス鍋	有磁性ステンレス18-0(SUS-430など)		○
	一層鍋 18-8(SUS-304など) 18-10(SUS-316など)	鍋底の厚さ0.8mm以下	○
		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(クラッド鍋)	火力が弱くなったり、使えないものがあります。		△

使えない鍋
- 耐熱ガラス、アルミ、銅製の鍋、陶磁器(土鍋など)
- 底の直径が約12cm未満、または中華鍋など底の丸い鍋
- 底に約1.6mm以上(揚げ物調理は1mm以上)のソリや脚がついているもの
- 陶磁器(土鍋など)は、IH用と記載されていても使用しないでください。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。

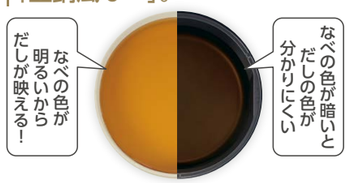
使える鍋は本体で確認できます。本体に鍋をのせ、「スタート/切」キーを押すと…○→使える鍋は火力が表示されます。×→使えない鍋は、なべなし検知でお知らせします。

※8 煮込みモードのタイマーセット時は除く。※9 使えないなべが置かれているのを検知した場合にも同様に加熱を停止します。
●医療用ペースメーカーをお使いの方は、IHクッキングヒーターをご使用の際には、医師とよくご相談のうえお使いください。

＊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。
＊対象機種は、仕様・機能一覧表をご覧ください。
[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。]

大型タイプ

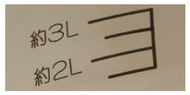
食材の彩り、だしの色が映える「土鍋風なべ」。



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。



(EP-R型 土鍋風なべのみ)

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。)

「直火OK」で下ごしらえも簡単!
(土鍋風なべ使用時のみ)

安心と使い勝手の良さを考慮した「ラク置きふたつまみ」。

幅広い料理がこの1台で作れる。

満水容量 5.3L
EP-RW30
223913<-TA>
オープン価格① TA ブラウン

なべ料理はもちろん、焼き料理も楽しめる。

満水容量 5.3L
EP-RE20
223920<-TA>
オープン価格① TA ブラウン

中型タイプ

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。

詳しくはwebをご覧ください。※2

3枚タイプだから多彩な料理が楽しめる。

満水容量 3.3L
EP-FS30
224774<-BA>
オープン価格① BA ブラック

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。

煮る　焼く　炒める

満水容量 2.1L
EP-SA10
212924<-BA>
オープン価格①

BA ブラック

	品番	サイズ 外形寸法(約cm)	本体質量(約kg)	消費電力(W)	使いやすさ 樹脂製とっ手つき	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	ラク置きふたつまみ	お手入れ 丸洗い	チタンセラミックコート(フッ素コート)
グリルなべ仕様・機能一覧	EP-RW30	44.5×38×22(土鍋風なべ使用時) 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) 44.5×38×27(3枚重ね時)	7.0	1350	●(土鍋風なべ、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)	●	●	●	●	●	●	●(なべ・プレート)	●
	EP-RE20	44.5×38×22(土鍋風なべ使用時) 42×38×19(遠赤平面プレート使用時) 44.5×38×24(2枚重ね時)	5.5	1350	●(土鍋風なべ、遠赤平面プレート)	●	●	●	●	●	●	●(なべ・プレート)	●
	EP-FS30	40×32.5×19(土鍋風なべ使用時) 32×32.5×17(遠赤すき焼きなべ・たこ焼きプレート使用時) 40×32.5×22.5(3枚重ね時)	6.5	1300	●(土鍋風なべ)	●	—	●	●	●	—	●(なべ・プレート・本体ガード)	●
	EP-FA10	40×32.5×19	4.3	1300	●(土鍋風なべ)	●	—	●	●	—	—	●(なべ・本体ガード)	●
	EP-SA10	33×30×19	3.4	1000	●(なべ)	—	●	●	●	●	●	●(なべ)	●

※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-RW30	EP-RE20	EP-FS30	EP-FA10	EP-SA10
内寸一覧	1土鍋風なべ※1	30.4×6.6	30.4×6.6	26×5.5	26×5.5	—
	2遠赤平面プレート	30.5×3.7	30.5×3.7	—	—	—
	3平面スペースつき溝つき遠赤焼肉プレート	30.5×3.4	—	—	—	—
	4区切り線つきたこ焼きプレート	—	—	26×1.4	—	—
	5遠赤すき焼きなべ	—	—	26×3.5	—	—
	6なべ	—	—	—	—	22.2×5.2

※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。

＊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。

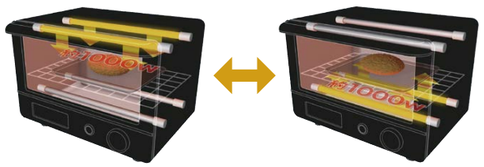
＊対象機種は、仕様・機能一覧をご覧ください。　＊イラストは全てイメージです。　＊掲載の外形寸法(約cm)は、幅×奥行×高さです。

[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。]

オーブントースター こんがり倶楽部®

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。

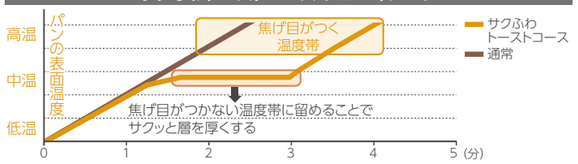
シンプルなデザインの「ロータリースイッチ&白黒反転液晶」。

おもちが
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。

サクふわトーストコース フローイメージ



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】
❶トースト ❷冷凍トースト ❸サクふわトースト ❹サクサクフライあたため
❺窯焼き冷蔵ピザ ❻窯焼き冷凍ピザ ❼窯焼き手づくりピザ ❽手づくりパン

【ET-GP】
❶トースト ❷冷凍トースト ❸サクふわトースト ❹ピザ ❺冷凍ピザ ❻フライあたため
❼ロールパンあたため ❽手づくりパン

【EQ-FA】
❶サクふわトースト ❷トースト ❸冷凍サクふわトースト ❹冷凍トースト ❺ロールパン
❻クロワッサン ❼冷凍クロワッサン生地焼き上げ ❽手づくりパン ❾フライあたため

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。

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

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 ボルドー

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

オーブントースター仕様・機能一覧

品番	サイズ 外形寸法(約cm)	庫内寸法(約cm)	トレー内寸※(約cm)	本体質量(約kg)	庫内奥行(約cm)	トースト枚数	ハイパワー	遠赤外線ヒーター	おいしさ 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	クロワッサン	温度調節機能	火力切りかえ	上下5本ヒーター	使いやすさ ロータリースイッチ	白黒反転液晶	ビッグ&ワイド庫内	タイマー	お手入れ はずせるとびら	はずせるもち焼きネット
EQ-JA22	33.5×29×26	27×23.5×11	25.5×20	4.7	23.5	2枚	1032W	上2本	●	●	—	—	●(80~250℃)	—	—	●	●	—	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本ヒーター)	上2本	—	●	—	—		—	●	—	—	●	30分デジタル	●	●
ET-GU30								—	—	—	—	—		—	●	—	—	●	30分	●	●
ET-GC30				4.8				—	—	—	—	—	—	3段	●	—	—	●	15分	●	●
EQ-SB22	33.5×29×26	27×23.5×11	22.7×20	4.3	23.5	2枚	1000W	上1本	—	—	—	—	●(80~250℃)	—	—	—	—	ワイド(幅27cm)	30分	●	●
EQ-AH22	38.5×27×23	26×22×10.5		4.0	22			—	—	—	—	—	—	5段	—	—	—	—		—	●
EQ-AB22				3.9				—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	15分	—	●
EQ-FA22	33.5×30×26.5	27×23×10.5	25.5×20	4.3	23			上1本	—	●	●	●	●(80~250℃)	—	—	—	●	—	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)にはトレーも含みます。

