



タイセツなのは、
かまど本来の大火力と火加減で
ごはんを炊き上げること。

大火力で粒が立つ。
炎匠炊き
ほのお たくみ だき

タイセツを、カタチに。■



東芝ジャー炊飯器の
ホームページはこちら



*2021年3月1日現在、国内家庭用100Vジャー炊飯器の最大炊飯容量
0.99L以上1.44L未満(省エネ法の区分による)において。

業界トップクラス
大火力
1420W

炎匠炊き

ほのお たくみ だき

大火力で粒が立つ。
うまくなる。

●画像はイメージです。



旨さを引き出す技。

大火力と火加減。

炎匠炊き
ほのお たくみ だき

大火力で、ごはんの粒が立つ。

強火で一気に炊き上げることで、一粒一粒お米の芯まで熱が伝わり、
ふっくら粒立ちの良いごはんに仕上げます。



炎匠炊き
ほのお たくみ だき

火加減で、ごはんが甘くなる。

炊きから蒸らしまで火力を細かく調節することで、ごはんの甘みが増す温度帯をしっかりととり、
お米が本来もっている旨みを引き出します。

ごはん一粒一粒がしっかりしていて
甘みもあり、いくらでも食べられるようでした。
お米の味がしっかり感じられます。

ふっくらしてみずみずしくて、
甘く、おいしかった。



※個人の感想です。

大火力を生み出す、 伝統の羽釜の形。

大火力を生かしきる羽釜の形で、
かまどのような炊き方を追求。
芯まで加熱し、ムラを抑えてふくら。



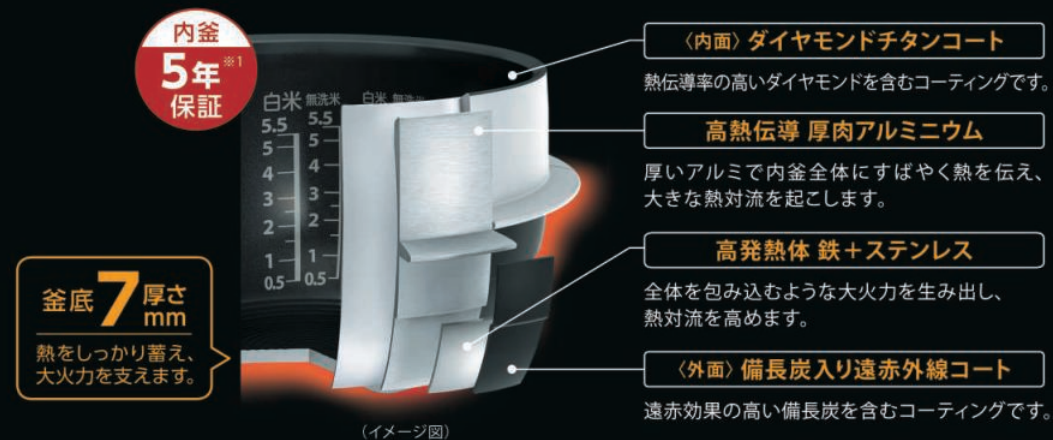
※2021年3月1日現在、国内家庭用100Vジャー炊飯器の最大炊飯容量
0.99L以上1.44L未満(省エネ法の区分による)において。



こだわりの素材が、「熱」を蓄え、すばやく伝える。



(イメージ図)



均一に炊き上げる、丸底60°の「熱対流」。

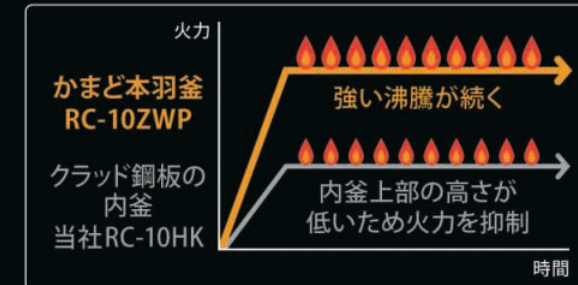
昔ながらの羽釜にならった丸底60°の内釜で、大きな熱対流を起こして加熱ムラを抑えて、中心までふくら炊き上げます。



大火力で旨さを引き出す、羽釜の「高さ」。

連続加熱・連続沸騰

内釜上部に高さがあるため、大火力による「連続加熱・
連続沸騰」を実現。



※グラフはイメージです。

お米の表面を旨み成分でコーティング

連続加熱・連続沸騰で大量発生した旨み成分がお米の表面を
コーティングします。



より強い沸騰を起こす釜底WAVE加工。

底から噴き上げる気泡を増やす「釜底WAVE」加工で、熱を行き渡らせます。多くの
泡が発生し、カニ穴の多いふくらした炊き上がりに。



※1.保証期間内に内側のフッ素樹脂コーティングがはがれた場合は新品とお取り替えいたします(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)。●医療用ペースメーカーをお使いの方は、IH炊飯器をご使用の際には専門医とよくご相談の上お使いください。●圧力式炊飯器は内部が

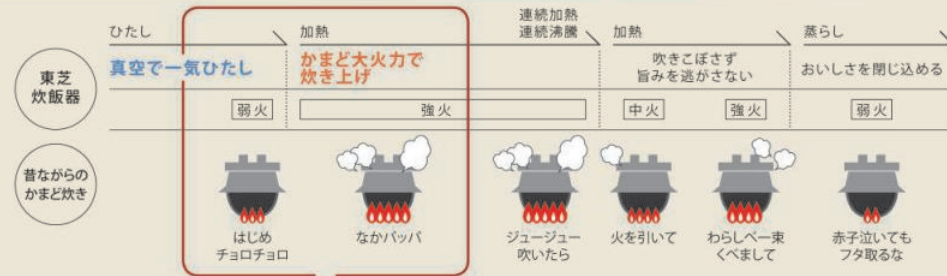
高圧になるため、取り扱いを誤ると危険です。取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。●画像はイメージです。

かまどの火加減が、旨さの秘訣。

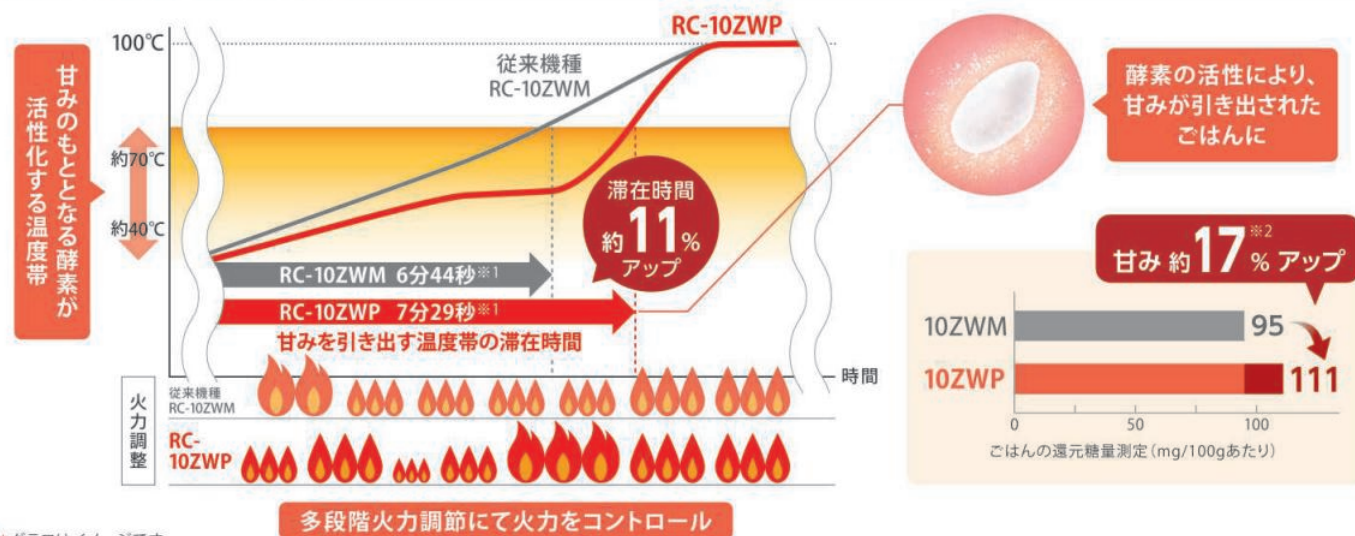
加熱から蒸らしまで、昔ながらのかまど炊きの火加減を追求。お米本来の旨みを引き出した味わいへ。

