J−Moss対応	象印マホービン製品は、電気・電子機器に含有される化学物質の表示に関するJIS規格（J−Moss）に、対応しています。 J−Moss（日本産業規格 JIS C0950 電気・電子機器の特定の化学物質の含有表示方法） https://www.zojirushi.co.jp/toiawase/announce/other/j-moss/

愛情点検　長年ご使用のオーブンレンジの点検を!

こんな症状はありませんか?

- コード・差込みプラグが異常に熱くなる
- コードに深い傷や変形がある
- コードを動かすと、通電したりしなかったりする
- ヒーターが割れている
- 焦げくさいにおいがしたり、運転中に異常な音や火花（スパーク）がでる
- 製品の一部に割れ・がたつき・緩みがある
- ドアに著しいガタや変形がある
- ビリビリと電気を感じる
- スタート操作をしても加熱を開始しない
- 自動的に電源が切れず、通電し続けるときがある

▶ ご使用中止

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」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

- 消費電力が1kW以上の機器は、定格15A以上の電源コンセントに直接接続してお使いください。火災の原因となります。
- アース線を確実に取り付けてください。故障や漏電のときに感電するおそれがあります。
  アース線の取り付けは電気工事店または、販売店にご相談ください。
- 調理以外の目的には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うえ、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8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。
- 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。
- 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。
- 色柄略記号の後の数字は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。
- 色柄名のうしろの英文字は柄記号を表しています。
- 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.

TOYO INK nonVOC

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。

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。

詳しくはこちら　象印オーナーサービス　検索

- 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

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
お問い合わせはこちらへ　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7月作成 ZKRANGE25-01<01>

EVERINO®
エブリノ

本カタログ掲載商品の価格には、配送費、設備調整費、工事費、使用済み商品の引き取り費用等は含まれておりません。

EVERINO®

エブリノ

まいにちの、みんなの、とことん使えるオーブンレジ。

オーブンレジ調理への不満を解消するため、
象印は長年培ってきた温度コントロールの技術を活かし、
カンタンに使いこなせて、時短でおいしく調理できる
オーブンレジを開発しています。

〈9月上旬発売予定〉

ES-LA30
総庫内容量※1
30L

ブラック

ホワイト

目標年度 2008年度 | 省エネ基準達成率 102% | 年間消費電力量 77.4kWh/年

ES-GX26
総庫内容量※1
26L

スレートブラック

ホワイト

目標年度 2008年度 | 省エネ基準達成率 100% | 年間消費電力量 73.4kWh/年

ES-KA18
総庫内容量※1
18L

ペールホワイト

目標年度 2008年度 | 省エネ基準達成率 100% | 年間消費電力量 73.4kWh/年

※1 総庫内容量とは、JISの規定に基づいて算出された容量です。

※ ES-LA30の使用イメージです。

ES-LA30
総庫内容量※1 30L

スチーム オーブンレンジ
EVERINO®
エブリノ
〈 ES-LA30 〉

もっとおいしく、もっと便利に

エブリノから、レンジ革命を起こす 30Lが登場。

業界初!※2
2つのエンジン※3を搭載

※2 日本電機工業会加盟メーカーの国内家庭用オーブンレンジとして2つのマグネトロンを搭載し、製品奥面と底面からマイクロ波を個別に制御し出力できる構造 2025年7月31日発表による当社調べ

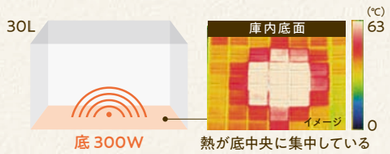
あたためムラを抑える

象印独自の“ツインエンジン構造”

イメージ

一般的なオーブンレンジの場合※4

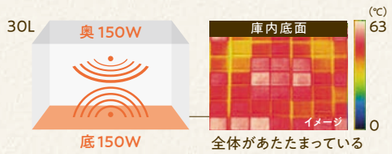
広い庫内ほど底(1つのエンジン)
だけではあたためムラが起こりやすい



熱が底中央に集中している

ツインエンジン構造のES-LA30の場合※4

2方向からの加熱で
あたためムラを抑える



全体があたたまっている

※4 ES-LA30で水を入れたカップでの平面方向試験における加熱性能300W5分間での出力比較。
(2方向からの加熱の場合のみ合計300W) 当社調べ

今お使いの30Lオーブンレンジへの不満点は?

調査時期：2024年9月 当社インターネット調査
20～59歳の子どもを持つ既婚女性、総庫内容量30Lのオーブンレンジを保有している人(n=190)

そんな　声に“ツインエンジン構造”でお応えします!

品数まとめて
2段あたため
最大4品を
同時にあたため
▶P.5

手早くおいしく
Wレンジ
時間のかかる料理も
スピード調理
▶P.7

絶品加熱
すご技オーブン
特別な日の料理を
手軽にジューシーに
▶P.10

すごはやWレンジ
1品あたためもスピーディーに ▶P.8

すごはや解凍
時短で上手に解凍できる ▶P.11

スチーム加熱
あたためも調理もふわっとおいしく ▶P.11

これまでの人気機能も!

