



材料を入れてボタンを押したら、あとは
電気圧力鍋「ヘルシー マルチポット」におまかせ。
おいしくヘルシーな料理がほったらかして作れます。
忙しい毎日の暮らしの中で、
食事づくりに時間の余裕が生まれます。

●仕様

電源	AC100V 50Hz/60Hz
定格消費電力	約750W
電源コード長	約1.3m
使用最高圧力	70kPa
炊飯容量	白米:2~4合 / 玄米:2~3合
調理容量	約2リットル
満水容量	約3リットル
安全装置	温度ヒューズ(133℃)

●材質

本体:胴=ステンレス 底板=ポリプロピレン
圧力ふた=ポリプロピレン
ふた裏:ステンレス ふた裏縁:ナイロン
鍋:アルミ(フッ素樹脂コーティング)
蒸し台:ステンレス
しゃもじ・おたま・計量カップ:ポリプロピレン ガラスふた:ガラス
●梱包仕様
サイズ:巾290×奥行295×高さ330mm 質量:約5kg



安全に関する
ご注意

- ご使用前に「取扱説明書」をよくお読みの上、正しくご使用ください。
- 他の電気製品とコンセントを共用する場合は、製品の消費電力をお確かめいただき、合計の消費電力がコンセントの定格容量を超えないようご注意ください。火災の原因となります。

★長期間ご使用の製品の点検を!

こんな症状はありませんか。	<ul style="list-style-type: none"> ●電源コードが異常に熱い。 ●焦げ臭いにおいがする。 ●製品に触れるとビリビリと電気を感ずる。 ●その他の異常や故障がある。 	ご使用中 中止	このような症状の場合は、 コンセントからプラグを抜いて、 販売店に点検・修理をご相談ください。
---------------	---	------------	---

※各仕様については製品の改善などにより予告なく変更することがありますのでご了承ください。
※製品の色は印刷インキや撮影条件などから実際の色と異なって見えることがあります。

●本カタログ掲載製品の補修用性能部品の保有期間は製造打ち切り後6年です。



当社は、健康経営の推進・普及に取り組んでいます。
※健康経営とは、従業員等の健康管理を経営的な視点で考え、
戦略的に実践することです。
(経済産業省ホームページより)



〒387-8603 長野県千曲市雨宮1825
TEL 026(272)4112(代)
ホームページアドレス <https://www.mkseiko.co.jp>

【支店】

札幌支店 TEL.011-881-7311 名古屋支店 TEL.052-461-7261
仙台支店 TEL.022-258-3861 金沢支店 TEL.076-264-1115
東京支店 TEL.03-3604-6441 大阪支店 TEL.06-6386-5800
静岡支店 TEL.054-238-0111 四国支店 TEL.087-868-6781
新潟支店 TEL.025-287-0911 広島支店 TEL.082-871-7355
長野支店 TEL.026-272-8701 福岡支店 TEL.092-612-1077

PO0109 ※このカタログの記載内容は2019年10月現在のものです。

圧力調理でいつもの食材が
もっと手軽にもっとおいしく。



HEALTHY Multi Pot

Electric Pressure Cooker

電気圧力鍋 ヘルシーマルチポット



ボタンひとつで
毎日カンタン
おいしく圧力調理

自動調理で
ほったらかし!

保温も
温め直しも
簡単!

火を使わず
蒸気の噴き出しがないので
安心・安全!

ボタンひとつでカンタン圧力調理。
時間のゆとりがひろがる、
料理のバリエーションがひろがる。



食材を入れてコースを選ぶだけ！ ほったらかしのカンタン圧力調理。

あいた時間に
他の家事も
できちゃう！

電気圧力鍋なら

電気で加熱 火を使わないから
加熱・圧力は 蒸気を逃がさず 噴き出しがないから

安心

自動調整

安全

圧力鍋を使いたいけどむずかしそうと思っていた方や
高齢の方にもカンタンに安心してお使いいただけます。

圧力調理を
もっとカンタンに！

毎日使える
1台6役

- | | | |
|------|----|-------|
| 圧力調理 | 炊飯 | スロー調理 |
| 蒸し調理 | 甘酒 | 発酵 |

カンタン操作で圧力調理

圧力ふたはひねるだけでしっかりロック

圧力ふたは安心・安全
に使える楽ちん設計。
庫内圧力が高い状態
ではふたがあかない
安全設計です。



コースを選ぶだけのカンタン操作キー

面倒な火力や圧力をレシピに合わせて自動制御するので
火加減や圧力を都度調整する必要がありません。

【オートメニューでラクラク調理】

白米・玄米・おかゆ・肉じゃが・カレー・さば水煮・水煮大豆・蒸し鶏

【スロー調理】
食材のじっくり
煮込み料理に

【甘酒】
おかゆから甘酒が
作れる

【発酵】
ヨーグルトや
納豆も作れる



【予約】
炊飯メニューは
予約が可能

【加熱】
いつでもあつあつ
料理が食べられる

保温も温め直しも簡単

できあがり後は自動で保温切り替え。「加熱キー」で温め
直しもできるので、いつでもあつあつの料理が食べられます。

カンタン圧力調理

温度調整のむずかしい料理もお手のもの



圧力調理

カレー

野菜の甘みや栄養を逃がさずそのまま味わえる。
肉や野菜を炒める手間もいりません。



発酵

納豆

毎朝の食卓に。大豆を感じる自家製納豆が手軽に
作れます。



スロー調理で
しっかりと
味がしみ込む



蒸し料理も
ふっくら
やわらかく



水煮大豆も
短時間で
できあがり

ほかにもカンタンにおいしく作れるレシピがたくさん！ 毎日の健康をサポートするヘルシーメニューも！

玄米は
もちもち、ふっくらに！

炊き方がむずかしい玄米も手間いらず。最
適な火力と圧力でもちもち、ふっくらとおい
しく炊き上がります。発芽玄米も作れます。



温度設定も手間いらず
発酵もお手軽に！

発酵メニューはパン生地発酵、玄米発芽、
ヨーグルト、納豆に適した30℃、35℃、
40℃、45℃の4段階から温度が選べます。



おかゆから
甘酒が作れる！

おかゆメニューでおかゆを作ったあと、
米こうじを加えて甘酒が作れます。



人気の
鯖の水煮もカンタン！

栄養価が高く、骨までホロホロの鯖の水煮
もご家庭で簡単に作れます。



お手入れはとってもカンタン

鍋は汚れが付きにくい
フッ素加工



圧力ふた、鍋は取り外して丸洗いができ
るので、毎日清潔にご使用いただけます。

調理に便利な付属品も充実



①ガラスふた
コトコトじっくり煮込み
料理（スロー調理）に
便利です。



- ②蒸し台
- ③おたま
- ④しゃもじ
- ⑤掃除用ピン
- ⑥計量カップ(180ml)

圧力ふたは
取り外し
できます。



EA-130K
4905249311817

巾304×奥行275×高さ278mm
質量=約4kg 製品の色=ブラック