

炭の大火力が
粒立つうまさを生む。

炭炊釜



藍墨[あいすみ](B)

**NJ-XVD10E2
NJ-XVD18E2**



月白[げっぱく](W)

**NJ-XED10E2
NJ-XED18E2**

炭の本領発揮、高火力で際立つ粒感。

大火力で、ふっくら。一步上いくおいしさ。

炭炊釜

セラミックコート

エディオンオリジナル

セラミックコート

5層厚釜

耐久性
約10倍
※1
2020年度製
NJ-VXB10
との比較

耐久性のあるセラミックコートで、内釜外側に傷がつきにくい。なんと耐久性は従来品の約10倍。さらに、汚れも付着しにくく、簡単に汚れが落ちるから、お手入れもラクラク。



※2
80万回
内釜洗米OK

※3
内釜内面コート
3年保証

釜厚 3.5mm

NJ-XVD10E2
NJ-XVD18E2

藍墨[あいすみ](B)

5層厚釜と「炭」の力で、ふっくら炊き上げます。

ハードコート80



イメージ図

アルミニウム合金

アルミニウム

アルミニウム合金

アルミニウム

ステンレス

セラミックコート(1層)
+
備長炭

セラミックコート

備長炭

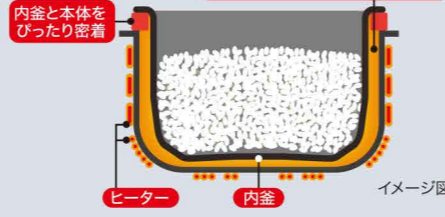
熱密封構造

本体と内釜をリング状に密着させて高火力の熱を密封。さらに効率よく加熱し、ふっくら炊き上げます。



かまどのように熱を逃さない

熱を封じ込める(空気断熱層)



イメージ図

強火が持続するからうまさが違う。

備長炭

炭炊釜

備長炭コート 2層厚釜



※4
60万回
内釜洗米OK

※3
内釜内面コート
3年保証

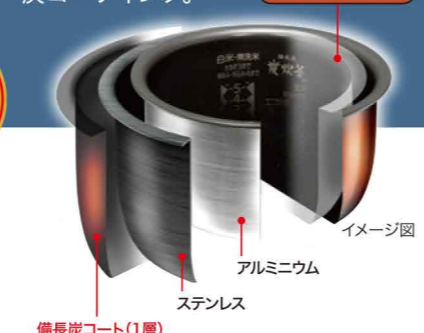
釜厚 2.0mm

NJ-XED10E2
NJ-XED18E2

月白[げっばく](W)

2層構造の内釜を炭コーティング。

ハードコート60



イメージ図

アルミニウム

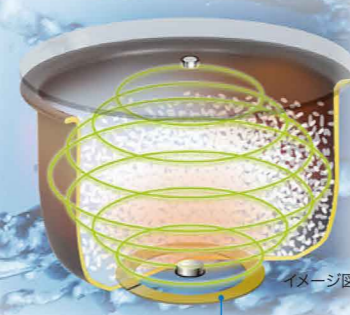
ステンレス

備長炭コート(1層)

可変超音波吸水

超音波吸水
日本機械学会賞
受賞(技術)

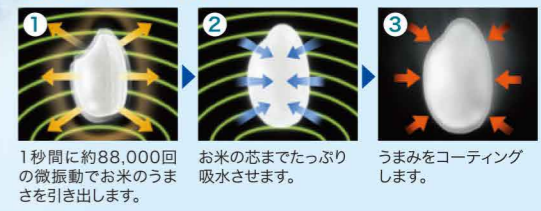
日本機械学会賞(技術)は、◎独創性、新規性◎品質または性能の相対的優秀性◎経済および社会への貢献◎機械工学、工業の関連性◎波及効果または実績等を総合評価する。日本で最も権威と歴史のある賞です。三菱IHジャー炊飯器の「超音波吸水」は、ごはんのおいしさを超音波技術で大幅に進化させ、市場から高い評価を得たことが認められました(平成17年度受賞)。



忙しくても、おいしさを妥協したくないあなたに!



