

グリルなべ あじまる。

一台でメニューいろいろ
一年中大活躍!

ぎょうざや
リゾットも作れて
レポートリーが
増える!

焼肉しながら
野菜も
焼ける!

すき焼きなべ
平面プレート

平面スペースつき
溝つき遠赤焼肉プレート



象印 テクニック

食材の彩り、だしの色が映える!
「土鍋風なべ」

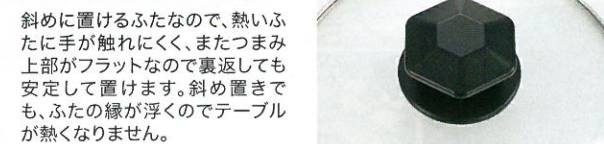
対象機種 EP-SA型は除く



鍋の色が黒いと出汁の色が分からなくて、冷たくておいしくなさそうと感じるという声に応えるのが、土鍋風なべです。見た目もおいしさのひとつ。食材、出汁の色が映え、いつものお鍋も豪華に見えます。

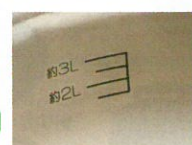
斜めに置ける六角形の
「ラク置きふたつまみ」

対象機種 EP-RSDE4型は除く



濃縮タイプの鍋つゆや
雑炊などに便利な
水量目盛つき!

対象機種 EP-RSDE4型は除く



ガスコンロに直接かけられるから、
下ごしらえもスピーディ「直火OK」
(なべ・煮込み時)
土鍋風なべ

対象機種 全ての品番

大型タイプ ヘルシー蒸し料理も作れる1台4役!

ココがオリジナル
クオリティ機能
コンセントから離れたテーブルの上などでも使える
●3mロングコード

平面プレート
(30.5×3.7)^{※1}

滴水確認穴で
水の入れ過ぎ
が確認
できます。

蒸しプレート
(内径寸法 27.7×1.0)
脚の高さ(低/2.4)(高/3.4)

茶碗蒸しや蒸しケーキ、
おこわなどが作れます。

平面スペースつき
溝つき焼肉プレート
(30.5×3.4)^{※1}

XA ステンレス

土鍋風なべ(30.4×6.6)^{※1}
とっ手がガスコンロの
火元から離れているので、
熱くなりにくい。

安定しやすく、
お手入れカンタンなフラット底

3m
ロング
コード
つき

EP-RSD55E4
195760<-XA>
オープン価格①
●消費電力(W)/1350

NEW



TA ブラウン
EP-RD20 212894<-TA>
オープン価格①
●消費電力(W)/1350
※蒸しプレート、平面スペースつき溝つき遠赤焼肉プレートはついていません。

中型タイプ 濃縮タイプの鍋つゆや雑炊などに便利な水量目盛つき!

NEW

3.7L
EP-PN20E4
213419<-TA>
オープン価格①
●消費電力(W)/1300
※すき焼きなべはついていません。

平面スペースつき
溝つき遠赤
焼肉プレート
(27×3.7)^{※1}

TA ブラウン

遠赤すき焼きなべ(27×4.0)^{※1}
すき焼きなべは
深さ4cmの深型
なので、ぎょうざ
やリゾットの調理
にも活躍。テー
ブル料理の楽し
みが広がります。

NEW

3.7L
EP-PX30
212900<-TA>
オープン価格①
●消費電力(W)/1300

土鍋風なべ
(27×5.8)^{※1}

TA ブラウン

NEW



TA ブラウン
EP-PE10 212917<-TA>
オープン価格①
●消費電力(W)/1300
※土鍋風なべのみ。
※土鍋風なべを使用して焼きもの調理は
しないでください。

