



NEW

キッチンに調和する
マット&モノトーンデザイン

本炭釜

紬
つむぎ

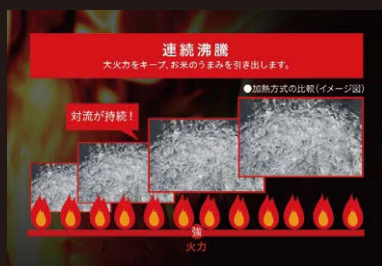
粒立つ! 「もち×あま」のおいしいごはん

大火力を生かす
「本炭釜」



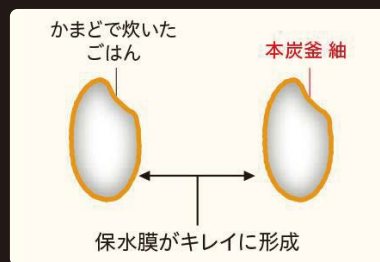
炭素材と形状にこだわり、職人が一つひとつ約100日間かけて仕上げる本炭釜。「炭」がまるごと発熱体となり、内釜全体が一気に発熱。

大火力を絶やさない
「連続沸騰」



大火力で一気に温度を上げ、連続した沸騰をキープ。強火を絶やさず、じっくり熱を伝え、お米のうまみを引き出します。

ごはんの粒感を生かす
「あえて圧力を
かけない炊飯」



お米一粒一粒を「保水膜」が包み込み、ツヤのあるおいしい食感を実現しています。うまみを内包し続けるので、冷めてもおいしいです。

NEW その他新機能

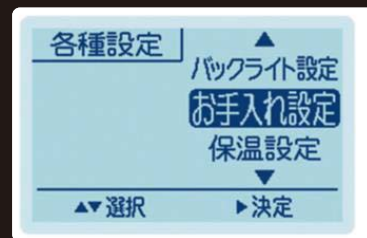
①「新・まとめ炊き(冷凍用)」

忙しい時でも、
おいしいごはんが
食べたい方に!



②「お手入れモード」

気になる
ニオイを軽減!
「お手入れモード」



——— 価格のお問い合わせ等、詳細については **かんでんEハウス**までご連絡ください。———



関西電力グループ power with heart

かんでんEハウス株式会社 営業統括部