ボタンひとつでラクラク調理 忙しい毎日の強い味方！

材料と調味料を入れてボタンを押したらほったらかし♪
レシピも付いているから誰でもカンタンにおいしく料理が作れます。

※ほったらかし調理できないレシピもあります。レシピによっては下ごしらえが必要なものもあります。

step1

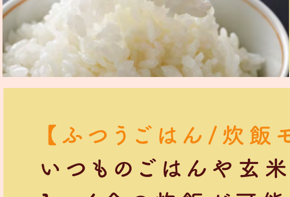
食材と調味料を入れ、
調理モードを選んでスタート

step2

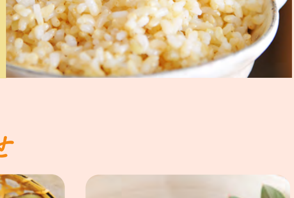
設定時間が経過したら、
出来上がり♪

4種類の本格調理モードで 多彩な料理がこれ一台でつくれる！

約4人分の調理可能！



【無水調理/加熱モード】
少量の水や油で仕上げる「無水調理」、素材の旨味をそのまま活かしたヘルシーな絶品料理が楽しめます！

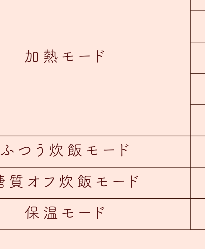


【スロー調理/煮物モード】
じっくりコトコト煮込むから、味が染み込みやすく煮崩れが起きにくい！

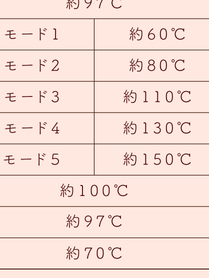
【糖質オフごはん/糖質炊飯モード】
いつものご飯の糖質を約20%OFF
1～2合の炊飯が可能 ※白米のみ

【ふつうごはん/炊飯モード】
いつものごはんや玄米の炊飯もできます。
1～4合の炊飯が可能

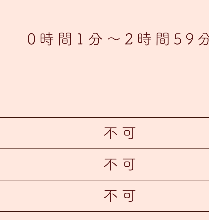
こんな料理もおまかせ



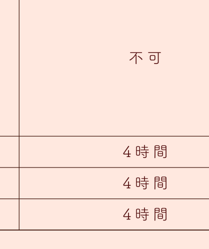
【スープ】



【煮物】



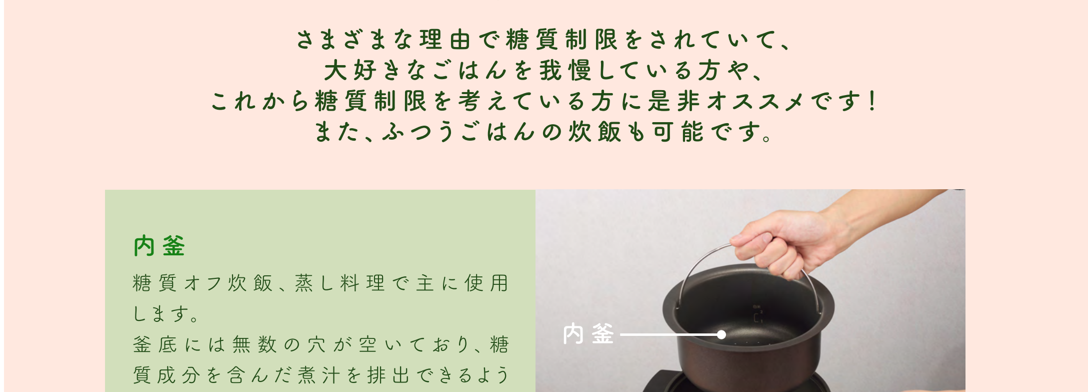
【蒸し肉・魚・野菜】



【黒豆】

【各モードの詳細】

モード	温度		タイマー	保温時間
煮物モード	約97℃		0時間1分～7時間59分	4時間
加熱モード	モード1	約60℃	0時間1分～2時間59分	不可
	モード2	約80℃		
	モード3	約110℃		
	モード4	約130℃		
	モード5	約150℃		
ふつう炊飯モード	約100℃		不可	4時間
糖質オフ炊飯モード	約97℃		不可	4時間
保温モード	約70℃		不可	4時間

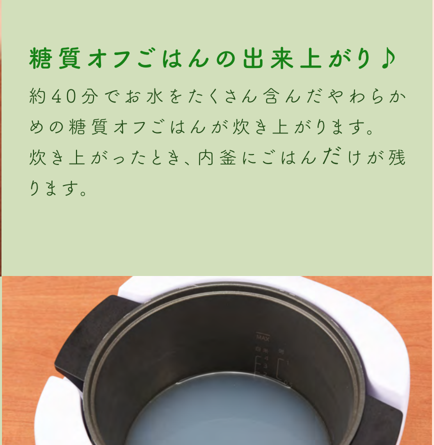


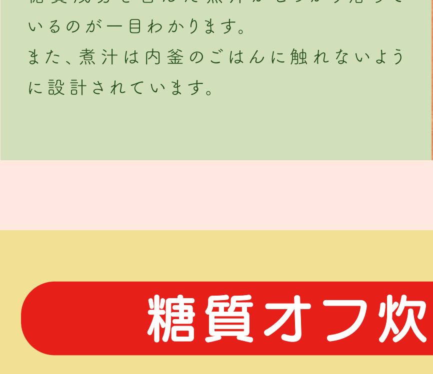
無理なく糖質制限ができる強い味方！

さまざまな理由で糖質制限をされていて、
大好きなごはんを我慢している方や、
これから糖質制限を考えている方に是非オススメです！
また、ふつうごはんの炊飯も可能です。