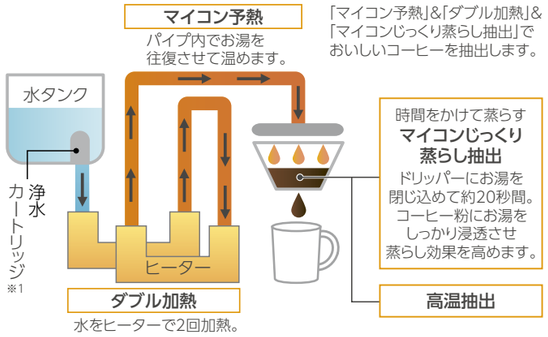
*JANコードナンバーは下6桁のみ表示しており、上7桁は「4974305」ですべて共通です。
*イラストは全てイメージです。 *掲載の外形寸法(約cm)は、幅×奥行×高さです。
*対象機種は、仕様・機能一覧をご覧ください。
[オープン価格の商品は希望小売価格を定めておりません。価格は販売店にお問い合わせください。また運送費、設置費、付帯工事費、使用済み商品の引き取り費等は含まれておりません。]

コーヒーメーカー
珈琲通®

こだわりの豆から
全自動でおまかせ。

全自動タイプ

コクと香りを引き出すこだわりの「高温抽出」機能。



「マイコン予熱」&「ダブル加熱」&
「マイコンじっくり蒸らし抽出」で
おいしいコーヒーを抽出します。

お手入れカンタン! 丸洗いもOK※2!

ミルケース内部に残った
コーヒー粉をドリップ時の
お湯で流します。
「ミルクリーン構造」

分解して
丸洗いできる

お好みの挽き目が調節できる「挽き分けフィルター」。

中細挽き　粗挽き

コーヒーの味の幅が広がる「ステンレスメッシュフィルター」。

繰り返し洗って使用できるので経済的。

ペーパー
フィルターにも
対応

「全自動」なので豆の挽きからドリップまで全ておまかせ。

ヒーターを使わず保温。
煮詰まることなく、
淹れたての
おいしさが長持ち。
「真空2重まほうびん」
ステンレスサーバー。

マイコン
EC-RT40
220066<-BA>
オープン価格②
コーヒーカップ 約1~4杯※3
●消費電力(W)／コーヒーメーカー部650、ミル部90
●容量(mL)／540
●外形寸法(約cm)／24×25×37.5
●本体質量(約kg)／4.3

BA ブラック

※1 カルキをとってコーヒー豆本来の美味しさを引き出す「浄水カートリッジ」。※2 本体は丸洗いできません。※3 カップ1杯約120mL ※5 ステンレスマグは、ふたをはずしたときの高さ約16.8cm以下、底部外径7cm以下、口径3cm以上のサイズに対応(EC-RT型の場合)。ステンレスマグは、ふたをはずしたときの高さ約16.7cm以下、底部外径7.5cm以下、口径4cm以上のサイズに対応(EC-KV型の場合)。コーヒーカップやマグカップは高さ12cm以下のサイズに対応。※6 ステンレスマグ、コーヒーカップなどの容量に合わせて自動的に抽出をストップする機能はありません。※7 レバー式(マイルド・レギュラー・ストロング) ※8 レバー式(レギュラー(普通)・ストロング(濃い)) ※9 ステンレスサーバー抽出時のみ。※10 コーヒーメーカークリーナー「パイプ洗浄用クエン酸EC-ZA01」が別途必要です。

コーヒーメーカークリーナーパイプ洗浄用クエン酸
EC-ZA01 219251<-J>
341円(税込)㊹
※お手入れの際は、ご使用の製品の取扱説明書に記載されているお手入れ方法にしたがい、ご使用ください。
●6g×5包入り

全自動タイプ

「ガラスジャグ」採用で
本体がコンパクトに。

煮詰まりを抑えて
美味しさ長持ち
「煮詰まり軽減保温」機能付き。

マイコン
EC-SA40
218636<-BA>
オープン価格②
コーヒーカップ 約1~4杯※3
●消費電力(W)／コーヒーメーカー部650、ミル部90
●容量(mL)／540
●外形寸法(約cm)／24×25×32
●本体質量(約kg)／3.7

BA ブラック

詳しくはwebを
ご覧ください。※4

※4 通信費はお客様の負担となります。ご了承ください。

ミルつきタイプ

挽きたての味と香りがたのしめる。

コーヒーカップ 約1~4杯※3
EC-CD40
223982<-TD>
オープン価格⑥
●消費電力(W)／コーヒーメーカー部650、ミル部100
●容量(mL)／540
●外形寸法(約cm)／30.5×15×24.5
●本体質量(約kg)／2.1

TD ダークブラウン

スタンダードタイプ

ステンレスサーバーでおいしさが長持ち。

お好みの濃度に
調節できる。

3段階濃度調節(レバー式)

ステンレスマグや
コーヒーカップ※5にも
直接抽出※6可能

EC-KV50 220073<-RA>
オープン価格④
コーヒーカップ 約1~5杯※3
●消費電力(W)／650 ●容量(mL)／675
●外形寸法(約cm)／24×16.5×31.5
●本体質量(約kg)／2.4

RA レッド

2段階の濃度調節が可能。

コーヒーカップ 約1~6杯※3
EC-MA60
224385<-BA>
224392<-TZ>
オープン価格⑥
●消費電力(W)／650
●容量(mL)／810
●外形寸法(約cm)／23×15.5×28
●本体質量(約kg)／1.7

TZ グレイッシュブラウン
BA ブラック

スタンダードタイプ

コーヒーカップ 約1~4杯※3
BA ブラック
EC-TD40
221902<-BA>
オープン価格⑧
●消費電力(W)／650 ●容量(mL)／540
●外形寸法(約cm)／20.5×15.5×23
●本体質量(約kg)／1.1

STAN.

コーヒーカップ 約1~3杯※3
BA ブラック
EC-XA30
217134<-BA>
オープン価格⑥
●消費電力(W)／650 ●容量(mL)／420
●外形寸法(約cm)／15×22.5×23.5
●本体質量(約kg)／1.8

大容量タイプ

大容量、約10杯!

- マイコン予熱&
  マイコン蒸らし
- 24時間予約タイマー
- クエン酸洗浄モード

マイコン
EC-YS100
214331<-XB>
オープン価格②
コーヒーカップ 約3~10杯※3
●消費電力(W)／800
●容量(mL)／1350
●外形寸法(約cm)／27×20×37.5
●本体質量(約kg)／4.1
※ペーパーフィルターを使用する場合は、指定のバスケットフィルターをご購入ください。
詳細は取扱説明書をご確認ください。