芯まで
レジグリ®
毎日の料理を
時短でおいしく
▶P.9

揚げ物
サクレジ®
まるで揚げたての
おいしさ
▶P.9

※1 総庫内容量とは、JISの規定に基づいて算出された容量です。　※3 マグネトロンを意味する象印独自の言葉　■画像、イラストはイメージです。

品数まとめて
2段あたため

“2段あたため”なら、最大4品を同時に手早くあたため。※1

庫内を上下に分けてあたためる仕組み

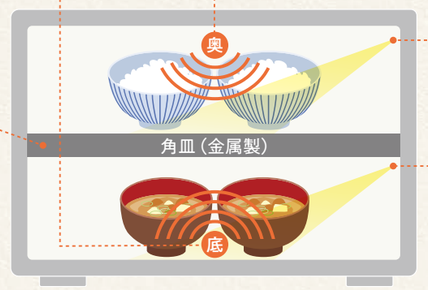
レンジ1台のスペースで
まるで2台分のあたため!

2つのレンジ加熱

2つあるから、奥は上段、底は下段の食材をそれぞれあたためられます。

象印独自の角皿

レンジで使える角皿(金属製※2)だから、庫内を上下に分けて加熱OK。



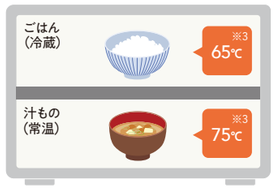
2つの 瞬速センシング 赤外線センサー

上段と下段それぞれの瞬速センシング 赤外線センサーが1秒ごとに食材の温度を正しく検知。段ごとで違う温度にあたためることもできます。※1

＼ 便利な使い方、いろいろ! ／

■組み合わせは一例です。

冷蔵と常温の組み合わせでもOK



バイトで帰りが
遅くなった日は、
一気にあたためて
すぐに食べられる!

常温と冷凍の組み合わせでもOK

忙しい平日の晩ごはんも、
2人分を同時に
あたためて
一緒に食べられる!

2種類の冷凍食品※4を同時あたためOK

休日のお昼は
少しカンタンに。
まとめてあたためて、
準備がグッとラクに!

上段・下段それぞれ同一の食材を1〜2品あたためられます。冷凍を選択した場合は、上段・下段それぞれ1品しかあたためられません。

2段あたためにも便利!

よく使うあたため方法を簡単呼び出し!「マイメニュー」登録

よく使うレシピや食材のあたため方法をマイメニューとして最大5つまで登録できます。
(詳しくは取扱説明書をご覧ください)

※1 食品の種類や分量、常温・冷蔵・冷凍の組み合わせによってうまくあたたまらないことがあります。設定方法など、詳しくは取扱説明書をご覧ください。
※2 アルミホイルや金網など、その他の金属はレンジで使用できません。詳しくは取扱説明書をご覧ください。
※3 45℃〜90℃まで5℃刻みで設定可能(汁物は75℃まで)。冷凍を選択した場合は、温度設定はできません。
※4 消費者庁食品表示ガイドより参照した「調理冷凍食品」を意味します。　※5 2段あたためで冷凍を選択した場合、必ずラップをしてください。

■画像、イラストはイメージです。

“Wレンジ”

※1 直径約25cmの耐熱ガラス製ボウルを使用。詳しくは取扱説明書をご覧ください。

スチーム オーブンレンジ
EVERINO®
エブリノ
〈 ES-LA30 〉

なら手間なく時短でおいしく調理。

あさりの酒蒸し
調理時間
約5分※2
4人分

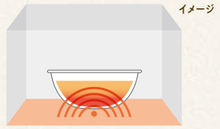
ラタトゥイユ
調理時間
約14分※2
4人分

カルボナーラ
調理時間
約11分※2
2人分

底と奥から包みこむように加熱ができるから、ムラを抑え、時短でおいしく調理できます

※3 ES-LA30で「レンジ」(600W)と「Wレンジ」(底600W+奥150W)での出力イメージ　当社調べ

底だけ
レンジの場合※3



ボウルの底に熱が集中しやすい

底+奥
Wレンジの場合※3

奥からも出力できるから、全体を包み込むように加熱し、ムラを抑える

いつものあたためもスピーディーに!

1品のあたためが時短に!“すごはやWレンジ”