東芝独自の「火加減」で、かまど炊きの旨さへ。

加熱のポイントは、「火力」と「温度」。細かな火力調整が可能な多段階火力調節により、甘みを引き出す加熱を実現。蒸らし工程でも、多段階火力調節で高温を維持し、ふっくら甘みのあるごはんを炊き上げます。



甘みを引き出す炊飯工程



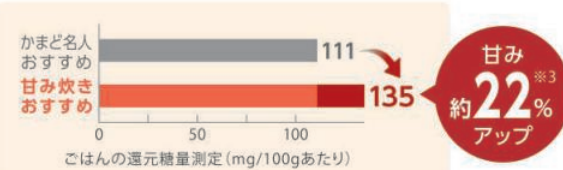
*グラフはイメージです。

ひたしから火力を調節、ごはんの甘みを引き出す。

甘み炊きコース

▶ZWP(3通り)・VPN・VXR・VSR・VRR

ひたし時間を長くすることで、ひたし時の温度を細かく調節。しっかり水を吸ったお米に芯まで熱を伝え、ごはんの甘みをアップさせます。



※1.かまど名人「おすすめ」コース5.5合炊飯時。電圧100V、室温・水温23℃(炊飯量・炊飯コース・室温・水温・水加減により異なります)。※2.還元糖量(ソモギー・ネルソン法で測定)を比較。かまど名人「おすすめ」コース10ZWP:111mg/ごはん100g、10ZWM:95mg/ごはん100g(令和元年度産コシヒカリで測定。お米の銘柄・水の量などによって数値は異なります)。※3.還元糖量(ソモギー・ネルソン法で測定)を比較。RC-10ZWPかまど名人「おすすめ」コース:111mg/ごはん100g、甘み炊き「おすすめ」コース:135mg/ごはん100g(令和元年度産コシヒカリで測定。お米の銘柄・水の量などによって数値は異なります)。※4.RC-

メニューに合わせて「しゃっきり」も「もちもち」も幅広く炊き分け。

[お好みの食感で<11通り>の炊き分け]

かため 炊飯時間 約28分※4	しゃっきり	おすすめ 炊飯時間 約38分※4	もちもち	やわらか 炊飯時間 約48分※4
より粒感や弾力を感じる炊き上がり 汁気の多いおかずとよくからみます		硬さと粘りのバランスがとれた炊き上がり バランスの良い食感で普通の食卓に	コクや粘りを感じる炊き上がり こってり味のおかずと相性抜群	

水分量が、炊き分けのポイント!

細かい火力調節や真空機能を使い、ごはんに含まれる水分量を細かくコントロールすることで、幅広い食感の炊き分けを可能にした東芝こだわりの炊飯技術です。

かまど名人コース<11通り>

▶ZWP

「かため」から「やわらか」まで多彩な食感をご用意。いつものお米も食感の違いをお楽しみいただけます。当社独自の真空技術で、炊飯時間も短く便利に。

「本かまど」炊き分け

▶VPN(5通り)・VXR(5通り)・VSR(5通り)・VRR(3通り)

「かまど名人コース」を使ってみて

- ごはん一粒一粒がしっかりといて、とても好みの食感でした。(20代・女性)
- 芯までももちもちですばらしいと思いました。(40代・男性)

※個人の感想です。

お米の個性に合わせた「銘柄炊き分け」。

NEW 銘柄炊き分けコース

▶VXR

作付け面積が多く、炊飯器購入者からの人気が高い※7銘柄のコシヒカリ・ひとめぼれ・ヒノヒカリ・あきたこまち・ななつぼし・ゆめぴりか・つや姫について、各銘柄の特徴を生かして炊き分けします。お好みの銘柄米の良さを、より堪能いただけます。 ※当社調べによる。



業界初*、時間も食感もお好みで炊き上げる「ねらい炊き」。

*2020年4月27日(発表)、国内家庭用100Vジャー炊飯器において。



ねらい炊きコース

▶ZWP・VXR・VSR

炊き上げたいタイミングに合わせて、30～60分※5まで5分単位で炊飯時間が選択可能。お好みの時間に、お好みの食感で炊き上げます。



急な残業で帰りが遅くなっちゃった。今日はどんな食感にしようかな。

10ZWPかまど名人各コース3合炊飯時。電圧100V、室温・水温23℃(炊飯量・炊飯コース・室温・水温・水加減により炊飯時間は異なります)。※5.RC-VXRは25～50分(25分設定は「おすすめ」コースのみ)、RC-VSRは30～50分まで5分単位。●医療用ペースメーカーをお使いの方は、IH炊飯器をご使用の際には専門医とよくご相談の上お使いください。●圧力式炊飯器は内部が高圧になるため、取り扱いを誤ると危険です。取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。●画像はイメージです。

真空の力で 「おいしく時短」に。

「真空」の吸水力が、 ごはんをふっくら甘くする。

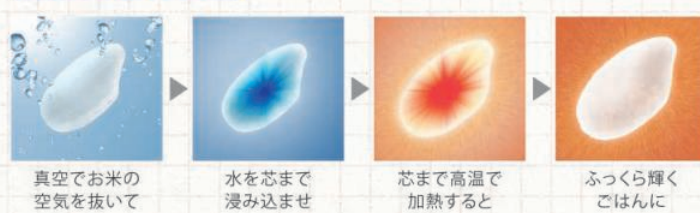
内釜の中を真空にし、圧力差で芯までたっぷり吸水させます。しっかり水を吸ったお米は、内部まで熱が伝わりα化を促進。ごはんの甘みをアップさせます。

α(アルファ)化とは お米の主成分であるでんぷん質が水と熱の力でやわらかく粘りのある状態に変化すること。



(イメージ図)

真空αテクノロジー



浸しの手間なく、吸水も加熱も 短時間でおいしく炊き上げ。

真空の力で素早く吸水し、浸しの時間を短縮します。水中の空気まで抜くことで、熱伝導を高めて加熱をスムーズにし、短い炊飯時間でおいしく便利に! 毎日にゆとりが生まれます。

■真空0.6気圧と0.5気圧の機種の違い

真空で 一気ひたし	RC-10ZWP(0.5気圧) かまど名人コース	炊飯 時間 約38分 ^{※1}	おいしく さらに 時短!
真空で 一気ひたし	2017年度の機種 RC-10ZWL(0.6気圧) かまど名人コース	炊飯 時間 約55分 ^{※1}	
		還元糖量:111mg*/ご飯100g	
		還元糖量:114mg*/ご飯100g	

*ごはんの還元糖量(ソモギー・ネルソン法で測定)。令和元年度産コシヒカリ使用。お米の銘柄・水の量などによって数値は異なります。

「真空保温」なら、時間がたっても ふっくらツヤツヤ。

「エコ炊飯」を除く^{※2}

内釜の中に残る空気を、外に追い出し密閉。酸化によるごはんの黄ばみ、水分の蒸発を抑え、白米なら最大40時間までおいしく保温します。

24時間
保温しても
粒立ち
ふっくら!

