

ほったらかしでOK！コツのいらない無水調理 水無し電気鍋「KO TSU I RA ZU(コツイラズ)」新発売

エムケー精工株式会社(本社:長野県千曲市、代表取締役:丸山将一)は、ほったらかしで無水調理ができる水無し電気鍋「KO TSU I RA ZU」を、7月1日より家電量販店、ホームセンター、通信販売、インターネットにて発売します。



無水調理は、水を入れず食材の持つ水分を最大限活用することで、旨みを凝縮し、おいしさを引き出す調理方法です。無水調理では蓄熱性・密閉性が高い鉄鑄物ほうろう鍋を使いますが、鍋底を焦がさないように火力を調節することが難しく、調理に“コツ”が必要です。

今回発売する水無し電気鍋「KO TSU I RA ZU」は、鉄鑄物ほうろう鍋とヒーターのセットです。使い方は、食材を入れてボタンを押すだけ。自動で火力を調節するためうっかり焦がしすぎることがありません。ほったらかしで無水調理ができ、まさに“コツイらず”です。

33種類のレシピを掲載したフルカラーレシピブック付きですので、無水調理が初めての方も安心してお使いいただけます。

【製品特長】

1. 無水調理が自動でできる

オートモードは自動で火加減を管理するため、食材を入れてスイッチを押せばほったらかしでOK。水無しで食材の水分を引き出すので、調味料は少しだけでおいしい料理を作ることができます。

2. 鉄鑄物ほうろう鍋を採用

蓄熱性に優れるため、じっくりと加熱できます。ずっしりと重い蓋で密閉性が高まり、食材の水分と香りを閉じ込めます。

3. そのまま食卓へ出してもおしゃれ

シンプルなデザインの鍋とヒーターのため、そのまま食卓に出しても雰囲気をお損ねしません。調理後、保温モードで食卓に置いておけば、いつでも温かい料理を味わえます。



スイッチを押すだけ



食卓がおしゃれに

以上

【本件に関するお問い合わせ】

エムケー精工株式会社

ライフ&サポート事業本部 電話番号:026-272-4112

メールでのお問い合わせはこちらの[お問い合わせフォーム](#)からご連絡ください。

【参考資料】

■製品情報

商品名	水無し電気鍋「KO TSU I RA ZU」		
品番	KR-M020W (家電量販店向け)		TK-M020K (その他販売先向け)
色	本体(ブラックベース・ホワイトライン) 鍋(ブラック)		本体・鍋(ブラック)
			
製品サイズ	幅 285 × 奥行 271 × 高さ 230mm(鍋セット時)		
鍋サイズ	直径 20cm / 満水量 2.3L		
質量	本体 1.5kg(鍋を含まず) 鍋 約 2.3kg / ふた 約 1.4kg		
電源/消費電力	100V/600W		
搭載モード	オートモード		自動無水調理
	オリジナルモード	加熱 HI	中火で加熱
		加熱 Lo	弱火で加熱
保温モード		70°Cで最大 3 時間保温	
希望小売価格	オープン価格		
発売日	2022 年 7 月 1 日		
付属品	取扱説明書、レシピブック		

■レシピ例



鶏とキノコの煮込み



牛丼



野菜のシンプル蒸し焼き



混ぜご飯

■商品紹介ページURL

<https://www.mkseiko.co.jp/ls/products/kt/m020.php>