

少量がおいしい。おひつ部を外して、あつあつを食卓へ。



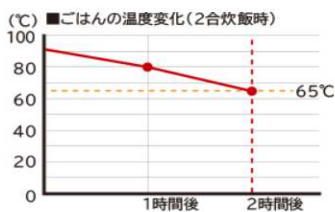
### あつあつを食卓で

#### ■おひつ部を外して運べる

〔本体分離構造〕

おひつ部を外しても全周断熱構造で約2時間は約65℃をキープ<sup>※1</sup>。あつあつが続きます。

※1 当社調べ。2.0合を炊飯してごはんをほぐした後（初期温度約90℃）、ふたを開けて内釜内のごはんの温度を測定。室温23℃。時間は炊飯量や外気温によって異なります。



### 少量がおいしく炊ける

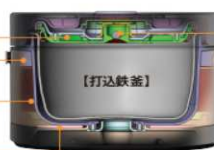
#### ■〔全周断熱構造〕等で熱を閉じ込めて高温をキープ

〔全周断熱構造〕

「空気断熱層」

「真空断熱材」

「ガラス繊維断熱材」



〔調圧構造〕

蒸気を閉じ込め高温でしっかり蒸らす。

断面イメージ図

### 少量にあわせた小さな内釜

少量の炊飯でも、内釜内に空いている空間が少ないため、蒸らしのときに冷めにくく、高温をキープします。

※2合炊き：RZ-WS2M、5.5合炊き：当社2015年度商品RZ-XC10Mで2合炊飯した時の蒸らし時のイメージ。

5.5合炊き

2合炊き



### お好みのかたさに炊き分け

#### 〔おこのみ水位線〕

やわらかめやかための水位の微妙な調整がしやすい。