レンジ加熱を設定した後、※4「レンジ/Wレンジ」キーを押すと、加熱時間を自動で短縮します。
底と奥、2方向からの加熱により、ムラを抑えてあたためられます。

例えば…

幕の内弁当
500W
3分▸2分6秒

冷凍チャーハン
600W
3分50秒▸3分4秒

野菜の煮物
500W
2分30秒▸1分45秒

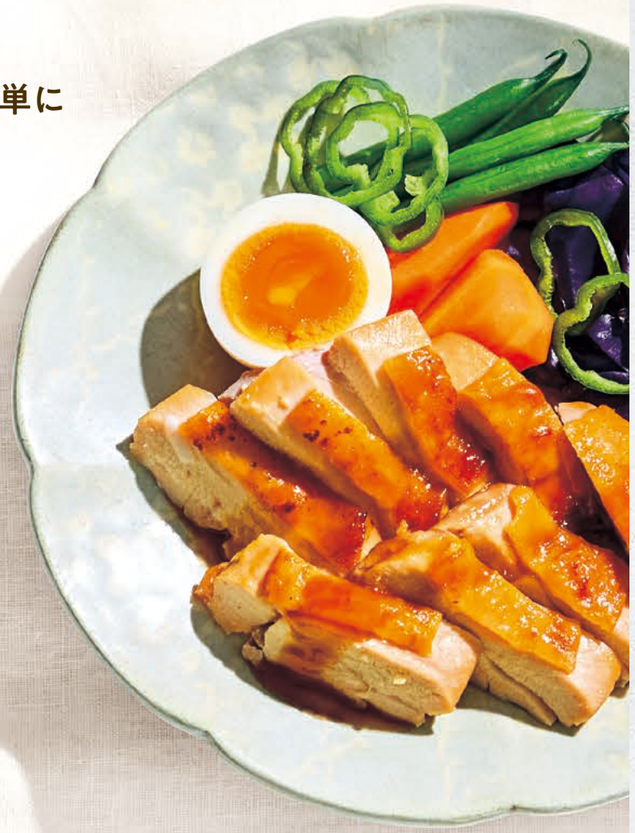
※2 下ごしらえの時間は含みません。食材の種類、形、量、大きさや使用環境などによって、でき上がりが変わります。　※4 すごはやWレンジは600WもしくはW500Wであたためた場合に選択できます。30秒～10分以内であたためた場合に、600Wなら約20%、500Wなら約30%加熱時間を短縮します。

■画像、イラストはイメージです。

毎日とことん使えて、特別な日のごちそうも　おいしく仕上げる。

芯まで レジグリ®

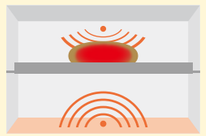
毎日の調理は時短で簡単に
レジグリ



レンジとグリルを自動で切り換え

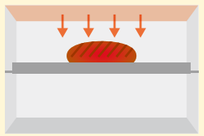
「**レンジ▶グリル**」だけではなく、
「**グリル▶レンジ**」の設定も可能。(加熱条件の設定は手動です)

レンジ
食材の芯まで
すばやくあたため



▶

グリル
表面にこんがり
焼き色をつける



毎日の料理を時短でおいしく

約15分※1 4個分
ハンバーグ

約15分※1 4人分
塩鮭(裏返し不要)

約13分※1 3〜4人分
焼き豚チャーハン

“凍ったままレジグリ”

**下ごしらえした冷凍食品※2も
一気にそのまま調理!**

凍った塩鮭が約17分※1で焼き上がり

※1 下ごしらえの時間は含みません。食材の種類、形、量、大きさや使用環境などによって、でき上がりが変わります。
※2 当社のレシピで下ごしらえした食品を調理する機能です。市販の冷凍食品はパッケージなどに記載されている方法で加熱してください。

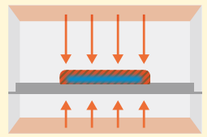
絶品加熱 すご技オーブン

特別な日の料理も手軽に
すご技オーブン

オーブンとレンジの合わせ技

「**オーブン▶レンジ**」だけではなく、「**レンジ▶オーブン**」に
調理方法が入れ換えられます。(加熱条件の設定は手動です)

オーブン
外側を焼き上げ
うまみを閉じ込める



＋

レンジ
食材の内側を
すばやくあたため

イベントの時でも手軽に作れる

オーブン▼レンジ
骨付き鶏のロースト

オーブン▼レンジ
大葉のポルケッタ

レンジ▼オーブン
ガーリック塩こうじ
スペアリブ

詳しくはこちら
※〈2次元コードについて〉
動画を見るための通信費用は
お客様負担となります。

とことん使える機能が充実!

揚げ物 サクレジ®

まるで揚げたてのおいしさ“サクレジ”

レンジですばやく中まであたため、グリルで表面を焼き上げ。衣はサクサク、中はあつあつに仕上げます。

サクレジキーを選択

▶

まるで揚げたてのような仕上がりに

こんがりおいしく“グリル機能”

焼き色をつけて香ばしく。冷凍トーストもおいしく焼けます。

トースト(裏返し必要)

焼きなす

パンやスイーツも作れる“オーブン機能”

パンやケーキ、焼き菓子をおいしく焼き上げます。

エクレア

シフォンケーキ

■画像、イラストはイメージです。

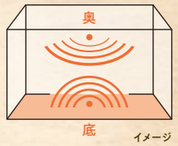
すばやく絶妙な仕上がりに!