小型タイプ

これ一枚で「煮る」「焼く」「炒める」
大活躍のコンパクトタイプ。

NEW

2.1L



なべ
(22.2×5.2)^{※1}

BA ブラック

EP-SA10
212924<-BA>
オープン価格①
●消費電力(W)/1000

グリルなべ 機能一覧 ※●色はEP-SA型のオリジナル機能です。

品番	サイズ 外形寸法(約cm)	本体質量 (約kg)	おしさ 最高温度 (ふたなし)	使いやすさ				お手入れ	
				機能数とっ手つき	ロング コード	水量目盛 つき	マグネット プラグ	ステンレス ボディ	丸洗い 可能
EP-RSD55E4	44.5×38×20.5(土鍋風なべ使用時) 42×38×17.5(平面プレート、平面スペースつき溝つき焼肉プレート使用時) 42×38×25.5(3枚重ね時)	7.0	250℃	●(平面スペースつき溝つき焼肉プレート、平面プレート、土鍋風なべ)	●(3m)	●	●	●	●
EP-RD20	44.5×38×22(土鍋風なべ使用時) 42×38×19(遠赤平面プレート使用時)/44.5×38×24(2枚重ね時)	5.5	250℃	●(遠赤平面プレート、土鍋風なべ)	●(2.5m)	●	●	●	●
EP-PN20E4	38.5×35×20.5(土鍋風なべ使用時) 35×35×18.5(平面スペースつき溝つき遠赤焼肉プレート使用時) 38.5×35×22.5(2枚重ね時)	4.8	220℃ ^{※2}	●(土鍋風なべ)	●(3m)	●	●	●(なべ)	●
EP-PX30	38.5×35×20.5(土鍋風なべ使用時) 35×35×18.5(平面スペースつき溝つき遠赤焼肉プレート・遠赤すき焼きなべ使用時) 38.5×35×24(3枚重ね時)	5.5	230℃	●(土鍋風なべ)	●(2.5m)	●	●	●	●
EP-PE10	38.5×35×20.5	4.0	-	●(土鍋風なべ)	●(2.5m)	●	●	●(なべ)	●
EP-SA10	33×30×19	3.4	230℃	●(なべ)	●(2.5m)	●	●	●(なべ)	●

※1()内はプレート内寸 約cm(内径×深さ) ※2 焼肉プレートでの測定値

ちょっといいゴト
ちゃんといいいモノ

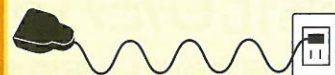
うっかり触って
「熱い!」が心配...

本体ガードで
触れにくく
安心!

プレートに触れにくい
安心設計の本体ガード。
だからお子さまが誤って触っても安心!

対象機種 EP-PE型は除く

コードがもう少し
長ければ...



2.5mロングコード

対象機種 EP-RD・PX・PE・SA型

3mロングコード

対象機種 EP-RSDE4・PNE4型

IH調理器

火かげん調節がカンタンだから、
手の込んだ料理もおまかせ!

象印 テクニック

強火・中火・弱火を
ワンタッチ火かげん

お湯が沸いたら自動で
電源オフ!(湯わかしキー)

5つの安全機能

- 切り忘れ防止機能
- なべなし検知機能
- 小物検知機能
- Wセンサーによる異常温度上昇防止機能
- マグネットプラグ

●点字表示つき

●医療用ベースメーカーをお
使いの方は、IH調理器を
ご使用の際は、専門医
とよくご相談のうえお使い
ください。

9段階火かげん調節

料理にあった火かげんが選びやすいの
で鍋物や、下ごしらえにも便利です。

煮込みモード

煮くずれを抑えて、じっくりと味がしみこみます。



高い熱効率で、エネルギーロスを抑えて調理できます。

NEW



TA ブラウン

EZ-HG26
212818<-TA>
オープン価格④

IH調理器 機能一覧

品番	サイズ 外形寸法(約cm)	本体質量 (約kg)	9段階 火かげん調節	おげもの キー	調理 タイマー	凍わかし キー	お知らせ メロディ ※3

※3 タイマー完了時、揚げ物予熱完了時、湯沸し完了時にメロディーでお知らせします。

【材質】
ホーロー-鉄鍋
●有磁性ステンレス18-0(SUS-430など)
○無磁性ステンレス18-8(SUS-304など)
△底の厚さ0.8mm以下
を超過1.4mm以下
のものは、火力が弱
くなったり、使えな
いものがあります。

【形状】
平ら
直径約12~26cm

【使用できる鍋】
※材質や種類により火力感が異なります。

【使用できない鍋】
●耐熱ガラス、アルミ、銅製の鍋、陶磁器(土鍋など)
●底の直径が約12cm未満、または中華鍋など底の丸い鍋
●底に約1.6mm以上のソリや脚がついているもの
●陶磁器(土鍋など)、はり底の鍋は、IH用と記載されていても使用しないでください。形状によっては、本製品が故障したり、鍋が破損するものがあります。火力が強くなったり、うまく調理ができないうものがあります。

●揚げ物調理には、底が平らな鍋で油の量は取扱説明書記載の量以上でお使いください。
●薄いものや底が反っているフライパン、鍋については、強火で予熱すると赤熱する場合があり、火が強いものがあります。

この紙面に記載されている希望小売価格(税別)には、消費税は含まれておりません。オープン価格の商品は希望小売価格を定めておりません。また運送費、設置費、付帯工事費、使用済み商品の引き取り費等は含まれておりません。

※掲載の外形寸法(約cm)は、幅×奥行×高さです。