XB ステンレスブラック

コーヒーメーカー機能一覧	品番	全自動	ミルつき	おいしさ											使いやすさ			お手入れ					
				マイコン予熱	ダブル加熱高温抽出	マイコンじっくり蒸らし抽出	断熱スイングバスケット	挽き分けフィルター	濃度調節	浄水カートリッジ※1	浄水フィルター	ステンレスサーバー	煮詰まり軽減保温	保温なし選択	はずせるスイングバスケット	はずせる水タンク	目盛つきガラス容器	ミルクリーン構造	はずして洗えるミルケース	洗って使えるメッシュフィルター	はずせるフィルターケース	しずくもれ防止機構	クエン酸洗浄コース※10
	EC-RT40	●	●	●	●	●	●	●	2段階	●	—	●	—	—	●	●	—	●	●	●(ステンレス)	●	●	●
	EC-SA40	●	●	●	●	●	●	●	2段階	●	—	—	●	●	●	●	●	●	●	●(ステンレス)	●	●	●
	EC-CD40	—	●	—	—	—	—	—	—	—	●	—	—	—	—	●	●	—	●	—	—	—	—
	EC-KV50	—	—	—	—	—	●	—	3段階※7	—	●	●	—	—	●	●	—	—	—	—	●	●※9	—
	EC-MA60	—	—	—	●	—	—	—	2段階※8	—	●	—	—	—	●	●	●	—	—	—	●	●	—
	EC-TD40	—	—	—	—	—	—	—	—	—	●	—	—	—	—	—	●	—	—	—	—	—	—
	EC-XA30	—	—	—	●	—	—	—	—	—	●	—	—	—	—	●	●	—	—	—	—	—	—
	EC-YS100	—	—	●	—	●	—	—	—	—	—	●	—	—	●	●	—	—	—	●(ステンレス)	●	●	●

浄水カートリッジ
EC-RT40・SA40用
718849-00
508010
660円(税込)

浄水フィルター
EC-CD・TD・XA型用
EC-F01
141439<-JY>
770円(税込)
EC-MA60用
EC-F03
209856<-J>
990円(税込)
EC-KV50用
EC-F02
203625<-J>
770円(税込)

ガラス容器(ジャグ)
※ガラス容器(ジャグ)のみとなります。(バスケット、フタは含まれません)
EC-SA40用
JAGECSA-BA
167941
2,640円(税込)
EC-CD型用
JAGECGB-TD
166142
2,640円(税込)
EC-MA60用
JAGECMA-BA
169631
JAGECMA-TZ
169648
2,640円(税込)
EC-TD40用
JAGECTA-BA
162670
2,640円(税込)
EC-XA30用
JAGECXA-BA
167811
2,640円(税込)

ステンレスサーバー
EC-RT40用
SERECRT-BA
168351
6,600円(税込)
EC-YS100用
SERECYSC-XB
710901
10,560円(税込)
EC-KV50用
SERECKV-RA
168368
4,620円(税込)

*対象機種は、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。
[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。]

ホームベーカリー パンくらぶ®

パン屋さんの窯焼きを再現!「高火力・底面加熱ダブルヒーター」。

カンタンにつくれるコースが多彩!

- 「プレミアムリッチ」コース※1
- 「薄力粉」コース
  薄力粉でもふっくら焼ける
- 「ハーフ」コース
  食べきりサイズがつくれる
- 「ハード」コース
  パリッとかためのミミに焼きあげる
- 「ゴロゴロ具入りパン」コース
  具材の食感が活きる
- 「イースト少なめ」コース
  イースト臭を抑える

多彩なアレンジパンがつくれる「ホームメイド」コース。

コネを長くして

ハンバーガーバンズ

発酵を短くして

イングリッシュマフィン

途中の手作業もOK!

マーブル食パン

ちぎりパン

邪魔なコードもすっきり収まるコードリール採用。

手間なくつくれる自動投入が可能なイースト・具入れ容器。

薄力粉でも手軽においしいパンが焼きあがる。
◆120メニューのカラーレシピブック

WA ホワイト

1斤
BB-ST10
212771<-WA>
オープン価格①
- 消費電力(W)／ヒーター450、モーター69/63(50/60Hz)
- 外形寸法(約cm)／22.5×31.5×34.5
- 本体質量(約kg)／7.5

フランスパンも焼けるコンパクトサイズ。

調理状況が確認できる窓つき。

WA ホワイト

1斤
BB-HE10
211286<-WA>
オープン価格①
- 消費電力(W)／ヒーター450、モーター69/63(50/60Hz)
- 外形寸法(約cm)／21.5×28.5×31
- 本体質量(約kg)／5.5
- コードホルダーつき

※BB-HE10の機能については下の機能一覧をご確認ください。

ホームベーカリー機能一覧	品番	コース																		おいしさ	使いやすさ							付属品
		プレミアムリッチ※1	薄力粉	ハード	ゴロゴロ具入りパン	ハーフ	イースト少なめ	ホームメイド	食パン	国産小麦	天然酵母	フランスパン	米粉※4	ごはん入りパン	早焼き	ジャム	ケーキ	めん生地	もち(2合・3合)	焼き加減2段階	ダブルヒーター	イースト・具入れ自動投入	イースト・具入れ丸洗いOK	タイマー	簡単コース選択	ガラス窓	コードリール	安全機構(フタを開けるとストップ)	フッ素加工パンケース・パネ	樹脂製めん棒
	BB-ST10	●	●	●	●	●	●	●	●※2	●※3	●	—	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	時計式	●	—	●	●	●	●
	BB-HE10	—	—	—	—	—	—	—	●※2	—	●	●	●	●	●	●	●	—	—	●	—	—※5	—	減算式	—	●	—	—	●	—

※1 生クリーム(脂肪分47%前後のもの)・加糖練乳・三温糖・焼き塩が必要となり、また、タイマー予約はできません。※2「ふんわり」「もちもち」が選べます。(ドライイースト・天然酵母使用時) ※3 市販の国産小麦粉は、収穫時期や銘柄により、たんぱく質(グルテン)の含量が異なるため、パンのふくらみに差がでることがあります。※4 小麦グルテンが含まれています。アレルギー対応はしていません。※5 具入れのタイミングをブザーでお知らせします。

象印
ホームベーカリー専用 パンくらぶミックス
(1斤分×5袋入り)
使用機種 BB-ST10、BB-HE10
象印パーツダイレクトにてお求めください。
https://www.zojirushi-parts-direct.com

ハネ
BB-ST10用
BG305045G 512406<-00>
1,056円(税込)
BB-HE10用
BG451003G 512956<-00>
1,056円(税込)

国産小麦コース対応
ニップン
強力小麦粉ゆめちからブレンド
使用機種 BB-ST10
※ドライイーストなどのパン用酵母、および砂糖、塩、バターなどは含まれておりませんので、別途ご用意ください。
※「天然酵母」コースの場合は1斤分で300g必要になります。
(株)ニップンのホームページにてお求めください。
https://www.nippn.co.jp

北海道産そば粉
(石臼一本挽)
使用機種 BB-ST10
ホシノ天然酵母パン種
使用機種 BB-ST10、BB-HE10
TOMIZ
(富澤商店)のホームページにてお求めください。
https://tomiz.com/

米粉(小麦由来のグルテン入り)
※小麦グルテンが含まれています。アレルギー対応はしていません。(米粉は、当社指定の米粉(シトギミックス20A)をご使用ください。当社指定の米粉(シトギミックス20A)は、小麦グルテンを含み、アレルギー対応はしていません。)
シトギミックス20A(食パン用)
使用機種 BB-ST10、BB-HE10
※ドライイーストなどのパン用酵母、砂糖、塩、バターなどは含まれておりませんので、別途ご用意ください。
片山製粉(株)のホームページにてお求めください。
https://www.katayama-seifun.co.jp/

もちつき機 かもち®

「蒸す」から「つく」までマイコンで全自動。

味噌もつくれる「みそ羽根」つき。

とっ手つきうす。

- 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

もちつき機機能一覧	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
	BS-ED10	1升	約40〜50分※6	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