おいしさづく真空保温
白米最大40時間!
玄米なども最大12時間!
ニオイや乾燥を抑えながら保温します。

〈通常保温〉
RC-10RM

〈真空保温〉
RC-10ZWP

*3合炊飯時、24時間後の比較。比較のためほぐさず試験。炊飯量・室温・電圧・蓋開閉回数などにより保温状態は変わります。

真空の吸水力でしっかりおいしい。

真空と大火力の組み合わせで
時短とおいしさを両立。

そくうまコース

▶ ZWP・VPN・VSR・VRR 炊飯時間 約24分^{※3}

真空で芯まで浸すから、
玄米もすばやくふっくら。

玄米「そくうま」コース

▶ ZWP・VPN・VSR 炊飯時間 約53分^{※3}

時短で炊けるコースは忙しいママの味方! /

真空の力で素早く芯まで吸水させるから、洗米してすぐにスイッチオン。「そくうまコース」なら約24分^{※3}で炊き上がります。「こんなに早く炊けるのに、べちゃった感じもなくおいし! 急ぐときには助かりますね」と愛美ママ。
※個人の感想です。



芯まで甘みを引き出し、
冷めてもふっくらおいしい。

お弁当コース

▶ ZWP・VPN・VXR・VSR・VRR



芯まで味が染み込む、ふっくら炊き込みごはん。

炊込みコース

▶ ZWP・VPN・VXR・VSR・VRR

火力を細かく調節し、一膳分からおいしく炊き上げ。

少量コース

▶ ZWP・VPN・VXR・VSR

真空の吸水力で健康ごはんも芯までふっくら。

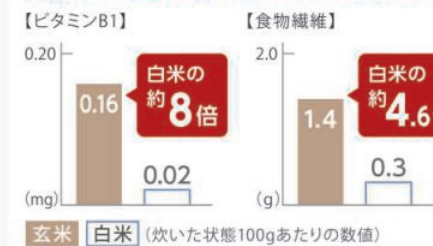
浸しにコツが必要な玄米も、
手軽にふっくらもちもちに。

玄米コース

▶ ZWP・VPN・VXR・VSR・VRR



玄米は、栄養成分たっぷりのバランス食。



玄米デビューにぴったり!
混合米をおいしくバランス良く。

玄米・白米混合コース(3通り)

▶ ZWP・VPN・VXR・VSR

白米:玄米	2:1
1:1	
1:2	

選べる3コースで、
はじめての方も手
軽に始められます!



麦の特性に合わせた炊き方で、
食物繊維もしっかり摂取。

麦ご飯コース

▶ ZWP・VPN・VXR・VSR・VRR



栄養素たっぷりの雑穀米を、
炊きムラを抑えて風味豊かに。

雑穀米コース

▶ ZWP・VPN・VXR・VSR・VRR



体にやさしいおかゆを、
玄米でも少量からでもお手軽に。

おかゆコース(白米/玄米)

▶ ZWP・VPN・VXR・VSR・VRR(白米のみ)



0.25合(白米)
から炊ける!
(1.0Lタイプの場合)
▶ ZWP・VXR・
VSR・VRR

毎日使いやすく、 「お手入れ簡単」。

ふきやすい!



写真はZWP

洗うのは3点だけ!



写真はZWP

お手入れラクラク、ステンレスクリーンフレーム
(ZWP・VPN・VXR・VSR)。

お手入れ点数はこれだけ。内ぶた・蒸気口も丸洗い可能。

洗米OK! 内釜



写真はZWP

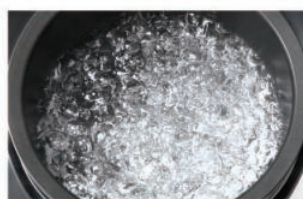
丈夫なフッ素加工で内釜の中での洗米も
OK。羽があるので持ちやすい(ZWPのみ)。

内釜
5年^{※4}
保証

お手入れコース

▶ ZWP・VXR・VSR・VRR

内ぶたの汚れや本体のニオイなど、お手入
れにくい部分も、蒸気で汚れを浮かせます。



お手入れの程度で時間を選べる

10分

お手入れを
ラク!



おねばなどの汚れを浮かせます。

60分

ニオイが
気になる時に!

※1.かまど名人「おすすめ」コース3合炊飯時。電圧100V、室温・水温23℃(炊飯量・炊飯コース・室温・水温・水加減により炊飯時間は異なります)。※2.「エコ炊飯」
選択時は、予約炊飯セット時と保温中は真空ポンプが作動しません。保温時間は12時間までです。メニューによって異なります。※3.RC-10ZWP・RC-10VPN3合
炊飯時。電圧100V、室温・水温23℃(炊飯量・室温・水温・水加減・機種により炊飯時間は異なります)。※4.RC-ZWP・RC-VPN・RC-VXRは5年、RC-VSR・RC-VRRは

3年となります。保証期間内に内側のフッ素樹脂コーティングがはがれた場合は新品と取り替えます(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)。●医療用ペースメーカーをお使いの方は、IH炊飯器をご使用の際には専門医とよくご相談の上お使いください。●圧力式炊飯器は
内部が高圧になるため、取り扱いを誤ると危険です。取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。●画像はイメージです。

備長炭かまと本羽釜採用の東芝の最高級モデル。



新鴻産

大火力で粒が立つ。
炎匠炊き
ほのおたくみだき

RC-10ZWP^(K)
(W)

1.0L炊き(約0.5~5.5合) オープン価格★

省エネ基準達成率
101%

年間消費電力量
87.5kWh/年

◎出荷時コース:「エコ炊飯」

「丸底と厚み」による激しい熱対流で、一粒一粒ふっくら。



新鴻産

大火力で粒が立つ。
炎匠炊き
ほのおたくみだき

NEW 2021年6月発売予定

RC-10VXR^(K)
(W)

1.0L炊き(約0.5~5.5合) オープン価格★

省エネ基準達成率
105%

年間消費電力量
87.2kWh/年

◎出荷時コース:「エコ炊飯」

RC-18VXR^(K)
(W)