すごはや解凍

ひき肉500gを
約6分※1で解凍
ムラを抑えて解凍するから、すぐに調理できる

2方向からの同時加熱で ムラを抑えてすばやく解凍

底と奥の2方向から、包み込むようにやさしく加熱。連続加熱で、すばやくムラを抑えた解凍ができます。半解凍・全解凍どちらも対応しています。



イメージ

半解凍もOK

さしみは包丁で切りやすい固さに解凍。

※1 食材の種類、形、量、大きさや使用環境によって時間が変わる場合があります。詳しくは取扱説明書をご覧ください。

肉まんもふっくら

スチーム加熱

奥からのレンジ加熱により、角皿にセットしたスチームポケットの水を効率的に蒸気に変えます。肉まんなどをふっくらあたため直すことができます。

水を入れたスチームポケットを角皿にセットするだけ。

詳しくはこちら

〈2次元コードについて〉
動画を見るための通信費用はお客様負担となります。

スチーム オーブンレンジ
EVERINO®
エブリノ
〈 ES-LA30 〉

細部までこだわった、使いやすさ。

カップボードに スッキリ収まる

左右と上方は空間が必要です。
詳しくはP21をご覧ください。

お手入れ簡単! ワイド&フラット庫内

においを分解 脱臭機能つき

庫内(側面・天面・奥面※2)はシリコーンコートで油などの汚れも拭きやすくなっています。
※2 奥面のガラスの部分は除きます。

隠してすっきり 引き出すメニューボード

本体下部から引き出すだけで自動メニュー番号をすぐ確認できます。

ワイド庫内で 出し入れスムーズ

庫内が広く、大皿や、大きめのお弁当の出し入れもラクラク。
※3 庫内有効寸法とは異なります。

扉はドアクッション構造を採用

ドアを閉める時の音を抑える構造になっています。

見やすい大型白黒反転液晶

大きな縦型液晶で見やすくなっています。

安心のチャイルドロック機能

画面やボタンに触れても作動しないようロックする機能。幼いお子様がいるご家庭でも安心です。

■画像、イラストはイメージです。

ES-GX26
総庫内容量※1 26L

毎日使える機能をつめこんだ シンプルなエブリノ。

※1 総庫内容量とは、JISの規定に基づいて算出された容量です。

オーブンレンジ
EVERINO®
エブリノ
〈 ES-GX26 〉

詳しくはこちら

※〈2次元コードについて〉
動画を見るための通信費用は
お客様負担となります。

芯まで
レジグリ®

レンジとグリルの自動切り換えで、すばやく調理ができる。

時短で本格調理ができる! “芯までレジグリ”

レンジで食材の芯まですばやく熱を通し、その後は自動で
グリルに切り換え。食材の表面に、こんがり焼き色をつけます。
時間のかかるハンバーグも約13分※2で調理可能。

レンジ　すばやく芯まであたため

グリル　表面をこんがり焼き上げ

リバース機能	「**レンジ ▶ グリル**」だけではなく、「**グリル ▶ レンジ**」の設定も可能。(加熱条件の設定は手動です)

下ごしらえした冷凍食品※3も一気にそのまま調理!

“凍ったままレジグリ”

下味をつけた冷凍食品を、凍ったまま角皿にのせて焼くだけ。
焼き上がるまで一気に調理できます。

下味をつけて
冷凍※4

凍ったままクッキング
シートを敷いた
角皿に並べて調理

凍った塩鮭が
約18分※2で
焼き上がり

合計
10
レシピ

こんなレシピも!

鶏の塩焼き

野菜の肉巻き

マイクロ波を透過する陶磁器製の角皿

レジグリ機能を最大限に
活かす陶磁器(セラミック)
製の角皿つき。
マイクロ波を透過。

※3 当社のレシピで下ごしらえした食品を調理する機能です。市販の冷凍食品はパッケージなどに記載されている方法で加熱してください。

時短調理!

時間のかかる本格的な調理も手軽においしく

約13※2分
4個分

ハンバーグ

約12※2分
4人分

塩さば(裏返し不要)

約13※2分
4皿分

マカロニグラタン

約19※2分
3人分

ねぎ塩焼きそば

※2 下ごしらえの時間は含みません。食材の種類、形、量、大きさや使用環境などによって、でき上がりが変わります。
※4 冷凍する際は取扱説明書をご覧ください。

P.13-14の内容はES-GX26の機能を中心に説明しています。

■画像、イラストはイメージです。

全方位あたため
うきレジ®

象印独自![※1]全方位から加熱し、味をしっかりしみこませる。

※1 国内家庭用電子レンジとして食材を浮かせて加熱する技術　特許 第7459004号 当社調べ

詳しくはこちら

※〈2次元コードについて〉
動画を見るための通信費用は
お客様負担となります。

食材を庫内で浮かせて調理する“全方位あたためうきレジ”

付属のボウル[※2]を庫内で浮かせて調理することで、食材の上部と底部の加熱ムラを抑えた全方位加熱を実現。
しっかりと味のしみこんだおいしい料理が時短で仕上がります。[※3]

※2 耐熱ガラス製のボウル　※3 うきレジは、付属のボウル（耐熱ガラス製）のみ対応。その他のボウルで調理はできません。

付属のボウルに食材を入れて
角皿下部のレールに差し込みます。

瞬速センシング 赤外線センサー

ボウルの位置が固定されるのでセンサーが食材の温度を正しく検知。（あたためなど、一部の自動メニューで対応）

多彩に使える付属のボウル

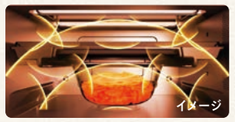
ボウル（耐熱ガラス製）

ボウルごと食卓へ持っていけるので、テーブルセッティングの手間も少なく、後片づけもラクラク。また料理の下ごしらえや、食材の保存にも活用できます。

なぜ、ムラを抑えた加熱ができるの？

うきレジの場合

食材を浮かせることで、マイクロ波が庫内に広がりやすい。全方位から加熱します。



庫内直置きの場合

マイクロ波が底の接地面に集中。上部と底部で、加熱ムラが発生してしまう。（当社同製品での比較。当社調べ）

ボウルで調理！ 時間をかけず、ボウルひとつでしっかり味がしみこむ

約22分[※4] 4人分
肉じゃが

約10分[※4] 4人分
かぼちゃの煮物

約10分[※4] 1人分
ウインナーとなすのトマトパスタ

約37分[※4] 4人分
ロールキャベツ

※4 下ごしらえの時間は含みません。食材の種類、形、量、大きさや使用環境などによって、でき上がりが変わります。

揚げ物
サクレジ®

あたため直すだけで、まるで揚げたてのおいしさ。

揚げ物のあたため直しの不満を解消！“揚げ物サクレジ”