※6 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。

◆のし棒
◆粉ねりプレート
◆計量カップ

WA ホワイト

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

*対象機種は、機能一覧をご覧ください。

ミキサー

象印独自の「クラッシュ&カット チタンコートブレード」。

2種類の刃の形状によって、なめらかで口当たりの優しいスムージーが作れます。

切削 小松菜などの葉物野菜を細かくカット。

粉砕 氷などの硬い材料もパワフルに粉砕。

軽くて丈夫※7&たっぷり作れる1Lミキサー容器。

重さはガラスの約半分※8なので、扱いやすい。

大容量サイズながらも1人分※9の材料から調理可能。

容器の底を絞った形状で少量でも混ざりやすくなめらかなスムージーが楽しめます。

用途に合わせて選べる3つのモード。

- HI 硬い材料も細かくなめらかに。
- LO 運転音が気になるときやお手入れのときに。
- FLASH 手動で材料の混ざり具合を微調整。

「安全ダブルロック構造」で安心。

「ふた」と「容器」を正しくセットするまで作動せず、誤作動を防ぎます。

※イメージ

多様な使い方ができるミル容器つき。

コーヒー豆などが挽けるミル容器。ふりかけやドレッシング作りにも。

BA ブラック

ミルつきミキサー
BM-SS10
220707<-BA>
オープン価格②
- 消費電力(W)／225
- 容量(L)／1.0(ミル使用時0.2)
- 外形寸法(約cm)／15×15×36.5(ミル使用時13×15×27)
- 本体質量(約kg)／1.9 (ミル使用時1.6)
- 付属品／へらつきブラシ

キッチンになじむ、シンプルデザイン。

HC グレージュ

ミキサー
BM-SA10
220714<-HC>
オープン価格②
- 消費電力(W)／225
- 容量(L)／1.0
- 外形寸法(約cm)／15×15×36.5
- 本体質量(約kg)／1.9
- 付属品／へらつきブラシ

※ミル容器はついていません。

※7 強度、透明性に優れた高性能素材「コポリエステル樹脂」を採用。※8 ミキサー容器の質量比較。2015年当社従来品BM-R型(ガラス製0.75L)約1.5kgとBM-S型(樹脂製1.0L)約0.65kgとの比較。当社調べ。※9 約160gの食材を想定。小松菜とりんごのグリーンスムージー3人分の食材約490gより算出。

ジューサー

搾りたてのフレッシュジュースが手軽に楽しめる。

野菜や果物を細かく切削「チタンコートカッター」。

残った繊維質は普段のお料理にも活用できます。

【調理できない材料】
とろろいも、自然薯、パナナ、マンゴー、メロン、桃、いちご、パイナップル、ヨモギ、しょうが、ゴボウ、スイカ、ザクロなど。
※しょうが、ゴボウは全体量が5g以下ならしぼれます。

- すっきり収納できる「コードケース」
- 本体に各部品を正しくセットしないとスイッチが入らない「安全設計」

分解丸洗いOK!(本体を除く)

割れにくくて使いやすい!
強度、透明性に優れた高機能素材「コポリエステル樹脂」を採用。

WA ホワイト

BM-JK05
226310<-WA>
オープン価格②
- 消費電力(W)／135 ●容量(L)／0.45
- 外形寸法(約cm)／20×25.5×28
- 本体質量(約kg)／2.8

*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費等は含まれておりません。]

ホーロー
電気調理なべ

おまかせ簡単。ほったらかし自動調理※1。

食材や調味料を入れる。

あとはレシピのコースを選んで
自動調理におまかせ

※1 全てのレシピが対象ではありません。レシピによっては下ごしらえなどが必要な場合もあります。

こだわりたい日は“焼く”ひと手間で もっとおいしく!「焼き煮込み」コース。

焼き

IH・ガス火対応だから

ホーローなべを使って、
IHやガスコンロで食材を炒めます。

＋

本体にセット

本体の内側に耐熱加工をしているから、食材を炒めた後、すぐになべをセットできます。

あとはレシピのコースを選んで
煮込みは自動でおまかせ

とことんおいしいカレーを求めて!

ハウス食品と
調理フローを共同開発※2

House × ZOJIRUSHI

コクと香りを引き立て、
おいしいカレーができあがります。

※2 発売時は「ザ・カリー」のみが対象です。

おいしさも 使いやすさも 選ぶならホーローなべ。

高い蓄熱性

イメージ

ホーローは蓄熱性が高く、熱が伝わりやすいから、
食材にしっかり味がしみこみます。

IH・ガス火※3対応

ホーローなべは直接加熱できるので、
具材を炒めたり、料理の温め直しなどにも便利です。
※3 ガス火はSiセンサーつきガスコンロに限ります。

使い方はいろいろ

食卓で加熱しながら温かい料理を楽しめます。
また、ホーローなべ専用のふたつきだから別の容器に
移さずに冷蔵庫などで保存することもできます。

「象印アプリ」で毎日の料理をもっと便利に。

今のあなたの気分にぴったりなレシピを提案し、献立決めをサポート。

操作は簡単 3 step

アプリと対話するようにカードを選んでいくだけ。

① 食材・ジャンル・栄養素・気分・調理時間 の各項目からカードを選択し「カードストック」に入れる。

② 「カードストック」から使いたいカードを「今日使うカード」へ入れる。

③ アプリが条件に合ったレシピを提案してくれる。

※実際のアプリ画面と異なる場合があります。

豊富なアプリ専用レシピ。

本体内蔵レシピに加えて、象印アプリ専用のレシピを簡単操作で本体と連携できます。

Bluetooth®

本体内蔵150
アプリ内50
合計200以上の
レシピ!

調理をサポートする通知機能。

食材・調味料などを入れるタイミングを、スマートフォンのプッシュ通知と本体液晶の表示でお知らせします。

食物アレルゲンの特定原材料8品目が登録でき、該当する食材が含まれるレシピを検索結果から除外。

※食品表示法（平成25年法律第70号）に基づく食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）で表示を義務付けられた重篤度・症例数が多い8品目（特定原材料：えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）。特定原材料を含む加工食品は対象外。卵（マヨネーズ、スープの素など）や乳製品（バター、チーズなど）の加工食品については、商品によっても含まれるアレルゲンが異なりますので、包装記載の表示をご確認の上、ご自身でアレルギーのチェックをお願いします。
登録しても食物アレルギーの対策、予防ができるものではありません。

象印アプリについて詳しくはこちらから

※ 通信費はお客様の負担となります。ご了承ください。

●象印アプリは無料です。インストールおよびサービスのご利用には、通信費がかかります。●タブレット端末には対応していません（動作保証していません）。●Android™OSバージョン12以上、iOSバージョン16以上のスマートフォンでご利用になれます（2025年2月現在）。ただし、すべてのスマートフォンで、アプリの動作に保証を与えるものではありません。●通信環境や、使用状況によっては、ご利用になれない場合があります。●Bluetoothのワードマークおよびロゴは Bluetooth SIG.incが所有する登録商標です。●スマートフォンと本体がBluetoothの通信使用可能距離（約10m）を超えていないか、または間に障害物がないかを確認してください。●アプリのインストールは、Android™スマートフォンはGoogle Playで、iPhoneはApp Storeで可能です。●Android™およびGoogle Playは、Google LLCの商標または登録商標です。●iPhoneは、米国および他の国々で登録されたApple Inc.の商標です。iPhoneの商標は、アイホン株式会社のライセンスに基づき使用されています。●App StoreはApple Inc.のサービスマークです。●アプリの仕様やサービスは、予告なく変更・終了する場合があります。

多彩なメニューを専用コースでおいしく!