1.8L炊き(約1合~1升) オープン価格★

省エネ基準達成率
105%

年間消費電力量
136.5kWh/年

◎出荷時コース:「エコ炊飯」

◆業界トップクラス*、1420Wの大火力。

※2021年3月1日現在、国内家庭用100Vジャー炊飯器の最大炊飯容量0.99L以上1.44L未満(省エネ法の区分による)において。

◆多段階火力調節で甘みを引き出す。

◆米の旨さが引き立つ、伝統の羽釜の形。

◆「かまど名人」炊き分け<11通り> 炊飯時間 約38分※2

かため しっとり おすすめ もちもち やわらか

◆時間も食感もお好みに炊き上げる「ねらい炊き」。

◆簡単タッチパネル操作&ダイレクトキー。

◆真空でひたして、圧力で炊く。

真空αテクノロジー 圧力可変コントロール

◆業界トップクラス*、1420Wの大火力。

※2021年3月1日現在、国内家庭用100Vジャー炊飯器の最大炊飯容量0.99L以上1.44L未満(省エネ法の区分による)において。

◆丸底と厚みで旨さをさらに高める「鍛造かまど備長炭釜」。

◆「本かまど」炊き分け<5通り> 炊飯時間 約38分※2

かため しっとり おすすめ もちもち やわらか

◆時間も食感もお好みに炊き上げる「ねらい炊き」。

◆お米の個性に合わせた「銘柄炊き分け」。

7銘柄に対応!

コシヒカリ・ひとめぼれ・ヒノヒカリ・あきたこまち・ななつぼし・ゆめぴりか・つや姫

■各コースの炊飯時間(3合炊飯時の目安)※4

形名	方式	気圧 (圧力可変)	メニュー															その他コース				
			かまど名人 (VXRは本かまどコース)		甘み炊き	ねらい炊き	そくうま	銘柄 炊き分け	早炊き (1合時)	少量 (1合時)	お弁当	炊込み	おかゆ (1合時)	玄米			麦ご飯	雑穀米	エコ 炊飯	調理コース	お手入れコース 10〜60分	
			炊き分け											かまど名人	そくうま	おかゆ(1合時)						白米混合[白米:玄米の割合]
RC-10ZWP	真空圧力IH	0.5〜1.2	11通り	かため 28分／おすすめ 38分／やわらか 48分	しゃっきり 58分／おすすめ 63分／もちもち 68分	30〜60分(5分単位で選択)	24分	—	—	35分	60分	45分	65分	105分	53分	80分	[2:1]60分／[1:1]70分／[1:2]80分	45分	55分	45分	—	●
RC-10VXR	真空圧力IH	0.5〜1.2	5通り	かため 28分／おすすめ 38分／やわらか 48分	63分	25*〜50分(5分単位で選択)	—	●(7銘柄)	18分	35分	60分	45分	65分	105分*	—	80分	[2:1]60分／[1:1]70分／[1:2]80分	45分	55分	45分	温泉卵	●

●詳細及び1.8Lタイプは取扱説明書をご確認ください。無洗米コースは約5分長くなります。 ※「おすすめ」コースのみ。 ※VXRは本かまどコース。 ▶商品の機能は仕様一覧表(P.15-P.16)をご覧ください。

※1.保証期間内に内側のフッ素樹脂コーティングがはがれた場合は新品とお取り替えいたします(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)。 ※2.RC-10ZWPかまど名人「おすすめ」コース3合炊飯時。RC-10VXR本かまど「おすすめ」コース3合炊飯時。電圧100V、室温・水温23℃(炊飯量・炊飯コース・室温・水温・水加減により炊飯時間は異なります)。 ※3.RC-10VXR:7本、RC-18VXR:9本。 ※4.炊飯時間の目安は電圧100V、室温・水温23℃(炊飯量・炊飯コース・室温・水温・水加減により炊飯時間は異なります)。 ●医療用ペースメーカーをお使いの方は、IH炊飯器をご使用の際には専門医とよくご相談の上お使いください。 ●圧力式炊飯器は内部が高圧になるため、取り扱いを誤ると危険です。取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。 ●画像はイメージです。 ★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。

丸底60°の強い熱対流で、ふっくら。



RC-10VSR (K) (W) 1.0L炊き(約0.5~5.5合) オープン価格

RC-18VSR (K) (W) 1.8L炊き(約1合~1升) オープン価格

省エネ基準達成率	年間消費電力量
107%	84.2kWh/年

◎出荷時コース:「エコ炊飯」

◆業界トップクラス*、1420Wの大火力。

◆かまどのような熱対流で旨さを高める「鍛造かまど銅釜」。

◆「本かまど」炊き分け5通り 炊飯時間 約40分

かため しっとり おすすめ もちもち やわらか

お手入れしやすくなりました!

フラットパネルで、拭きやすい!

凹凸が少ない内ぶただから洗いがやすい!

■各コースの炊飯時間(3合炊飯時の目安)

形名	方式	気圧 (圧力可変)	メニュー													その他コース					
			炊き分け	本かまど	甘み炊き	ねらい炊き	そくうま	早炊き	少量 (1合時)	お弁当	炊込み	おかゆ (1合時)	玄米			麦ご飯	雑穀米	エコ炊飯			
													本かまど	そくうま	おかゆ(1合時)				白米混合[白米:玄米の割合]		
RC-10VSR	真空圧力IH	0.6~1.05	5通り	かため 30分 / おすすめ 40分 / やわらか 50分	68分	30~50分 (5分単位で選択)	27分	20分 (1合時)	40分	60分	45分	65分	105分	58分	85分	[2:1] 70分 / [1:1] 80分 / [1:2] 90分	45分	55分	45分	温泉卵 / 豆腐	●
RC-10VRR	真空IH	0.7~1.0	3通り	かため 30分 / 本かまど 40分 / やわらか 50分	73分	—	28分	26分	—	65分	45分	65分	105分	—	—	—	45分	60分	45分	温泉卵 / ケーキ	●
RC-10VPN	真空圧力IH	0.5~1.2	5通り	かため 28分 / 本かまど 38分 / やわらか 48分	63分	—	24分	17分 (1合時)	35分	60分	50分	65分	105分	53分	80分	[2:1] 60分 / [1:1] 70分 / [1:2] 80分	45分	55分	45分	—	そくうまコース水位1.5

●詳細及び1.8Lタイプは取扱説明書をご確認ください。無洗米コースは約5分長くなります。

※1.RC-10VSR・RC-10VRR:7本、RC-18VSR・RC-18VRR:9本。 ※2.保証期間内に内側のフッ素樹脂コーティングがはがれた場合は新品とお取り替えいたします(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)。 ※3.RC-10VSR本かまど「おすすめ」コース3合炊飯時。RC-10VRR・RC-10VPN・RC-10HK・RC-10MSL本かまどコース3合炊飯時。電圧100V、室温・水温23℃(炊飯量・炊飯コース・室温・水温・水加減により炊飯時間は異なります)。 ※4.炊飯

「鍛造かまど銅釜」タイプのスタンダードモデル。



RC-10VRR (K) (W) 1.0L炊き(約0.5~5.5合) オープン価格

RC-18VRR (K) (W) 1.8L炊き(約1合~1升) オープン価格

省エネ基準達成率	年間消費電力量
112%	82.2kWh/年

◎出荷時コース:「エコ炊飯」

◆業界トップクラス*、1420Wの大火力。

◆かまどのような熱対流で旨さを高める「鍛造かまど銅釜」。

◆「本かまど」炊き分け3通り 炊飯時間 約40分

かため 本かまど やわらか

NEW お手入れしやすくなりました!