レンジですばやく中まであたため、
グリルで表面を焼き上げ。衣はサクサク、
中はあつあつ、まるで揚げたてのような
おいしさに仕上げます。

「サクレジ」
メニューを
簡単に選べる！

まるで揚げたてのような味わいに！

“瞬速センシング 赤外線センサー”で設定温度にあたためOK

食材の温度を
1秒ごとに
正確に検知

瞬速センシング 赤外線センサーが食材の温度を1秒ごとに検知するのでスープやごはん、調理済みのおかずなど、おいしい温度であたためられます。[※5]

あたための目安（お好み温度メニューの場合）

アイス
クリームも

−10℃～−5℃[※6]　繊細な
あたためにも

カレーや
シチュー
など

85℃～90℃[※6]　あたためムラを
抑えた加熱にも

※5 あたためなど、一部の自動メニューで対応。　※6 5℃刻みで設定可能。詳しくは取扱説明書をご覧ください。

毎日のことだから、使いやすく

簡単に操作でき、掃除しやすくお手入れもラクラクに。
機能性はもちろん、使いやすさにもとことんこだわっています。

カップボードにスッキリ収まる

奥行45cmのカップボードに収まるコンパクト設計。（左右と上方は空間が必要です。詳しくはP.21をご覧ください）

引き出すメニューボード

本体下部から引き出すだけで
自動メニュー番号をすぐ確認できます。

においを分解
脱臭機能つき

お手入れ簡単ワイド&フラット庫内

庫内（側面・奥面）はシリコーンコートで
油などの汚れも拭きやすくなっています。

P.15-16の内容はES-GX26の機能を中心に説明しています。

■画像、イラストはイメージです。

ES-KA18
総庫内容量※1 18L

本格調理も楽しめる
コンパクトなエブリノ。

裏返し不要！食パンが一度に両面焼ける

両面焼き パンレジ®

角皿＋焼きプレートを使えば、裏返す手間がいりません。
バターロールなどの焦げやすいパンも上手にあたため直せます。

詳しくはこちら
※〈2次元コードについて〉
動画を見るための通信費用はお客様負担となります。

セッティングの流れ

角皿に焼きプレートをセットし、食パンを置く。

コースを選び加熱スタート。

焼きプレート裏面の発熱体（フェライト）がマイクロ波を吸収して高温になり、パンの裏面を焼く。

上部のヒーターがパンの表面を焼く。

調理時間

トースト1枚が約4分で焼き上がる！
（2枚の場合は約4分20秒）

バターロールやクロワッサン、フランスパンのあたため直し（リベイク）もできる！

※1 総庫内容量とは、JISの規定に基づいて算出された容量です。

毎日の食事づくりに役立つ便利な機能が満載。

芯まで レジグリ®

時短で簡単！
気軽に本格調理に挑戦できる

▶P.14（凍ったままレジグリはできません）

ハンバーグ

塩さば（裏返し不要）

揚げ物 サクレジ®

買ってきた揚げ物も
まるで揚げたてのおいしさ！

▶P.16

とんかつ

フライドポテト

両面焼きができ裏返し不要“焼きプレート”

お好み焼きなどフライパンで調理するような食材も火加減がいりません。

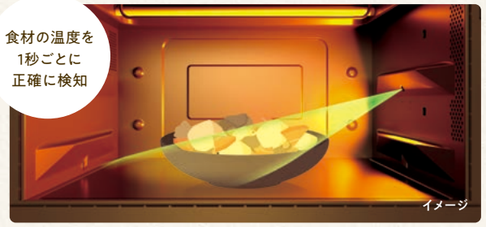
焼き鳥

お好み焼き

野菜の焼きびたし

“瞬速センシング 赤外線センサー”で設定温度にあたためOK（あたためなど、一部の自動メニューで対応）

瞬速センシング 赤外線センサーが、食材の温度を1秒ごとにすばやく検知。ごはんや調理済みのおかずなど、おいしい温度であたためられます。



あたための目安（お好み温度メニューの場合）

アイスクリームも
−10℃～−5℃※3 | 繊細なあたためにも

カレーやシチューなど
85℃～90℃※3 | あたためムラを抑えた加熱にも

時短でチャチャっと®レシピ

耐熱容器※4に材料と調味料を入れるだけ。
簡単レンジ調理ができる！

えびのチリソース

じゃがいものオムレツ

他にも　豚肉となすの中華風／たらとにんじんの梅マヨ和え／ハッシュドビーフ

めんつゆで簡単調理レシピ

市販のめんつゆ（2倍濃縮）を使って
簡単に作れるレシピも掲載。

肉じゃが

かぼちゃの煮物

※2 下ごしらえの時間は含みません。食材の種類、形、量、大きさや使用環境などによって、でき上がりが変わります。
※3 5℃刻みで設定可能。詳しくは取扱説明書をご覧ください。
※4 直径約25cmの耐熱ガラス製ボウルを使用。詳しくは、取扱説明書をご覧ください。

■画像、イラストはイメージです。

シンプル機能であたため上手な

オーブンレンジ

基本機能も充実した23Lのスタンダードなオーブンレンジ。
さまざまなキッチン空間に調和する上質なデザインに。
お手入れもカンタンで毎日使いやすい。

EU-FB23
総庫内容量※1
23L

目標年度 2008年度 | 省エネ基準達成率 100% | 年間消費電力量 72.7kWh/年

STAN.