本体内蔵150レシピ+アプリ内50レシピ（2025年2月現在）

焼き煮込みコース	カレー・シチューコース	スープコース	煮物コース	米・麺調理コース
ほうじ茶チャーシュー	ビーフカレー	サムゲタン風スープ	ロールキャベツ	パエリア
低温調理コース	**無水調理コース**	**パック調理コース**	**蒸し料理コース**	**スイーツコース**
塩麹	筑前煮	サラダチキン	小籠包	シフォンケーキ

- 付属のパック調理専用ホルダーを使用し、忙しい日も簡単に品数を増やせる「パック調理」※4対応
- 最大12時間の「おまかせ予約調理」※5
- 食べごろ温度で保温する最大12時間の「保温機能」※6
- 「あたためなおし」機能
- 大きくて見やすいドット液晶
- 料理のにおいが気になる時の「クリーニング」機能

お手入れ簡単、毎回洗う点数はたったの3点。

（ホーローなべ・内ぶた・つゆ受け）

コンパクトなのに大容量
6人前
サイズ!※7

2月上旬発売予定
NEW

EL-NS23
227836<-CA>
オープン価格②
●消費電力(W)／900
●定格容量（最大調理容量）(L)／2.3
●外形寸法（約cm）／28×30.5×23（ふた開き時の高さ46）
●本体質量（約kg）／6.5 ●電源コード(m)／1.4
●付属品／なべぶた、パックホルダー、パックホルダーカバー、計量カップ（白米専用）、レシピブック、パック調理ガイド

CA クリーム

※4 耐熱温度100℃以上、厚さ0.06mm以上、サイズ縦21㎝×横18㎝以下のポリエチレン製ジッパーつき食品保存袋をご使用ください。※5 予約調理時間は最大12時間です。すべてのレシピが予約できるわけではありません。※6 予約調理以外は自動的に保温に切り替わりません。保温ができないメニューもあります。詳しくは取り扱い説明書をご覧ください。※7 レシピブック掲載のビーフカレーを自動調理できる目安量。

＊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。]

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。

材料を入れて作りたいレシピのコースを選ぶだけの「おまかせ自動調理」※1。

ビーフカレー　ハヤシライス　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。

最大12時間予約・保温が可能※3。

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。

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※6や保存に便利な「なべ用ふた」つき。

毎回洗うのはたった3点だけ!

- コンパクトなのに大容量6人前サイズ
- 33メニューのレシピブックつき
- 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」※7
  (すべてのレシピが無水調理ではありません。)

EL-KA23☆
220349<-BA>
220905<-WA>
オープン価格②
BA ブラック　WA ホワイト
- 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

詳しくはwebをご覧ください。※8

※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。自動調理できないレシピもあります。※2 予約調理時間は最大12時間です。すべてのレシピが予約できるわけではありません。詳しくは取扱説明書・レシピブックをご覧ください。※3 保温時間は最大12時間です。予約調理以外は、自動的に保温に切りかわりません。保温ができないメニューもあります。詳しくは取扱説明書・レシピブックをご覧ください。※4 ジッパーつき食品保存袋で、ポリエチレン製の耐熱温度100℃以上、厚さ0.06mm以上、サイズ縦21cm×横18cm以下のものをご使用ください。調理後はそのまま放置せず、すぐに取り出してください。早めにお召し上がりください。※5 異なるレシピを2パック同時に調理する場合は、同じ調理温度のレシピにしてください。設定時間が異なるレシピを2パック同時に調理する場合は、取扱説明書をご覧ください。※6 ガスの直火OK(IH非対応)。※7 無水調理とは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。※8 通信費はお客様の負担となります。ご了承ください。

自動調理なべ・電気ポット用 電源コード
CD-KD12 157621<-J>
1,870円(税込)㉔
- 丈夫なゴム製コード採用
- 長さ(約m)／1.4

マイコン 温泉たまご器 エッグ

1度に6個ゆでられます。

- できあがりをブザーでお知らせ

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)④
- 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

WB ホワイト

乾電池式 ごますり器

手軽にごまがすれ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

【粗】おひたし　【中】ごまクッキー　【細】ごまだれ

お手入れに便利なブラシつき。

CB-BA10
216489<-WA>
オープン価格⑳
- 使用電圧／DC6V (単3形アルカリ乾電池4個使用)
- 外形寸法(約cm)／7.5×6.5×15
- 本体質量(約kg)／0.22

※乾電池は別売です。

WA ホワイト

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※9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※10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※11加工 水受け&排水ホース)

EY-GB50 212368<-HA>
オープン価格①

HA グレー

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※12加工 水受け&はし立て)

EY-KB50 210852<-HA>
オープン価格①

HA グレー

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※13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※14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」

XH ステンレスグレー

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※12加工 水受け&はし立て)

EY-JF50 210845<-HA>
オープン価格①

HA グレー

食器乾燥器 仕様・機能一覧

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)※15	本体質量(約kg)		分解丸洗いフタ	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)※16	80cm※9排水ホース	まな板乾燥(cm)
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
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
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
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、銀製食器、クリスタルガラス、カットガラスは、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。

※9 製品端部からホース先端が80cm以上。※10「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)) ※11[水受け] 試験機関:(一財)ボーケン品質評価機構 試験方法:JIS Z 2801:2012 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(自社算出による) 試験報告書番号:20224002566-1[排水ホース] 試験機関:(一財)ボーケン品質評価機構 試験方法:JIS Z 2801:2012 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(自社算出による) 試験報告書番号:20223032450-1 ※12 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) ※13 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 ※14[水受け] 試験機関:(一財)ボーケン品質評価機構 試験方法:JIS Z 2801:2012 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(自社算出による) 試験報告書番号:20224002566-1[排水ホース] 試験機関:(一財)ボーケン品質評価機構 試験方法:JIS Z 2801:2012 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(自社算出による) 試験報告書番号:20223032450-1[はしたて受け] 試験機関:(一財)ボーケン品質評価機構 試験方法:JIS Z 2801:2012 抗菌の方法:Ag+ 抗菌の対象部分:はしたて受け 試験結果:99.9%の抗菌効果(自社算出による) 試験報告書番号:20223059852-1 ※15 壁や燃え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。※16 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。

＊対象機種は、仕様・機能一覧をご覧ください。　＊☆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。　＊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。]

やさしさと、一緒に暮らす。象印の電気ケトル。

お湯がある食卓は、いつでも、誰にとっても、幸せな時間であってほしい。
“やさしさ”という安心がそばにある。象印の電気ケトルです。

もしものシーンに備える、6つの安全設計。

1

倒れてもお湯がこぼれにくい
「転倒湯もれ防止構造※1※2」

象印のケトルは全製品で転倒湯漏れ防止構造を採用しています。

2

蒸気を本体の外に出さない
「蒸気レス構造※3※4」
（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※5※6」

3

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※7」

4

沸とうを検知して
「自動電源オフ」

5

空だきを検知して
自動電源オフ
「空だき防止」

6

万一倒れても
お湯もれを抑える
「給湯ロックボタン」

清潔! ほこりの入りにくい「注ぎ口 ほこりブロック」。

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）

＊対象機種は、
P.19の仕様・機能一覧をご覧ください。

※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、注ぎ口などからお湯が流れ出る恐れがあります。※2 ふたがしっかりと閉まっていることをご確認ください。※3 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。※4 室温23℃、水温23℃、定格消費電力、満水時。※5 沸とうを素早く検知して自動で電源オフ。余分な蒸気の発生を抑えます。また、蒸気の温度を下げて、外に出にくくするための専用通路を設けたふたを採用しています。蒸気量を抑えることはできますが、蒸気が出ないわけではありません。※6 蒸気の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。※7 本体接続部は熱くなります。