洗うのは内釜と内ぶたの2点だけ!

■各コースの炊飯時間(3合炊飯時の目安)

メニュー														その他コース		
甘み炊き	ねらい炊き	そくうま	早炊き	少量(1合時)	お弁当	炊込み	おかゆ(1合時)	玄米				麦ご飯	雑穀米	エコ炊飯	調理コース	お手入れコース 10～60分
								本かまど	そくうま	おかゆ(1合時)	白米混合[白米:玄米の割合]					
68分	30～50分 (5分単位で選択)	27分	20分 (1合時)	40分	60分	45分	65分	105分	58分	85分	[2:1]70分/[1:1]80分/[1:2]90分	45分	55分	45分	温泉卵/豆腐	●
73分	—	28分	26分	—	65分	45分	65分	105分	—	—	—	45分	60分	45分	温泉卵/ケーキ	●
63分	—	24分	17分 (1合時)	35分	60分	50分	65分	105分	53分	80分	[2:1]60分/[1:1]70分/[1:2]80分	45分	55分	45分	—	そくうまコース水位1.5

●詳細及び1.8Lタイプは取扱説明書をご確認ください。無洗米コースは約5分長くなります。

※1.RC-10VSR・RC-10VRR:7本、RC-18VSR・RC-18VRR:9本。 ※2.保証期間内に内側のフッ素樹脂コーティングがはがれた場合は新品とお取り替えいたします(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)。 ※3.RC-10VSR本かまど「おすすめ」コース3合炊飯時。RC-10VRR・RC-10VPN・RC-10HK・RC-10MSL本かまどコース3合炊飯時。電圧100V、室温・水温23℃(炊飯量・炊飯コース・室温・水温・水加減により炊飯時間は異なります)。 ※4.炊飯

備長炭本丸鉄釜採用のスタイリッシュな上位モデル。



RC-10VPN (K) 1.0L炊き(約0.5~5.5合) オープン価格

省エネ基準達成率	年間消費電力量
103%	89.6kWh/年

◎出荷時コース:「エコ炊飯」

◆真空でひたして、圧力で炊く。

◆大きな熱対流でムラなく炊き上げる「備長炭本丸鉄釜」。

◆「本かまど」炊き分け5通り 炊飯時間 約38分

かため しっとり 本かまど もちもち やわらか

■各コースの炊飯時間(3合炊飯時の目安)

				その他コース	
	麦ご飯	雑穀米	エコ炊飯	調理コース	お手入れコース 10~60分
※混合【白米:玄米の割合】					
分／【1:1】80分／【1:2】90分	45分	55分	45分	温泉卵／豆腐	●
—	45分	60分	45分	温泉卵／ケーキ	●
分／【1:1】70分／【1:2】80分	45分	55分	45分	—	そくうまコース水位1.5合

●詳細及び1.8Lタイプは取扱説明書をご確認ください。無洗米コースは約5分長くなります。

※1.RC-10VSR・RC-10VRR:7本、RC-18VSR・RC-18VRR:9本。 ※2.保証期間内に内側のフッ素樹脂コーティングがはがれた場合は新品とお取り替えいたします(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)。 ※3.RC-10VSR本かまど「おすすめ」コース3合炊飯時。RC-10VRR・RC-10VPN・RC-10HK・RC-10MSL本かまどコース3合炊飯時。電圧100V、室温・水温23℃(炊飯量・炊飯コース・室温・水温・水加減により炊飯時間は異なります)。 ※4.炊飯

「かまど銅コート釜」でふっくらIHタイプ。



RC-10HK (W) 1.0L炊き(約0.5~5.5合) オープン価格

RC-18HK (W) 1.8L炊き(約1合~1升) オープン価格

省エネ基準達成率	年間消費電力量
100%	89.1kWh/年

◎出荷時コース:「ecoモード」

◆「本かまど」コース 炊飯時間 約60分

かまど銅コート釜 17mm 厚底 WAVE 銅コート 3年 内釜保証

マイコンジャー炊飯器

手軽に美味しく炊き上げるマイコンタイプ。



RC-10MSL (W) 1.0L炊き(約1~5.5合) オープン価格

RC-18MSL (W) 1.8L炊き(約2合~1升) オープン価格

省エネ基準達成率	年間消費電力量
100%	81.1kWh/年

◎出荷時コース:「エコ炊飯」

◆「本かまど」コース 炊飯時間 約55分

金色コート釜 17mm 厚底 WAVE 銅コート 3年 内釜保証

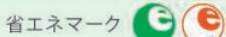
▶商品の機能は仕様一覧表(P.15-P.16)をご覧ください。

※1.RC-10VSR・RC-10VRR:7本、RC-18VSR・RC-18VRR:9本。 ※2.保証期間内に内側のフッ素樹脂コーティングがはがれた場合は新品とお取り替えいたします(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)。 ※3.RC-10VSR本かまど「おすすめ」コース3合炊飯時。RC-10VRR・RC-10VPN・RC-10HK・RC-10MSL本かまどコース3合炊飯時。電圧100V、室温・水温23℃(炊飯量・炊飯コース・室温・水温・水加減により炊飯時間は異なります)。 ※4.炊飯

