

蒸し料理も、蒸し器を使わず、おいしく手軽に。

低温から高温まで、スチームで温度をきめ細かくコントロール。さまざまな蒸し料理が、蒸し器なしで手軽に楽しめます。

食材に適した温度の蒸し調理を実現。

石窯スチームコントロール

(ER-ND500/ND400のみ。ER-ND300/ND100/ND8は自動メニューのみ)



1分間に最大24ml*のたっぷりスチーム

少量の水をすばやく蒸発させるから、スチームの発生がスピーディー。スチームの発生量を制御するから、庫内温度を高精度にコントロールして、食材に適した温度の蒸し調理ができます。

*24ml/分はER-ND500/ND400のみ

お手入れ簡単。使いやすくて省スペース。

石窯ドームなら、庫内のお手入れがとっても簡単！

ヒーターの引っ張りがないので、天井もサッとひと拭き！



(ER-ND500/ND400/ND300/ND100のみ)

3分間スチームを出して汚れを浮かせる「手間なしお手入れコース」



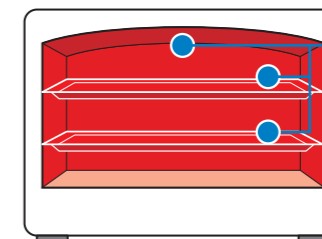
(「3分」はER-ND500/ND400のみ。「手間なしお手入れコース」は、ER-ND300/ND100/ND8にも搭載)

角皿*4と庫内*5は、汚れがとれやすい「とれちゃうコート」

(ER-ND500/ND400/ND300のみ)



焦げつき汚れも簡単にとれる



とれちゃうコート

微細な粒子でコーティングされているので、汚れがとれやすく、掃除も簡単です。

スチームで加熱し、おいしく調理

低温蒸し (35℃～95℃)	100℃	本格せいろ蒸し (ER-ND500/ND400のみ)	餃子やシュウマイなどの蒸し料理が、蒸し器を使わず簡単に。	手作りシュウマイ	小籠包
	80℃	低温蒸し (ER-ND500/ND400のみ。ER-ND300/ND100/ND8は自動メニューのみ)			
	70℃	豚肉	ゆでたときより、ビタミンB1の量が約2倍キープ*1 & やわらかさキープ		ヒレ肉のミニハム
	60℃	卵	"す"が立たない、なめらかな仕上がり		しっとり滑らかなケーキのケーキ
	50℃	野菜類	食感を残して、味をしみ込みやすく		きゅうりの四川漬け
	40℃	牛肉	お肉本来のおいしさを引き出す		牛肉の洋風たたき
	30℃	野菜類	生と比べてビタミンCが増える*2		春菊のツナサラダ
		スチーム発酵			
		スチーム全解凍			

*表に記載の温度は食品の内部の温度を表現しています。実際の調理での加熱設定温度は表示の温度より高く設定されています。*3
*スチームで温度をコントロールするのは「本格せいろ蒸し」と「低温蒸し」です。

大きなお皿がそのまま入る

ワイド&フラット庫内 (総庫内容量20L以上の全機種: ER-ND500/ND400/ND300/ND100/ND8/ND7/N6)



(ER-ND8/ND7/N6の間口寸法は39cm)

大きな耐熱ボウルも入る



2皿がこんなに余裕



すっきり置ける省スペース設計

左右背面ピッタリ設置*6

左右と背面を壁につけて、すっきり設置できます。(ER-ND500/ND400のみ)

操作しやすい親切設計

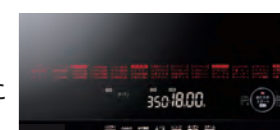
スマートタッチパネル (ER-ND500のみ)

使っていないときは表示を一切消し、使用時は必要な情報だけを表示します。



バックライト反転大型液晶 (ER-ND500のみ)

料理集の掲載ページや角皿の置き位置まで表示するのでスムーズに調理できます。



*1.【測定方法】料理集レシピ「ヒレ肉のミニハム」で、調理後のビタミンB1残存量を鍋でゆでた場合と、低温蒸しの場合と比較、【測定結果】ビタミンB1残存量は鍋でゆでた場合0.44mg/100gに対し、低温蒸しの場合0.9mg/100gで約2倍、当社調べ。 *2.【測定方法】料理集レシピ「春菊のツナサラダ」で、調理前後のビタミンC量を測定、【測定結果】ビタミンC量は生の場合9.0mg/100gに対し、低温蒸しの場合11.0mg/100gで約22%アップ、当社調べ。 *3.温度は庫内下段に角皿を入れ、角皿の

中心の黒色アルミニウム(擬似負荷)の温度を測定しています。 *4.深皿を除く。 *5.扉部、底面を除く。 *6.熱に弱い壁・家電製品・家具・コンセントがある場合は記載寸法以上にすき間をあけて置いてください。また、コンセントが排気口の近くにあって、汚れが気になるときも、排気が直接当たらないように記載寸法以上にすき間をあけて置いてください。後方がガラスの場合、温度差で割れる恐れがあるので、20cm以上あけてください。 ■料理の画像はイメージです。 ■商品画像の点灯部はイメージです。