電気ケトルのいいところ

**必要な分だけ、
さっと沸かせる!**

朝はバタバタ…
コーヒー
1杯分だけ
さっと沸かせて
便利。

お昼は手軽に
インスタント
スープを。

夕飯の後は
一人の
ティータイムを
楽しめる。

保温機能付き&蒸気レスタイプ

沸とう後も約1時間、約90℃で保温。

少しの時間だけ保温したい時に便利な「1時間あったか保温」（選択式）。

湯沸かし完了後、約90℃を自動で約1時間キープ。
2杯目の飲み物も沸かしなおす必要がなくすぐに楽しめます。

お手入れのしやすい「フラットふた」&「広口内容器」。

蒸気を本体の外に出さないので、置き場所に困らない「蒸気レス構造※8※9」。

※8 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。※9 室温23℃・水温23℃、定格消費電力、満水時

気になるカルキ臭を抑える「カルキとばしコース」（選択式）。

沸とう後、約2分30秒カルキとばしを行い、完了したら音でお知らせします。

※約80%除去（日本電機工業会自主基準（JEMA-HD65）に基づき試験を行った値）

蒸気レス構造

CK-KA10 1.0L
227386<-BM>
227393<-WM>
オープン価格⑥

BM スレートブラック

WM ペールホワイト

抗菌パーソナルタイプ

空間になじむデザインとちょうどいいサイズ感。

いつでも清潔に使える「Ag+抗菌加工※10」（本体外側・ふた上面※11）

※10
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）

お手入れのしやすい「フラットふた」&「広口内容器」。

湯沸かし時に発生する蒸気の量を抑える「蒸気セーブ構造※12※13」。

沸とうを素早く検知して自動で電源オフ。余分な蒸気の発生を抑えます。
また、蒸気の温度を下げて、外に出にくくするための専用通路を設けたふたを採用しています。

※12 蒸気量を抑えることはできますが、蒸気が出ないわけではありません。
※13 蒸気の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。

清潔! ほこりの入りにくい「注ぎ口 ほこりブロック」。

蒸気セーブ構造

CK-SA06 0.6L
224491<-HZ>
224507<-GZ>
オープン価格⑥

CK-SA08 0.8L
224514<-HZ>
226976<-GZ>
224521<-TZ>
オープン価格⑥

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）

TZ チェスナットブラウン
（写真は0.8Lサイズ）

インテリアになじむ
木目調の
電源プレート

※10 試験機関：（一財）ボーケン品質評価機構／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／試験番号：20222042552-1、20223000610-1 ※11 注ぎ口・注ぎ口カバー・電源プレート除く。

＊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。

＊対象機種は、P.19の仕様・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。］

ベーシックタイプ

ほこりの入りにくい「注ぎ口ほこりブロック」で清潔！

蒸気セーブ構造

CK-DB08 0.8L
224026<-BM>
224019<-CA>
224002<-WA>
オープン価格⑥

CK-DB10 1.0L
224057<-BM>
224040<-CA>
224033<-WA>
オープン価格⑥

BM スレートブラック

CA ベージュ

WA ホワイト

(写真は0.8Lサイズ)

大容量タイプ

ちょっと大きめがうれしい大容量タイプ。

BM スレートブラック

WA ホワイト

(写真は1.2Lサイズ)

CK-VA12 1.2L
221735<-BM> 221728<-WA>
オープン価格⑥

CK-VA15 1.5L
221759<-BM> 221742<-WA>
オープン価格⑥

蒸気セーブ構造

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

BM スレートブラック

CA ベージュ

CK-DH08 0.8L
224347<-BM> 224330<-CA>
9,900円(税込)⑥

蒸気セーブ構造

電気ケトル仕様・機能一覧	品番		サイズ		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	
			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)		カップ1杯(140mL)※1	定格容量※2	転倒湯もれ防止構造※3※4	給湯ロックボタン	本体二重構造※6	自動電源オフ・空だき防止	蒸気レス／蒸気セーブ	軽くはずせるふた	細口注ぎ口	なめらか注ぎ口	注ぎ口ほこりブロック	1時間あったか保温(選択式)	カルキとばしコース(選択式)	沸とう完了お知らせ	Ag+抗菌加工本体※11	見やすい水量窓	広口内容器	フラットふた
	CK-KA	10	25×16×22／25×16×23.5	1.1／1.3	1300	約60秒	(1000mL)約5分	●	●	●	●	蒸気レス※7※8	●	—	●	●	●	●	メロディー・ブザー	—	●	●	●
	CK-SA	06	23×16×16／23×16×17.5	0.8／1.1	1300	約60秒	(600mL)約3分	●	●	●	●	蒸気セーブ※9※10	●	—	●	●	—	—	—	●※12	●	●	●
		08	23×16×17／23×16×19	0.8／1.1			(800mL)約4分																
	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	●	●	●	●	蒸気セーブ※9※10	●	—	●	●	—	—	—	—	●	—	—
		10	22.0×16.5×19.5／22.0×16.5×21.5	0.8／1.0			(1000mL)約5分																
	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	●	●	●	●	蒸気セーブ※9※10	●	—	●	●	—	—	—	—	●	—	—
		15	22.5×16.5×24.0／22.5×16.5×26.0	1.0／1.2			(1500mL)約7分																
	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	●	●	●	●	蒸気セーブ※9※10	●	—	●	●	—	—	—	—	●	—	—
	CK-LA	08	28×16×21／28×16×23	1.0／1.2	1100	約80秒	(800mL)約5分	●※5	—	●	●	—	●	●	—	—	—	—	—	—	●	●	—

※1 カップ1杯(140mL)を室温23℃、水温23℃、定格消費電力で沸かした場合。当社調べ。※2 満水を室温23℃、水温23℃、定格消費電力で沸かした場合。当社調べ。※3 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。※4 ふたがしっかりと閉まっていることをご確認ください。※5 試験方法：JIS C 9335-2-15:2021に基づく構造。※6 本体接続部(CK-LA型は本体接続部と注ぎ口先端部)は熱くなります。※7 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。※8 室温23℃、水温23℃、定格消費電力、満水時。※9 沸とうを素早く検知して自動で電源オフ。余分な蒸気の発生を抑えます。また、蒸気の温度を下げて、外に出にくくするための専用通路を設けたふたを採用しています。蒸気量を抑えることはできますが、蒸気が出ないわけではありません。※10 蒸気の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。※11 試験機関：(一財) ボーケン品質評価機構／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／試験番号：20222042552-1、20223000610-1 ※12 注ぎ口・注ぎ口カバー・電源プレート除く。

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。

細口タイプ

注ぎごこちと安全設計にこだわったドリップケトル。

注ぎやすさへのこだわり。

湯の飛び出しを抑える先端形状で、コーヒーのドリップに大事な湯量調整がしやすく、ドリッパーに干渉しにくいノズル形状で狙ったところへ注ぎやすくなっています。

細くゆっくり

太くたっぷり

象印の「安全設計」。

1 「転倒湯もれ防止構造」※13※14※15

2 「本体二重構造」+「ノズルカバー」※16

3 「自動電源オフ」

4 「空だき防止」

※13 試験方法：JIS C 9335-2-15:2021に基づく構造。※14 ふたがしっかりと閉まっていることをご確認ください。※15 ふたが閉まっていても転倒時の状況によっては、注ぎ口などからお湯が流れ出る恐れがあります。※16 本体接続部と注ぎ口先端部は熱くなります。

握りやすいハンドル形状。

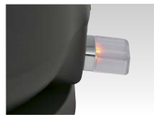
給水・お手入れらくらく「軽くはずせるふた」。

左右どちらからでもお湯の量を確認できる「見やすい水量窓」。

(2カ所)

お手入れのしやすい「広口内容器」。

湯沸かし中をお知らせ「パイロットランプ」。



BZ セピアブラック

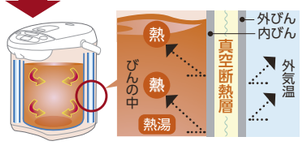
CK-LA08 0.8L
227867<-BZ>
オープン価格④

＊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。
＊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。]

頼れる組み合わせ「VE電気まほうびん」の「まほうびん保温」で電気代を抑える!