時短、手軽、しかもおいしく。
インテリアにも合わせやすいシンプルなデザイン。
STAN. のオーブンレンジで、あなたの暮らしにスタンバイ。

ES-SB26
総庫内容量※1
26L

目標年度 2008年度 | 省エネ基準達成率 100% | 年間消費電力量 73.4kWh/年

瞬速センシング 赤外線センサーで設定温度にあたためOK※2

瞬速センシング 赤外線センサーが食材の温度を1秒ごとに検知するので
スープやごはん、調理済みのおかずなど、おいしい温度であたためられます。

「My温度」※3
あたためでよく使う温度を
3つまで登録OK

スタートキーを押すだけ! 45℃～90℃※4まで自動あたため

工場出荷時は 70℃に設定されています

スープなど

ふきこぼれを抑え、
適温であたためられます。

カレーやシチュー

とろみのあるカレーなども、
熱くなりすぎずあたためられます。

ムラを抑えた仕上がりに! 全解凍・半解凍が選べる解凍メニュー

ひき肉の解凍

ひき肉などはほぐしやすい
固さに解凍。

さしみの解凍

さしみは包丁で切りやすい
固さに解凍。

−10℃～90℃※4まで、設定した温度であたためできる お好み温度メニュー

工場出荷時は 40℃に設定されています

アイスクリーム

カチカチのアイスをスプーンが
すっと入る固さにできます。

ベビーフード

忙しい時にもとっても便利。
離乳食のあたためにもおすすめ。

時短でチャチャっと®レシピ

耐熱容器※5に材料と調味料を入れるだけ。
簡単レンジ調理ができる!
※5 直径約25cmの耐熱ガラス製ボウルを使用。
詳しくは、取扱説明書をご覧ください。

えびのチリソース

じゃがいものオムレツ

他にも

- 豚肉となすの中華風
- たらとにんじんの梅マヨ和え
- ハッシュドビーフ

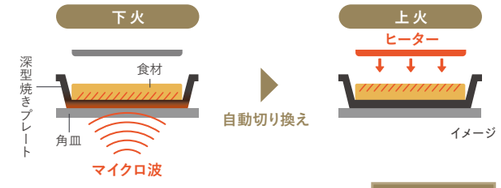
※1 総庫内容量とは、JISの規定に基づいて算出された容量です。 ※2 あたためなど、一部の自動メニューで対応。
※3 最大3つまで登録可能。レンジ加熱での設定温度が登録できます。食材の調理には適しません。 ※4 5℃刻みで設定可能。詳しくは取扱説明書をご覧ください。

手間なし! 両面が一度に調理できる深型焼きプレート

深型だから汁気のあるものも調理でき、大皿調理のように使えます。

角皿の上にセットするだけ

深型焼きプレート



調理スタート後、裏面の発熱体(フェライト)がマイクロ波を吸収して高温になり、食材の裏面を焼きます。自動で上火に切り換わり、上部のヒーターが食材の表面を焼き上げます。

両面一度に焼けるしくみはこちら! ※6

アクアパッツァ風

大皿グラタン

※深型焼きプレートは熱に弱いものの上に置かないでください。

主な機能

レジグリ®
芯まで
レンジとグリルの
自動切り換えで
すばやく調理ができる
▶P.14

うきレジ®
全方位あたため
全方位から加熱し
味をしっかり
しみこませる
▶P.15

サクレジ®
揚げ物
あたため直すだけで
まるで揚げたての
おいしさ
▶P.16

子育て中の方におすすめ

お子様の誤操作を防ぐチャイルドロック機能
長押し(3秒)でロック/解除の切り換えが可能。

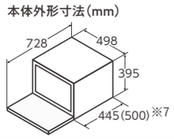
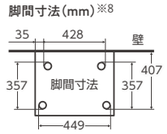
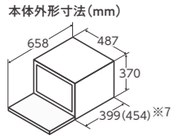
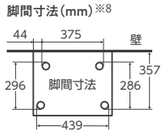
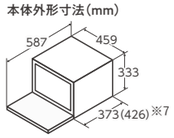
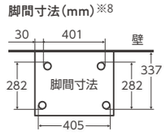
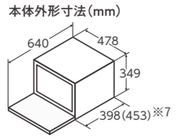
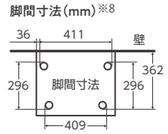
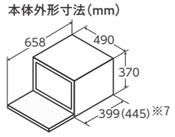
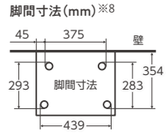
オリジナルクッキー型抜きセット
お子様と一緒に
作って楽しい。

