

ほったらかしで「コツいらず」の
無水調理を楽しもう



自動で火加減を管理

- 食材の水分と旨みを最大限に引き出す
- うっかり焦がしすぎる

鍋は鉄製物ほうろう

- 蓄熱性に優れじっくり加熱
- ずっしり重たいふたは蒸気と旨みを逃さない
- ガス・IH での使用も可能

操作は簡単 材料を入れてボタンを押すだけ



材料を切る 鍋に重ねる スタート

無水調理をコツいらずで
楽しめる 33 品の
レシピブック付き



品番	KR-M020W
電源	AC100V 50Hz/60Hz
定格消費電力	600W
外形寸法	幅222×奥271×高136 mm (鍋セット含まず)
質量	本体：約 1.5kg (鍋セット含まず) / 鍋セット：約 4.0kg
容量	満水容量：2.3L 調理容量：2L
電源コード長	約 1.8 m
付属品	鍋セット、レシピブック、取扱説明書
安全装置	温度ヒューズ、電流ヒューズ

- 材質
本体：ポリプロピレン
ヒーター：アルミ
取っ手：フェノール樹脂
鍋、ふた：鉄製、ほうろう引き
- 梱包仕様 【個装箱】幅 345×奥行 285×高 235mm 質量：約 5.8kg
【外装箱】幅 355×奥行 295×高 250mm 質量：約 6.1kg

⚠️ 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。火災の原因となることがあります。

★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じる。 ●その他の異常や故障がある。 	▶	ご使用の中止	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。
---------------	---	---	--------	---

- ・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調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年間です。

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 |

PO0418 このカタログの記載内容は2022年7月現在のものです。



水無し電気鍋

KO TSU I RA ZU





はじめよう、コツのいらない 無水調理を

火加減などコツのいる「無水調理」が誰でも簡単に楽しめます。
火加減は自動でおまかせ。ほったらかしでも焦がしにくく
旨みと栄養たっぷりのおいしい一品ができあがります。



オートモード：自動無水調理コース
オリジナルモード：
加熱 HI（食べる前の再加熱に）
加熱 Lo（じっくり煮物を作りたいときに）
保温モード：最大3時間

市販のだしやコンソメを使わず
シンプルな味つけておいしく仕上がります



※レシピによっては無水調理後、水を加えるものもあります

使いやすくお手入れ簡単



立てられるふたで
「どこ置く？」を解決



菜箸や木べらも置ける
持ちやすい大きな取っ手

鉄製物ほうろく鍋と熱源が
セットになっています



2~4人向けにちょうど良い
20cmの鍋



KR-M020W(4905249331617)
オープン価格