電気で 沸かして × まほうびんで 真空保温

VE電気まほうびん
V=Vacuum(真空)
E=Electric(電気)



※イメージ

電気代を抑えるヒミツは **ポット内部の「真空断熱層」。**
ポットの中に「真空断熱層」があるから電気の使用を抑えて温度をキープ。

2時間使わなかったら自動でOFF!「省エネモード※1」(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※2(選択式)」。

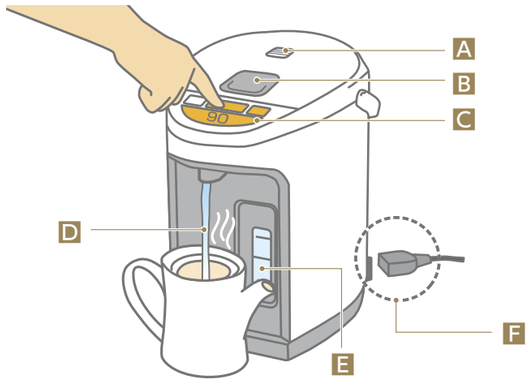
沸とうさせずに設定した温度まで沸かすから、時短、節電。蒸気の発生も抑えます※3。(浄水器などの使用で、カルキとばしの必要がない方におすすめの機能です。)

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℃

「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。

使いやすさやお手入れ方法も考えた親切設計。



A 場所を選ばず安心して使える「蒸気レス構造」※4(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。)

B 汚れが目立ちにくい フックツマミ

C 大きな文字と分かりやすい操作パネル

D 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」

E お湯の残量がはっきりと確認できる「水量計」
・「内容器水量目盛」
・「赤玉水量計」
・「ワイドウインドウ」
・「ピタッと赤玉水量計」

F プラグをはずしても、乾電池の力でかくる注げる「コードレス電動給湯」※5

コードレスでも温度・乾電池残量が表示されます。

※1 保温98℃、90℃、80℃保温設定時に選択可能。※2 90℃、80℃、70℃に設定可能。※3 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。※4 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。※5 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。※6 98℃、90℃、80℃保温設定時に選択可能。

マイコン沸とう VE電気まほうびん 優湯生(ゆうとうせい)®

たっぷりのお湯がすぐ沸く、1300W「ハイスピード沸とう」。

暗くなったら自動でOFF!「光省エネモード※6」(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。

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)。

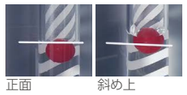
CV-WB22 2.2L
216366<-WA>
オープン価格④

CV-WB30 3.0L
216373<-WA>
オープン価格④

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。

斜め上から見ても分かりやすい「ピタッと赤玉水量計」。



正面　斜め上

CV-GV22 2.2L
223937<-WA>
オープン価格④

CV-GV30 3.0L
223944<-WA>
オープン価格④

WA ホワイト
(写真は3.0Lサイズ)

たっぷりのお湯がすぐ沸く、905W「スピード沸とう」。

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

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。

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

WA ホワイト
(写真は3.0Lサイズ)

大容量なのにコンパクト。

CV-RA50 5.0L
215970<-XA>
オープン価格②

XA ステンレス

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。※7

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 フリーコール 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

※7 通信費はお客様の負担となります。ご了承ください。

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」

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)◎
●30g×4包入り
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。

*対象機種は、P.24の仕様・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。

狭いキッチンやテーブルにも置ける

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

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。

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）

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

5Lの大容量&
「985Wスピード沸とう」。

WG ホワイトグレー

給湯限定モード ※1
CD-SE50 5.0L
219626<-WG>
オープン価格④

STAN.

1300W「ハイスピード沸とう」。
ミルク作りに便利な70℃保温。

BA ブラック

WA ホワイト

CP-CA12 1.2L
217158<-BA>
218230<-WA>
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

WA ホワイト

CD-KG14 1.4L
210043<-WA>
オープン価格④

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
●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
●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、転倒湯もれ防止※3、空だき防止、お湯を沸かす時間※4約15分

※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。

内ぶたパッキン

CV-WB・GV・GC型用
627303-00 507495
924円(税込)

CV-TE、CD-KG・WZ型用
625702-00 501776
924円(税込)

CV-RA、CD-SE型用
BF426007M-00 522443
924円(税込)

CP-EA型用
BF297013M-00 512536
792円(税込)

CP-CA型用
BF369082M-00 512963
396円(税込)

CH-DT型用
626053-00 502575
792円(税込)

CK-KA型用
BF456020M-00 538499
330円(税込)

CK-SA型用
BF454020M-00 536600
660円(税込)

CK-DB・DH・VA型用
BF439020M-00 528377
660円(税込)

CK-LA型用
BF458016M-00 538505
220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。

〈電気ポット適応機種〉
CAB型・CAN型・CAT型・CDA型・CHA型・CPA型・CSA型・CSB型・CWC型・CWG型・CH-○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>
1,870円(税込)㉔
●長さ(約m)/1.4

〈電気ポット適応機種〉
CWD型(-U・-P型を除く)・CWJ型・CWL型(-B・-G型を除く)・CWP型・CW-○○型・CDB型・CD-○○型(-S○型を除く)・CDC型・CV-○○型
(-V○型・-WA型・-WB型・-RA型を除く)
〈自動調理なべ適応機種〉
EL-KA型
CD-KD12 157621<-J>
1,870円(税込)㉔
●長さ(約m)/1.4

〈電気ポット適応機種〉
CV-V○型・CP-C○型・CV-W○型
(CV-WK型を除く)・CV-R○型・CD-S○型
CD-KD15 205766<-J>
1,870円(税込)㉔
●長さ(約m)/1.0

※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 ご注意 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。※4 室温23℃、水温23℃、満水の場合 ※5 商品出荷時は、自動的に90℃で保温します。(CD-KG14は95℃で保温) ※6 90℃、80℃、70℃保温設定時に選択可能。※7 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。※8 98℃保温選択時には蒸気セーブモードは選べません。通常湯沸かし時の蒸気量16g、蒸気セーブ選択時の蒸気量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。※9 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。

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 光省エネモード	●		—		—			—		—
省エネ 省エネモード	●		●		●			●		—
おいしさ ゆっくりカフェドリップ給湯	●		●		●			●		●
おいしさ 保温設定	98℃/90℃※5/80℃/70℃/まほうびん		98℃/90℃※5/80℃/70℃/まほうびん		98℃/90℃※5/80℃/70℃/まほうびん			98℃/90℃※5/80℃/70℃/まほうびん		98℃/90℃※5/まほうびん
おいしさ カルキとばし沸とう	●		●		●			●		●
はやさ 1300Wハイスピード沸とう	●		—		—			—		●
はやさ 905Wスピード沸とう	—		●		●			●		—
使いやすさ コードレス電動給湯	●		●		—			—		—
使いやすさ 液晶	大型オレンジくっきり液晶		大型オレンジくっきり液晶		大型オレンジくっきり液晶			デジタル液晶		大型オレンジくっきり液晶
使いやすさ 大きな文字の操作パネル	●		●		●			●		●
使いやすさ ワイドウインドウ	●		●		●			●		●
使いやすさ 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			赤玉水量計		赤玉水量計
使いやすさ 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)		6段階(6・8・10・12・14・16時間)
使いやすさ 沸とうセーブ※6	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		—
使いやすさ 蒸気レス構造	●		—		—			—		—
使いやすさ 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
使いやすさ 給水お知らせ	—		—		—			—		光・音
使いやすさ 内容器水量目盛	●		●		●			●		●
お手入れ 広口容器	●		●		●			●		●
お手入れ フッ素加工内容器	●(プラチナフッ素加工)		●		●			●		●
お手入れ クエン酸洗浄機能	●		●		●			●		●
お手入れ クリアコートステンレスボディ	—		—		—			—		●
お手入れ メッキ・シボ加工フックツマミ	●		—		—			—		—
安全設計 自動給湯ロック	●		●		●			●		●
安全設計 転倒湯もれ防止※3	●		●		●			●		●
安全設計 傾斜湯もれ防止※3	●		●		●			●		●
安全設計 空だき防止	●		●		●			●		●
お湯を沸かす時間※4	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		室温23℃満水時の場合(沸とう→90℃)約30分～1時間
消費電力湯沸かし時(W)	1300		905		905			905		1300
年間消費電力量※7	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※7	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)※7	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)	22.5×31.5×29.5	22.5×31.5×33.5	22×29.5×26	22×29.5×30	22×29.5×26	22×29.5×30	22×29.5×35	21×28.5×26	21×28.5×30	23×31.5×34
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