STAN.限定 STAN. 専用レシピブック
子どもの成長に合わせた離乳食などのメニューを掲載したSTAN.シリーズ専用の「レシピブック」つき

製品情報はこちら※6

※6〈2次元コードについて〉WEBサイトを見るための通信費用はお客様負担となります。

■画像、イラストはイメージです。

		EVERINO® スチーム オーブンレンジ		EVERINO® オーブンレンジ		オーブンレンジ		STAN. オーブンレンジ	
品　番		ES-LA30		ES-GX26	ES-KA18	EU-FB23		ES-SB26	
		〈9月上旬発売予定〉 BA ブラック 228284　WA ホワイト 228291		 BM スレートブラック 230805　WA ホワイト 230812	 WM ペールホワイト 226433	 BA ブラック 230829		 BA ブラック 226440	
価　格		オーブン価格		オーブン価格	オーブン価格	オーブン価格		オーブン価格	
総庫内容量※1		30L		26L	18L	23L		26L	
センサー種類		瞬速センシング 赤外線センサー(2個)・温度センサー(2個)		瞬速センシング 赤外線センサー・温度センサー	瞬速センシング 赤外線センサー・温度センサー	瞬速センシング 赤外線センサー・温度センサー		瞬速センシング 赤外線センサー・温度センサー	
主な機能	2段あたため	○		—	—	—		—	
	すごはやWレンジ	○		—	—	—		—	
	Wレンジ(運転モード)	○(強・中・弱)		—	—	—		—	
	うきレジ	—		○	—	—		○	
	レジグリ	○(凍ったままレジグリ)		○(凍ったままレジグリ)	○	—		○(凍ったままレジグリ)	
	サクレジ	○		○	○	—		○	
	パンレジ	—		—	○	—		—	
	すご技オーブン	○		—	—	—		—	
	スチーム	○(過熱水蒸気・スチームポケット式)		—	—	—		—	
レンジ	自動出力	1000W　最大約5分間(600W)※2		1000W　最大約3分間(600W)※2	900W　最大約3分間(600W)※2	1000W　最大約3分間(600W)※2		1000W　最大約3分間(600W)※2	
	手動(相当)出力	1000W※3・600W・500W・300W・150W		1000W※3・600W・500W・300W・150W	900W※3・600W・500W・300W・150W	1000W※3・600W・500W・300W・150W		1000W※3・600W・500W・300W・150W	
	解凍	すごはや解凍(全解凍／半解凍)		全解凍／半解凍	全解凍／半解凍	全解凍／半解凍		全解凍／半解凍	
オーブン	温度	100～250℃※4		100～250℃※4	100～250℃※4	100～250℃※4		100～250℃※4	
	発酵	30・35・40・45℃		30・35・40・45℃	30・35・40・45℃	30・35・40・45℃		30・35・40・45℃	
	加熱方式	上下ヒーター式		上下ヒーター式	上下ヒーター式	上下ヒーター式		上下ヒーター式	
	ヒーター	上ヒーター:マイカヒーター　下ヒーター:シーズヒーター		上ヒーター:管ヒーター(2本)　下ヒーター:シーズヒーター	上ヒーター:管ヒーター(2本)　下ヒーター:シーズヒーター	上ヒーター:管ヒーター(2本)　下ヒーター:シーズヒーター		上ヒーター:管ヒーター(2本)　下ヒーター:シーズヒーター	
グリル	加熱方式	上ヒーター式		上ヒーター式	上ヒーター式／両面グリル	上ヒーター式		上ヒーター式／両面グリル	
	ヒーター	マイカヒーター		管ヒーター(2本)	管ヒーター2本／[上]管ヒーター(2本)　[下]レンジ加熱	管ヒーター(2本)		管ヒーター2本／[上]管ヒーター(2本)　[下]レンジ加熱	
トースト(自動)		1～4枚(裏返し必要)		1～4枚(裏返し必要)	1～2枚(裏返し不要)	1～2枚(裏返し必要)		1～4枚(裏返し必要)	
庫　内		LED庫内灯 2ヵ所		LED庫内灯 2ヵ所	LED庫内灯 1ヵ所	LED庫内灯 2ヵ所		LED庫内灯 2ヵ所	
液　晶		大型白黒反転液晶		白黒反転液晶	白黒反転液晶	白黒反転液晶		白黒反転液晶	
マイメニュー登録		○		○	—	—		○	
My温度登録		—		—	—	○		—	
取説掲載レシピ数(自動メニュー数)※5		200(72)		106(52)	40(28)	55(34)		120(47)	
お手入れ	庫内コーティング	天面・側面・奥面※6:シリコーンコート		側面・奥面:シリコーンコート	側面・奥面:シリコーンコート	側面・奥面:シリコーンコート		側面・奥面:シリコーンコート	
	メニュー	脱臭		脱臭	脱臭	脱臭		脱臭	
付属品		・**角皿**(金属製)1枚／406mm×319mm ・**スチームポケット**(樹脂製)1個／354mm×19mm ・**取扱説明書** ・**レシピブック** 		・**ボウル**(耐熱ガラス製)1個約1.1kg／内径:直径212mm、容量:2.4L ・**角皿**(セラミック製)1枚約1.8kg／400mm×304mm ・**取扱説明書兼お料理ノート** 	・**角皿**(セラミック製)1枚約1.1kg／365mm×274mm ・**焼きプレート**1枚約0.48kg／313mm×243mm ・**取扱説明書兼お料理ノート** 	・**角皿**(鉄板ホーロー製)1枚約0.8kg／386mm×306mm ・**取扱説明書兼お料理ノート** 		・**ボウル**(耐熱ガラス製)1個約1.1kg／内径:直径212mm、容量:2.4L ・**角皿**(セラミック製)1枚約1.8kg／400mm×304mm ・**深型焼きプレート**1枚約0.6kg／374mm×278mm ・**オリジナルクッキー型抜きセット**1セット ・**取扱説明書兼お料理ノート**　・**レシピブック** 	
寸　法 本体外径寸法/脚間寸法図 脚間寸法はゴム足両サイド 		本体外形寸法(mm)  脚間寸法(mm)※8 		本体外形寸法(mm)  脚間寸法(mm)※8 	本体外形寸法(mm)  脚間寸法(mm)※8 	本体外形寸法(mm)  脚間寸法(mm)※8 		本体外形寸法(mm)  脚間寸法(mm)※8 	
設置寸法		背面0cm※9、左右各2cm、上面10cm 以上開けてください。		背面0cm※9、左右各2cm、上面10cm 以上開けてください。	背面0cm※9、左右各6cm、上面10cm 以上開けてください。	背面0cm※9、左右各4cm、上面10cm 以上開けてください。		背面0cm※9、左右各2cm、上面10cm 以上開けてください。	
庫内有効寸法(mm)		幅392×奥行321×高さ234(間口41cm※10)		幅378×奥行309×高さ201(間口40.5cm※10)	幅344×奥行285×高さ167(間口37cm※10)	幅369×奥行310×高さ175(間口39cm※10)		幅378×奥行309×高さ201(間口40.5cm※10)	
本体質量(本体のみ)(約kg)		25		17.5	15	16.5		17.5	
消費電力	電　源	AC100V(50/60Hz)		AC100V(50/60Hz)	AC100V(50/60Hz)	AC100V(50/60Hz)		AC100V(50/60Hz)	
	レンジ　消費電力	1420W		1420W	1420W	1420W		1420W	
	オーブン　ヒーター出力／消費電力	1350W／1360W		1275W／1295W	1275W／1295W	1275W／1295W		1275W／1295W	
	グリル　ヒーター出力／消費電力	1350W／1360W		1000W／1020W	1000W／1020W	1000W／1020W		1000W／1020W	
目標年度 2008年度	省エネ基準達成率	102%		省エネ基準達成率　100%	省エネ基準達成率　100%	省エネ基準達成率　100%		省エネ基準達成率　100%	
	年間消費電力量※11	77.4kWh/年 (レンジ機能 57.5kWh/年 オーブン機能 19.9kWh/年 待機時 0.0kWh/年) 区分:E		年間消費電力量※11 73.4kWh/年 (レンジ機能 58.2kWh/年 オーブン機能 15.2kWh/年 待機時 0.0kWh/年) 区分:B	年間消費電力量※11 73.4kWh/年 (レンジ機能 60.0kWh/年 オーブン機能 13.4kWh/年 待機時 0.0kWh/年) 区分:B	年間消費電力量※11 72.7kWh/年 (レンジ機能 59.6kWh/年 オーブン機能 13.1kWh/年 待機時 0.0kWh/年) 区分:B		年間消費電力量※11 73.4kWh/年 (レンジ機能 58.2kWh/年 オーブン機能 15.2kWh/年 待機時 0.0kWh/年) 区分:B	