■仕様一覧表

方 式		真空圧力IH				真空IH		真空圧力IH		IH		マイコン																																					
形 名		 (K) グランブラック／(W) グランホワイト		 (K) グランブラック／(W) ホワイト		 (K) グランブラック／(W) ホワイト		 (K) グランブラック／(W) ホワイト		 (K) グランブラック		 (W) ホワイト		 (W) ホワイト																																			
最大炊飯容量		RC-10ZWHP 1.0L (約5.5合)		RC-10VXR 1.0L (約5.5合)		RC-18VXR 1.8L (約1升)		RC-10VSR 1.0L (約5.5合)		RC-18VSR 1.8L (約1升)		RC-10VPN 1.0L (約5.5合)		RC-10HK 1.0L (約5.5合)		RC-18HK 1.8L (約1升)		RC-10MSL 1.0L (約5.5合)		RC-18MSL 1.8L (約1升)																													
内 釜		 かまど 本羽釜 鍛造 60分 7年保証 5年保証		 鍛造かまど 備長炭釜 鍛造 60分 7年保証 5年保証		 鍛造かまど 銅釜 鍛造 60分 5年保証 3年保証		 鍛造かまど 銅釜 鍛造 60分 5年保証 3年保証		 備長炭 本丸鉄釜 鍛造 60分 7年保証 5年保証		 17cm 3年保証		 17cm 3年保証																																			
コーティング	外面	備長炭入り遠赤外線コート				銅コート				銅コート				備長炭入り遠赤外線コート				銅コート				金色コート																											
	内面	ダイヤモンドチタンコート				ダイヤモンドチタンコート				ダイヤモンドチタンコート				ダイヤモンドチタンコート				チタンコート				—																											
釜底WAVE		● (14本)				● (7本)		● (9本)		● (7本)		● (9本)		● (7本)		—				—																													
気圧コントロール		真空 0.5～ (保温時0.6)		圧力 1.2気圧 (圧力可変)		真空 0.5～ (保温時0.6)		圧力 1.2気圧 (圧力可変)		真空 0.6～ (保温時0.7)		圧力 1.05気圧 (圧力可変)		真空 0.7～		—		真空 0.5～ (保温時0.6)		圧力 1.2気圧 (圧力可変)		—		—																									
浸し		真空ひたし																																															
保温時間※1		真空保温 白米40時間 (エコ炊飯・玄米・白米混合・麦ご飯・雑穀米保温12時間)																																															
内ぶた加工		ディンプル加工 (ステンレス)				(ステンレス)				ディンプル加工 (ステンレス)				ディンプル加工 (ステンレス)				ディンプル加工				ディンプル加工																											
メニュー	炊飯コース	白米・無洗米	おすすめ炊飯コース (食感炊き分け)		「かまど名人」炊き分け 11通り 炊飯時間 約38分※2				「本かまど」炊き分け 5通り 炊飯時間 約38分※2				「本かまど」炊き分け 5通り 炊飯時間 約40分※2				「本かまど」炊き分け 3通り 炊飯時間 約40分※2				「本かまど」炊き分け 5通り 炊飯時間 約38分※2				「本かまど」炊き分け 5通り 炊飯時間 約60分※2				「本かまど」炊き分け 5通り 炊飯時間 約55分※2																				
			甘み炊き (食感炊き分け)		「甘み炊き」炊き分け 3通り				「甘み炊き」				「甘み炊き」				「甘み炊き」				—				—																								
			ねらい炊き		30～60分 (5分単位) 炊き分け 3通り				25～50分 (5分単位) 炊き分け 3通り※3				30～50分 (5分単位) 炊き分け 3通り				—				—				—																								
			銘柄炊き分け		—				●				—				—				—				—																								
			早炊きコース		そくうま				早炊き				そくうま／早炊き				そくうま／早炊き				そくうま／早炊き				早炊き				早炊き																				
		出荷時コース		エコ炊飯				エコ炊飯				エコ炊飯				エコ炊飯				エコ炊飯				ecoモード				エコ炊飯																					
	健康	その他のコース		おかゆ／炊込み／少量／お弁当				おかゆ／炊込み／少量／お弁当				おかゆ／炊込み／お弁当				おかゆ／炊込み／お弁当				おかゆ／炊込み／少量／お弁当				おかゆ／炊込み／無洗米				おかゆ																					
		玄米		かまど名人／白米混合炊き分け3通り (玄米+白米)／おかゆ／そくうま				本かまど／白米混合炊き分け3通り (玄米+白米)／おかゆ				本かまど／白米混合炊き分け3通り (玄米+白米)／おかゆ／そくうま				本かまど				本かまど／白米混合炊き分け3通り (玄米+白米)／おかゆ／そくうま				玄米				—																					
麦ご飯／雑穀米		—				麦ご飯／雑穀米				麦ご飯／雑穀米				麦ご飯／雑穀米				麦ご飯／雑穀米				麦ご飯／雑穀米				—				—																			
調理コース		—				温泉卵				温泉卵／豆腐				ケーキ／温泉卵				—				パン発酵／パン・ケーキ／温泉卵				パン発酵／パン・ケーキ／温泉卵																							
使いやすさ	タッチパネル		大型液晶タッチパネル				静電タッチパネル				—				スマートタッチパネル				—				—																										
	表示部		バックライト液晶 (ホワイト)				バックライト液晶 (ブラック)				● (グレー)				● (グレー)				—				● (グレー)				バックカラー液晶 (オレンジ)																						
	炊き上がり残時間表示		●				●				●				●				●				●																										
	予約メモリー数		2				2				2				2				2				2																										
	クリーンフレーム		● (ステンレス)				● (ステンレス)				—				● (ステンレス)				—				—																										
	着脱丸洗い内ぶた & 蒸気口		●				● (スリッリ内ぶた & 内蔵蒸気口)				●				●				●				●																										
お手入れコース 10～60分		●				●				●				●				●				●																											
消費電力 (W)		1420																																															
1回当たりの炊飯時消費電力量 (Wh) ※4		1420																																															
1時間当たりの保温時消費電力量 (Wh) ※5		1420																																															
年間消費電力量※5		87.5kWh/年 区分:B				87.2kWh/年 区分:B				136.5kWh/年 区分:D				84.2kWh/年 区分:B				131.5kWh/年 区分:D				82.2kWh/年 区分:B				125.0kWh/年 区分:D				89.6kWh/年 区分:B				89.1kWh/年 区分:B				140.0kWh/年 区分:D				81.1kWh/年 区分:F				134.4kWh/年 区分:H			
外形寸法:幅×奥行×高さ (mm)		245×328×228 (ふた開時 高さ:458)				269×330×226 (ふた開時 高さ:440)				300×364×264 (ふた開時 高さ:508)				269×330×226 (ふた開時 高さ:440)				300×364×264 (ふた開時 高さ:508)				264×327×217 (ふた開時 高さ:434)				295×356×256 (ふた開時 高さ:504)				270×360×234 (ふた開時 高さ:466)				254×335×191 (ふた開時 高さ:412)				281×365×222 (ふた開時 高さ:472)				271×368×212				287×393×252			
本体質量 (kg)		約7.2				約5.8				約7.2				約5.4				約6.7				約4.7				約5.9				約6.5				約3.0				約3.7				約3.3				約4.2			
省エネ基準達成率 (目標年度2008年)		101% (エコ炊飯)				105% (エコ炊飯)				107% (エコ炊飯)				112% (エコ炊飯)				112% (エコ炊飯)				103% (エコ炊飯)				103% (エコ炊飯)				100% (ecoモード)				100% (エコ炊飯)															
個装寸法:幅×奥行×高さ (mm)		303×386×279				296×387×265				327×420×305				296×387×265				327×420×305				292×383×258				323×418×299				298×405×274				275×360×215				303×390×247				310×402×257				315×422×289			
個装質量 (kg)		約8.0				約6.4				約7.8				約5.9				約7.4				約5.3				約6.5				約7.1				約3.5				約4.3				約4.0				約5.0			

※1.メニューによって異なります。取扱説明書をご確認ください。 ※2.RC-10ZWHPかまど名人「おすすめ」コース3合炊飯時、RC-10VXR・RC-10VSR本かまど「おすすめ」コース3合炊飯時、RC-10VRR・RC-10VPN・RC-10HK・RC-10MSL本かまどコース3合炊飯時。電圧100V、室温・水温23℃(炊飯量・炊飯コース・室温・水温・水加減により炊飯時間は異なります)。 ※3.25分設定は「おすすめ」コースのみ。 ※4.出荷時、省エネ法・特定機器「ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度・使用時間・お米の量・ご使用のコース・周囲の温度などによって変化しますので、あくまで目安としてご覧ください。 ※5.「1時間当たりの保温時消費電力量」、「年間消費電力量」は「1回当たりの炊飯時消費電力量」に記載している出荷時に設定されている()内の炊飯コースで炊飯したときの数値です(区分名も同法に基づく炊飯方式、最大炊飯容量によります)。【IH】磁力線によって内釜そのものを発熱させ、強い火力で炊き上げます。【着脱丸洗い内ぶた & 蒸気口】内ぶたと蒸気口が取り外せて丸洗いができます。【内ぶたディンプル加工】内ぶたに熱効率の高いディンプル加工を採用しています。【予約メモリー】一度セットした予約時刻を記憶します。【食感炊き分け】お好みの食感が選べます。【内釜5年保証】【内釜3年保証】保証期間内に内側のフッ素樹脂コーティングがはがれた場合は新品とお取り替えいたします(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)。【調理コース】温泉卵など、手軽に調理ができます。