内釜
糖質オフ炊飯、蒸し料理で主に使用します。
釜底には無数の穴が空いており、糖質成分を含んだ煮汁を排出できるように設計されています。

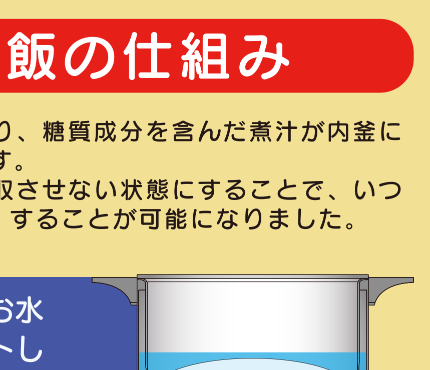
外釜
ふつう炊飯、調理全般で使用します。
取っ手が付いていて、熱くならないので取り出すときも安心です。





糖質オフごはんの出来上がり♪
約40分でお水をたくさん含んだやわらかめの糖質オフごはんが炊き上がります。
炊き上がったとき、内釜にごはんだけが残ります。

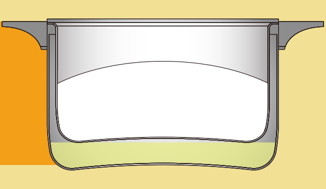
炊飯後は、糖質成分を含んだ煮汁だけが外釜に残ります。
糖質成分を含んだ煮汁がしっかり落ちているのが一目わかります。
また、煮汁は内釜のごはんに触れないように設計されています。



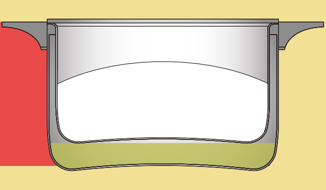
糖質オフ炊飯の仕組み

内釜の底には無数の穴が空いており、糖質成分を含んだ煮汁が内釜に溜まらないように設計されています。
お米に糖質成分を含んだ煮汁を吸収させない状態にすることで、いつものごはんを『糖質約20%OFF』することが可能になりました。

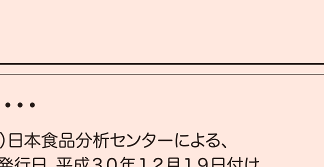
1 内釜にお米、外釜にお水を入れ、本体にセットします。



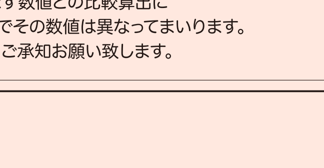
2 加熱すると、お米に含まれる糖質成分がお水に溶け出します。



3 さらに加熱すると、糖質成分を含んだ煮汁だけが外釜に残ります。



4 最後に、蒸し炊きしたら糖質オフごはんの完成です。



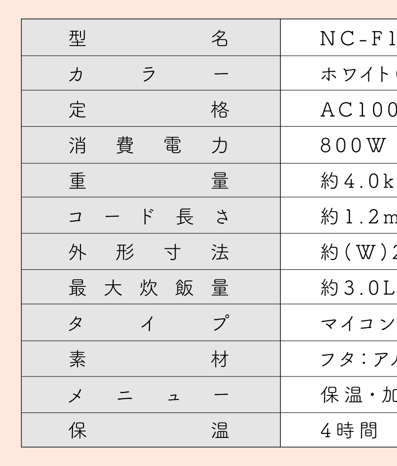
糖質オフについて・・・・

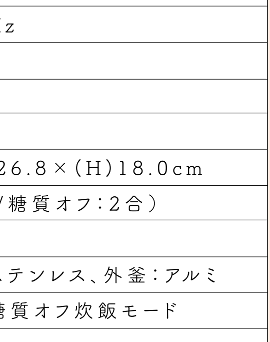
ここに記載します、20%の糖質OFF率は、(一般財団)日本食品分析センターによる、
当該器による一般市販米の炊飯の試験結果(試験成績書発行日、平成30年12月19日付け
分析試験成績書番号第18143343002-0101号)と、その該当する日本食品標準成分表2015年版(七訂)
第2章の「水稲めし」のうるち米に記載されます数値との比較算出に
よるものです。お米の種類や、炊飯時水分量、新/古米等でその数値は異なってまいります。
おおよその目安としてご案内しておりますことご承知お願い致します。

この使いやすさがうれしい

- 火を使わないから安心・安全
- 調理中は常にそばに居なくても大丈夫
- ボタンを押すだけほったらかし
- 選べる4種の調理モード
- 4時間保温可能 いつでもホカホカ
- 外釜に取っ手がついて、熱くならない

【製品使用】





型名	NC-F180
カラー	ホワイト(WH)・レッド(RD)
定格	AC100V 50/60Hz
消費電力	800W
重量	約4.0kg
コード長さ	約1.2m
外形寸法	約(W)26.8×(D)26.8×(H)18.0cm
最大炊飯量	約3.0L(白米：4合/糖質オフ：2合)
タイプ	マイコン式
素材	フタ：アルミ、内釜：ステンレス、外釜：アルミ
メニュー	保温・加熱・煮物・糖質オフ炊飯モード
保温	4時間