

# 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 鍋は鉄鋳物ほうろう

- 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 ことがない
- 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	TK-M020K
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"> <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じる。</li> <li>●その他の異常や故障がある。</li> </ul>	▶	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



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

使いやすくお手入れ簡単

鉄製物ほうろく鍋と熱源が  
セットになっています



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

2~4人向けにちょうど良い  
20cmの鍋

TK-M020K(4905249331600)  
オープン価格

※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