このマークは省エネ性能を表し、達成機種は緑色、未達成機種はオレンジ色のマークになります。商品をお選びになる時のご参考にしてください。「省エネ基準達成率」は、省エネ法に定められた2008年度基準に対する達成率を示しています。%の数値が大きいほど省エネ性が優れています。

【共通機能】 ●自動保温 ●予約 (炊き上がり時刻) ●くっきり水位線 ●つゆ防止保温ダブルヒーター (ふたヒーターと胴ヒーターで、保温中に内ぶたや内釜に付くつゆを防ぎます)。

- 機能マークの説明はP.18をご覧ください。
- 圧力方式や真空方式、IH方式は各機構部の動作にともなう「カチャ」「ブーン」などの音がします。故障ではありませので安心してお使いください。
- 医療用ペースメーカーをお使いの方は、IH炊飯器をご使用の際には専門医とよくご相談の上お使いください。
- 圧力式炊飯器は内部が高圧になるため、取り扱いを誤ると危険です。取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。

IHジャー炊飯器(小容量) プレミアム 一膳から、かまど炊きを味わう高級モデル。

RC-4ZWJ^(W)

0.45L炊き(約0.5~2.5合) ※1 オープン価格★

新潟産



(W) グランホワイト

RC-4ZPJ^{(T)(W)}

0.45L炊き(約0.5~2.5合) ※1 オープン価格★

新潟産



(T) グランブラウン (W) グランホワイト

◆「かまど名人」炊き分け(4通り)





鍛造 60 釜底厚さ 7mm 備長炭 5年 内釜保証 ダイアモンドチタンコート 5年 内釜保証 スマートタッチパネル ※2

◆「かまど名人」炊き分け(4通り)





鍛造 60 釜底厚さ 6mm 備長炭 5年 内釜保証 ダイアモンドチタンコート 3年 内釜保証 ※2

IHジャー炊飯器(小容量) IHの高火力で一膳からふくら。健康的な麦ご飯もおいしく。

RC-6XM^{(R)(K)}

0.63L炊き(約0.5~3.5合) オープン価格★

省エネ基準達成率 100% 年間消費電力量 53.8kWh/年

◎出荷時コース:「エコ炊飯」

新潟産



(R) グランレッド (K) ブラック

RC-5XN^(W)

0.54L炊き(約0.5~3合) オープン価格★

省エネ基準達成率 100% 年間消費電力量 57.2kWh/年

◎出荷時コース:「エコ炊飯」



(W) ホワイト

◆「本かまど」コース

備長炭鍛造かまど釜

鍛造 60 釜底厚さ 11.2mm 備長炭 5年 内釜保証 ダイアモンドチタンコート 3年 内釜保証 ※2



◆「本かまど」コース

備長炭ダイヤモンド釜

鍛造 60 釜底厚さ 2mm 備長炭 5年 内釜保証 ※2



マイコンジャー炊飯器(小容量) 使いやすいシンプル&コンパクトボディ。

RC-5MFM^{(K)(W)}

0.54L炊き(約0.5~3合) オープン価格★

省エネ基準達成率 100% 年間消費電力量 40.9kWh/年

◎出荷時コース:「エコ炊飯」



(K) ブラック (W) ホワイト

◆「本かまど」コース

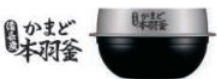
黒釜

2.3mm 釜底厚さ



※1.無洗米は約2合までです。※2.保証期間内に内側のフッ素樹脂コーティングがはがれた場合は新品とお取り替えいたします(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)。※3.かまど名人「おすすめ」コース2合炊飯時。電圧100V、室温・水温23℃(炊飯量・炊飯コース・室温・水温・水加減により炊飯時間は異なります)。※4.出荷時、省エネ法・特定機器「ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度・使用時間・お米の量・ご使用のコース・周囲の温度などによって変化しますので、あくまで目安としてご覧ください。※5.「1時間当たりの保温時消費電力量」

■仕様一覧表(小容量)

方 式		IH プレミアム		IH		マイコン
形 名		 (W) グランホワイト	 (T) グランブラウン / (W) グランホワイト	 (R) グランレッド / (K) ブラック	 (W) ホワイト	 (K) ブラック / (W) ホワイト
		RC-4ZWJ	RC-4ZPJ	RC-6XM	RC-5XN	RC-5MFM
最大炊飯容量		0.45L (約2.5合) ※1	0.45L (約2.5合) ※1	0.63L (約3.5合)	0.54L (約3合)	0.54L (約3合)
内 釜						
						
コーティング	外面	【全面】備長炭入り遠赤外線コート		備長炭入り遠赤外線コート		遠赤コート
	内面	ダイヤモンドチタンコート		ダイヤモンドチタンコート		備長炭ダイヤモンドコート
釜底WAVE		● (9本)		● (12本)		—
浸し		年中びったり浸し		年中びったり浸し		●
保温	保温時間	新鮮保温 白米 24 時間 (玄米・麦ご飯保温12時間)	新鮮保温 白米 24 時間 (玄米・麦ご飯・雑穀米保温12時間)	新鮮保温 白米 24 時間 (エコ炊飯保温12時間)	白米 12 時間	白米 12 時間
	つゆ防止ふたヒーター	●		●		●
内ぶた加工		遠赤ブラック、ディンプル加工		遠赤ブラック、ディンプル加工	ディンプル加工	ディンプル加工
メニュー	炊飯コース	おすすめ炊飯コース (食感炊き分け)	「かまど名人」炊き分け4通り 炊飯時間 約 55 分 ※3		「本かまど」 炊飯時間 約 60 分	「本かまど」 炊飯時間 約 55 分
		早炊きコース	早炊き		早炊き	
		出荷時コース	かまど名人おすすめ		エコ炊飯	
	健康	その他のコース	おかゆ / 炊込み / 炊込みおこげ / おこげ		ふつう / やわらか / 炊込み / 炊込みおこげ / おこげ / おかゆ	おかゆ
		玄米	かまど名人 / おかゆ		ふつう / おかゆ	—
		麦ご飯 / 雑穀米	麦ご飯	麦ご飯 / 雑穀米	麦ご飯 / 雑穀米	麦ご飯
調理コース		—		パン発酵 / パン・ケーキ / 温泉卵		パン発酵 / パン・ケーキ / 温泉卵
使 い や す さ	タッチパネル	スマートタッチパネル	—	—		静電タッチパネル
	表示部	—	バックカラー液晶 (オレンジ)	グラントレッド: バックカラー液晶(オレンジ) ブラック: ● (グレー)	バックカラー液晶 (オレンジ)	LED
	炊き上がり残時間表示	●		●		●
	保温経過時間表示	●		●		●
	予約メモリー数	2		2		2
	着脱丸洗い内ぶた & 蒸気口	●		●		●
消費電力 (W)		1000		700	500	400
1回当たりの炊飯時消費電力量 (Wh) ※4		167 (かまど名人おすすめ)	158 (かまど名人おすすめ)	128.6 (エコ炊飯) 142.7 (ふつう)	139.6 (エコ炊飯) 149.2 (本かまど)	105.0 (エコ炊飯) 120.6 (本かまど)
1時間当たりの保温時消費電力量 (Wh) ※5		21	20	15.5 (エコ炊飯)	14.7 (エコ炊飯)	9.44 (エコ炊飯)
年間消費電力量 ※5		—		53.8 kWh / 年 区分:A	57.2 kWh / 年 区分:A	40.9 kWh / 年 区分:E
外形寸法: 幅×奥行×高さ (mm)		220×289×180		230×315×192	230×295×204	230×292×203
本体質量 (kg)		約3.9	約3.8	約3.1	約3.8	約3.0
省エネ基準達成率 (目標年度2008年)		—		 100% (エコ炊飯)	 100% (エコ炊飯)	 100% (エコ炊飯)
個装寸法: 幅×奥行×高さ (mm)		280×348×230		252×344×219	273×362×245	279×368×249
個装質量 (kg)		約4.5	約4.4	約3.5	約4.5	約3.7