超音波吸水の効果イメージ



超音波振動で吸水を促進。洗米してすぐに炊いてもおいしい。お米のうまさを引き出すから冷めてもおいしい。



超音波リング

連続沸騰

特許
第4611415号

※7 登録日 2010年10月22日、連続沸騰を実現する手段となる独自の制御において特許を取得しました。

強火を絶やさず、お米のうまさを引き出し、絶妙な食感に炊き上げます。



オリジナルポイント
放熱板まで炭コート
遠赤外線でお米の芯までおいしく。



お手入れラクラク
カートリッジと内ふたが一つになっており、ワンタッチで簡単に取り外し可能。

※1 耐久性(磨耗性)試験:ナイロンタワシに500gの荷重をかけて摺動させ、塗膜がはがれるまでの回数比較。(当社従来品2020年度製NJ-VXB10とNJ-XVD10E2の比較) ※2 実使用時と同様、人の手による内釜洗米試験(白米2合を500回研ぐことに米と水を取替え、80万回洗米)終了時、内釜内面コート(フッ素加工)のはがれ検出無し(当社調べ)。 ※3 内釜内面コート(フッ素加工)の保証期間は、お買上げ日から3年間です。(取扱説明書の記載事項にそわない使い方をした場合は対象外となります。)内釜外面コートのはがれ等は保証期間内でも「有料」となります。 ※4 実使用時と同様、人の手による内釜洗米試験(白米2合を500回研ぐことに米と水を取替え、60万回洗米)終了時、内釜内面コート(フッ素加工)のはがれ検出無し(当社調べ)。

健康志向にうれしい!三菱電機こだわりの健康機能

オリジナルポイント

「健康玄米」
玄米をじっくり吸水させ、ふっくらおいしく炊きます。

※5
GABA量約33%アップ
健康増進に必要なGABA(γ-アミノ酪酸)を増やします。健康が気になる方にもおすすめです。

※5 「玄米」モードと「健康玄米」モードで炊飯した際の比較。玄米100g中のGABA量は「玄米」モードで6mg、「健康玄米」モードで8mg
分析依頼先:一般財団法人日本食品分析センター 分析試験番号:20057745005-0101、20057745007-0101

オリジナルポイント

「芳潤炊き(玄米)」
(XVD10E2・XVD18E2のみ)
(一社)高機能玄米協会と共同開発。
玄米を浸け置きしなくても、ふっくらおいしく。

高機能玄米協会 推奨

「長粒米」(XVD10E2・XVD18E2のみ)
ねばりが少なく、香りがあり、パラっとした食感の長粒米。特長を引き出す「ふっつう」に加え、長粒米を使った「炒飯」や「おかゆ」も炊けます。

その他の炊飯機能

「お急ぎ」
とにかく早く炊きたい時に便利なモードです。
例(XVD10E2)
〈0.5合約20分/3合約23分※6〉

※6 ●電圧100V、室温23℃、水温23℃、水加減は標準水位の場合。
●量、季節、室温、水加減、電圧などにより、多少変わります。

「うま早」(XVD10E2・XVD18E2のみ)
時間とおいしさを両立した早炊き炊飯です。
例(XVD10E2)
〈0.5合約27分/3合約29分※6〉

New 「冷凍用」(XVD10E2・XVD18E2のみ)
時間をかけて吸水させ、冷凍しても炊き立ての粒感を95%以上※8保持!
※8 「冷凍用」モードで炊飯直後のごはんの硬さを100%としたときに対し、炊飯後冷凍し、レンジ再加熱後の硬さが95%以上を保持(当社調べ)。

「炒飯」
粘りを少なく炊くことによって、炒めやすい。炒飯をよりおいしく作るためのモードです。

オリジナルポイント
合ピタ(芳潤炊き) 炊飯量に合わせてピッタリな火力で炊き上げるので、炊きムラを抑えます。

便利機能

選べる3つの保温モード
低めの温度で12時間おいしさを保つ「たべごろ保温」のほか、高めの温度で24時間保つ「一定保温」や「保温切」が選べます。

Vピタ目盛
今まで目分量で測っていた0.5合単位の水位調節も、V字目盛で合わせられるからカンタン。

0.5合単位

New 清潔提案

SIAA認定抗菌ふた開きボタン
ごはんをよそうたびに触るボタンを抗菌加工することで、いつも清潔に。

SIAA ISO 22196 抗菌加工

※9 無機抗菌剤、塗装、ふた開きボタン、JP0122075X00790。SIAA7-1はISO22196法により評価された結果に基づき、抗菌製品技術協会ガイドラインで品質管理・情報公開された製品に表示されています。試験機関:(一財)ボーケン品質評価機構、試験方法:JIS Z 2801に基づく、抗菌方式:抗菌剤(ふた開きボタン)試験結果:99%。

ニオイを軽減する「お手入れモード」
搭載だから、炊込みご飯もおすすめ!

