

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

品番	EA-240K (ブラック)
電源	100V (50Hz/60Hz)
定格消費電力	800 W
電源コード長	約 1.3m
使用最高圧力	70kPa
炊飯容量	白米：2~6 合 / 玄米：2~5 合
満水容量	4ℓ
調理容量	2.6ℓ
安全装置	温度ヒューズ (133℃) / 圧力スイッチ

●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305×奥行305×高さ385mm 質量：約5.6kg



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。
- 定格15A以上・交流100Vのコンセントを単独でご使用ください。また延長コードを使用の場合は、定格15A以上のものを単独でご使用ください。火災の原因になります。

★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"> <li>●電源コードが異常に熱い。</li> <li>●焦げ臭いにおいがする。</li> <li>●製品に触れるとビリビリと電気を感ずる。</li> <li>●その他の異常や故障がある。</li> </ul>	ご使用中止	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。

 **エムケー精工株式会社**

〒387-8603 長野県千曲市雨宮1825  
 TEL 026(272)4112(代)  
<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

PO0213 ※このカタログの記載内容は2020年6月現在のものです。

HEALTHY  
**Multi Pot**

Electric Pressure Cooker

電気圧力鍋ヘルシーマルチポット



満水容量 4ℓ  
 調理容量 2.6ℓ



# 毎日の献立は電気圧力鍋におまかせ。たっぷりサイズでおかずの作りおきにも最適。 \*調理容量 2.6ℓ

鍋に材料を入れてボタンを押すだけ。  
圧力調理が簡単にできるエムケー精工の電気圧力鍋「ヘルシーマルチポット」。火加減や吹きこぼれを気にすることなく、ほったらかしでも大丈夫。その間に片づけをしたり、もう一品作ったりと時間を有効に使えます。容量たっぷりなので、おかずの作りおきにも最適です。

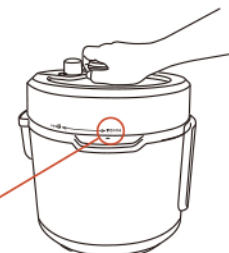
■ たっぷりサイズ **3~4人向け**

■ ほったらかしOK **自動調理**

■ 火を使わないから **安心・安全**

## マイコン制御で安心・安全設計

電気で調理するヘルシーマルチポット。火を使わないので、安心して調理をおまかせ。圧力ふたはしっかりロックで安心。



## お手入れ簡単

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。鍋は汚れがつきにくいフッ素加工。



## 便利な付属品

- ① ガラスふた
- ② 蒸し台
- \* 落としふたとしても使えます
- ③ 掃除用ピン
- ④ しゃもじ
- ⑤ おたま
- ⑥ 計量カップ



カレー



蒸し塩豚のねぎダレ



サムゲタン



アクアパッツァ



炊き込みごはん



いちごのジャム

## 「基本メニュー」から広がる圧力料理のバリエーション

- 白米
- 肉じゃが
- さば水煮
- 玄米
- カレー
- 水煮大豆
- 野菜スープ
- 蒸し鶏
- コンポート

温度・時間設定が不要な「基本メニュー①」は全部で9種。作れる料理はこれだけではありません。たとえば基本メニューの応用で炊き込みごはん、豚汁、鶏肉のトマト煮込みも作れます。

\* 基本メニューはかたさが選べます

## 多彩な調理方法で本格メニューもおうちで簡単

\* 調理後は自動で保温に切り替わるので、いつでも熱々が味わえます

**圧力調理\*②** レシピに合わせて最長60分まで1分ごとに設定できます

**煮込み** 旨みと栄養を逃さず肉はジューシー、野菜は甘く、魚は骨までやわらかに

**炊飯** 予約機能つき。白米は6合、玄米は5合まで、もっちり食感に炊き上げます

**蒸し** 圧力をかけて短時間で蒸し上げ。蒸し台つき

**加熱調理\*③** 強火・弱火が選べます。料理の下ごしらえや仕上げに



**温度設定調理④** 30~90℃まで、5℃ごとに設定できます

**スロー調理** おでんやポトフ、コトコトゆっくり煮込む料理に

**低温調理** ローストビーフなど低温調理も簡単

**甘酒** おかゆを作った後に米こうじを加えて甘酒が作れます

**発酵** ヨーグルトや納豆、発芽玄米作りやパン生地の発酵に

定番おかずもおもてなし料理も。70品のレシピブック付



EA-240K (4905249319172)  
希望小売価格 21,725円(税込)  
巾335×奥行280×高さ295mm 質量:約4.5kg