※1 総庫内容量とは、JISの規定に基づいて算出された容量です。※2 短時間最高出力機能です。その後は自動的に( )内の出力に切り換わります。※3 1000W(ES-KA18は900W)での連続運転時間は最大5分間です。(ES-GX26・ES-KA18・EU-FB23・ES-SB26は3分間)※4 220～250℃の運転時間は約5分です。その後は自動的に210℃に切り換わります。※5 脱臭メニューは除きます。※6 ガラスの部分を除きます。※7 ( )内はハンドルなどを入れた最大奥行寸法です。※8 脚間寸法は脚外側の両サイド寸法です。※9 熱に弱い家具やコンセントのある壁面に排気口が向き合うと、熱で変形する原因になります。熱に弱い壁材、家具などが排気口の近くにあり、汚れや変色が気になる場合は、壁や家具から離してください。後方がガラスの場合、温度差で割れる原因になるため、20cm以上離してください。(離しても温度差によって割れることがあります)※10 間口寸法は0.5cm単位で表示しています。

※11 年間消費電力量は省エネ法・特定機器「電子レンジ」測定法による数値です。数値はキロワット時毎年の単位で、小数点第一位まで表示しています。区分名E:オーブンレンジ(ヒーター露出があるもの以外(熱風循環方式のものを除く)で30L以上のもの)区分名B:オーブンレンジ(ヒーター露出があるもので30L未満のもの)★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、アース・工事費、使用済み商品の引き取り費などは含まれておりません。

このマークは省エネ性能を表し、達成機種は緑色、未達成機種はオレンジ色のマークになります。商品をお選びになる時のご参考にしてください。「省エネ基準達成率」及び「達成率」は、省エネ法に定められた2008年度基準に対する達成率を示しています。%の数値が大きいほど省エネ性能が優れています。