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
おいしさ ゆっくりカフェドリップ給湯	●	●			●	—	●
おいしさ カフェドリップ給湯	—	—			—	●	—
おいしさ 保温設定	98℃/90℃※5/70℃	98℃/90℃※5/80℃/70℃			98℃/90℃※5/80℃/70℃	95℃	90℃※5/70℃/切
おいしさ カルキとばし沸とう	●	●			●	●	—
使いやすさ 液晶	—	デジタル液晶			デジタル液晶	—	—
使いやすさ 大きな文字の操作パネル	—	—			●	—	—
使いやすさ ワイドウインドウ	—	●			●	—	—
使いやすさ 赤玉水量計	—	●			●	—	●
使いやすさ 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)	—	—
使いやすさ 沸とうセーブ※6	—	湯沸かし時間/消費電力量/蒸気			—	—	—
使いやすさ 蒸気セーブモード	—	—			蒸気を約88%カット※8	—	—
使いやすさ 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※9			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
使いやすさ 給水お知らせ	—	—			光・音	—	—
使いやすさ 内容器水量目盛	—	●			●	—	●
お手入れ 広口容器	●	●			●	●	●
お手入れ フッ素加工内容器	●	●			●	●	●
お手入れ クエン酸洗浄機能	—	●			●	●	—
安全設計 自動給湯ロック	●	●			●	●	●
安全設計 転倒湯もれ防止※3	●	●			●	●	●
安全設計 傾斜湯もれ防止※3	●	●			●	●	●
安全設計 空だき防止	●	●			●	●	●
お湯を沸かす時間※4	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℃、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※7	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※7	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)※7	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

＊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。
＊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。]

マホービン
※湯沸かしはできません

ステンレスエアーポット

かるく押すだけの
エアーポット。

広口 約7cm　Ag+（抗菌※3加工ハンドル）

2.2L
SR-CC22
212177<-XA>
212184<-NZ>
オープン価格⑥
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⑥
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⑥
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

仕様・機能一覧 ステンレスマホービン	品番		サイズ 外形寸法(約cm)	本体質量(約kg)	口径(約cm)	中せんなし	ラクラク給湯	傾斜湯もれ防止	Ag+抗菌※3加工ハンドル
	SR-CC	22	17.5×23×28.5	1.5	7	●	●	●	●
		30	17.5×23×32.5	1.7					
	SGA-30		18×21×36	1.7	5.0	—	—	—	—

中せん
SGA-30用
P7197 118219<-6B>
1,980円(税込)

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。

ラクラク開閉ふた
つまむだけで
フタが開閉

広口 約6.5cm
（写真は1.5Lサイズ）

AD マットネイビー　BM マットブラック　NU マットカッパー

1.0L
SH-HC10
219107<-AD> 219084<-BM>
219091<-NU>
オープン価格⑥
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⑥
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⑥
※1.9LサイズはNUマットカッパー柄のみ。
保温効力【10時間】76℃以上　保冷効力【10時間】8℃以下

広口 約6.5cm
（写真は1.5Lサイズ）

TA ブラウン　XA ステンレス

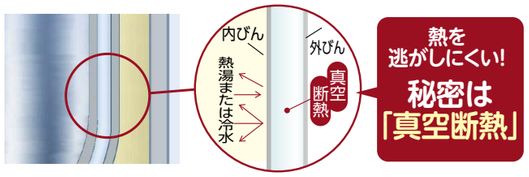
1.5L
SH-RA15
219053<-TA>
219046<-XA>
オープン価格⑥
保温効力【10時間】72℃以上　保冷効力【10時間】9℃以下

1.9L
SH-RA19
219077<-TA>
219060<-XA>
オープン価格⑥
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 ステンレスマホービン	品番		サイズ 外形寸法(約cm)	本体質量(約kg)	口径(約cm)	せん	コーヒードリップOK	分解中せん	ラクラク開閉ふた	本体丸洗いOK※4
	SH-HC	10	13×16.5×20	0.7	6.5	レバー式せん	●	●	●	●
		15	13×16.5×24.5	0.8						
		19	13×16.5×28	0.9						
	SH-RA	15	13.5×18×25	0.8	6.5	レバー式せん	●	—	—	●
		19	13.5×18×28.5	0.9						

※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)ボーケン品質評価機構 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〜く押すだけラクラク給湯

水量が見えて便利な「みェ〜る」。

FZ グレースフルフラワー　SM マットシルバー

2.2L
AB-RY22
223852<-FZ> 223869<-SM>
オープン価格⑥
保温効力【10時間】76℃以上　保冷効力【10時間】7℃以下

かるく押すだけのらくらく給湯。

FW リースフラワー　CM マットベージュ
（写真は2.2Lサイズ）

2.2L
AB-RC22
223814<-FW> 223821<-CM>
オープン価格⑥
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⑥
保温効力【10時間】78℃以上　保冷効力【10時間】7℃以下

中せんがないので
お手入れがカンタン。

XA ステンレス

3.0L
ABF-30S
127556<-XA>
オープン価格⑥
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 ガラスマホービン	品番		サイズ 外形寸法(約cm)	本体質量(約kg)	口径(約cm)	中せんなし	みェ〜る	らくらく給湯	傾斜湯もれ防止
	AB-RY22		18.5×24.5×32	1.6	4.5	●	●	●	●
	AB-RC	22	18.5×24.5×31	1.5	4.5	●	—	●	●
		30	18.5×24.5×35.5	1.7					
	ABF-30S		18.5×25.5×38	2.0	4.5	●	—	●	●

揚水パイプセット
ABF-30S、AB-RC30用
512652 503930
660円(税込)

AB-RY22・RC22用
512502 500069
660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。

フェザータッチせん
PA ピンク　SM マットシルバー

1.0L
AG-LC10
223890<-PA> 223906<-SM>
オープン価格⑫
保温効力【10時間】66℃以上　保冷効力【10時間】8℃以下

まわして開閉、
スクリューせん。

スクリューせん
FW リースフラワー　CM マットベージュ　XA ステンレス

1.0L
AG-KE10
223876<-FW> 223883<-CM>
オープン価格⑫
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⑫
保温効力【10時間】66℃以上　保冷効力【10時間】8℃以下

ボタンを押すだけで開閉、
シグナルせん。

シグナルせん
XA ステンレス

1.85L
AHB-19S
127532<-XA>
6,600円(税込)⑥
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 ガラスマホービン	品番	サイズ 外形寸法(約cm)	本体質量(約kg)	口径(約cm)	せん	コーヒードリップOK
	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。

＊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費等は含まれておりません。]