省エネマーク 省エネ性能を表し、達成機種は緑色、未達成機種はオレンジ色のマークになります。商品をお選びになる時のご参考にしてください。 「省エネ基準達成率」は、省エネ法に定められた2008年度基準に対する達成率を示しています。%の数値が大きいほど省エネ性が優れています。

【機能マーク一覧表】

鍛造 【溶湯鍛造製法】 ステンレスの発熱体に、溶けた高温のアルミを流し込み、高圧で押し固めることで、かまどのような強い熱対流を起こします。

60 【丸底60°】 羽釜にならい、底面に丸みをもたせることで、かまどのような強い熱対流を起こします。

14 【釜底WAVE】 釜底の山の部分に熱が集中し沸騰力アップ。噴き上がる細かい泡によってお米を立たせながら熱の通り道を作ります。

7mm 【釜底厚さ】 厚みが増すほど、しっかりと熱を蓄えます。

5年 【内釜保証】 保証期間内に内側のコーティングがはがれた場合は新品とお取り替えいたします(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)。

スマートタッチパネル 【スマートタッチパネル】 必要なときに必要な情報だけが浮かび上がるタッチパネルを搭載。パネルにタッチしてスムーズに操作できます。

内釜のコーティング

【外面/備長炭入り遠赤外線コート】 遠赤効果の高い備長炭を含んだコーティングを内釜の外面に施しています。

【外面/銅コート】 熱伝導率の良い銅を含んだコーティングを内釜の外面に施しています。

【外面/金色コート】 金色のコーティングを内釜の外面に施しています。

【内面/ダイヤモンドチタンコート】 熱伝導率の良いダイヤモンドを含んだコーティングを内釜の内面に施しています。

【内面/チタンコート】 フッ素樹脂にチタンを含んだコーティングを内釜の内面に施しているため、丈夫で長持ちです。

「年間消費電力量」は「1回当たりの炊飯時消費電力量」に記載している出荷時に設定されている()内の炊飯コースで炊飯したときの数値です(区分名も同法に基づく炊飯方式、最大炊飯容量によります)。●IH方式は各機構部の動作にともなう「ブーン」などの音がします。故障ではありませんので安心してお使いください。●医療用ペースメーカーをお使いの方は、IH炊飯器をご使用の際には専門医とよくご相談の上お使いください。●画像はイメージです。★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。

創業78年*、米どころ「新潟」で製造しています。

素材や部品の加工から製品の組立まで一貫生産体制で実施。鍛造技術・切削技術を強化し、複雑な内釜の形状を実現しながら、独自の機能・性能で、今までにないおいしさ・使いやすさをお届けします。

東芝ホームテクノ本社工場▶

*1942年7月創業



加茂市

新潟産

伝統の羽釜の形を実現する、東芝こだわりの溶湯鍛造製法。

注入

高温のアルミニウムを流し込む



鍛造成型

500tの高圧をかけて、強固な羽釜形状を成形



一品削り出し

一品一品削り出して仕上げる



- 本カタログに記載しております商品および機能は一般家庭用であり業務用および車両、船舶などでの使用に適しませんので、ご注意ください。
- これらの製品は、日本国内用に設計されているため海外では使用できません。また、アフターサービスもできません。
(These products are designed for use only in Japan and cannot be used in any other country. No servicing is available outside of Japan.)

東芝ライフスタイルグループは、製品づくりにおいて、地球温暖化防止などの環境課題の解決に貢献することをめざしています。

詳しくはホームページで

<https://www.toshiba-lifestyle.co.jp/csr/>



安全に関するご注意

- 本製品は家庭用です。家庭用以外(店舗などでの長時間使用や不特定多数の人の使用など)では使用しないでください。
- ご使用前に取扱説明書をよくお読みの上、正しくお使いください。
- 外出されるとき、ご使用にならない場合は必ず電源プラグを抜いてください。
- 電源プラグを抜くときは、コードを引っ張らないで電源プラグを持って抜いてください。
- 消費電力が1kW以上の機器は、定格15A以上の電源コンセントに直接接続してお使いください。火災の原因となります。
- 医療用ペースメーカーをお使いの方は専門医とよくご相談の上お使いください。(IH炊飯器)
- 圧力式炊飯器は内部が高圧になるため、取り扱いを誤ると危険です。取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。

★長年ご使用の調理器具の点検を!



このような症状は、ありませんか

- 電源コードや電源プラグが異常に熱い。
- 通電したり、しなかったりする。
- 熱くなったり、こげくさい臭いがする。
- 製品に触れるとビリビリと電気を感ずる。
- 自動的に切れるはずなのに切れないときがある。
- モーターの回転が止まったり遅かったり不規則なときがある。
- 運転中に異常な音がある。
- その他の異常・故障がある。

ご使用中止

故障や事故防止のため、スイッチを切り、コンセントから電源プラグを抜いてから、お買上げの販売店にお申し付けください。また、点検・修理に際しての費用など、詳しいことは販売店にご相談ください。

保証書に関するお願い

- 商品には保証書を添付しております。ご購入の際は、必ず保証書をお受け取りの上、保存してください。なお、店名、ご購入年月日の記載のないものは無効となります。
- 製造番号は安全確保上重要なものです。お買上げの際には商品本体に製造番号が表示されているか確かめください。
- このカタログに掲載の商品の補修用性能部品の保有期間は製造打ち切り後、炊飯器は6年です。

TOSHIBA

東芝ライフスタイル株式会社
キッチン・リビング事業部

〒210-8543 神奈川県川崎市川崎区駅前本町25-1



表示を正しく
家電公取協会員

お買上げは親切とサービスをお届けする当店で

- このカタログの内容については右記の販売店にお問い合わせください。または、下記におたずねください。
- 商品の色は、印刷の具合で実物と若干異なる場合があります。
- 商品のデザイン・仕様・補修用性能部品などは改善のため予告なく変更することがあります。

S510383

お買い物・使い方・修理のご相談は

「東芝生活家電ご相談センター」(フリーダイヤル) 0120-1048-76

受付時間 月~土 9:00~18:00
日・祝日 9:00~17:00

※お電話をいただく際には、番号をお確かめのうえ、おかけ間違いのないようにお願いいたします。

○携帯電話・PHS 0570-0570-33 ○FAX 022-224-6801

●お客様からご提供いただいた個人情報、ご相談への回答、カタログ発送などの情報提供に利用いたします。

●利用目的の範囲内で、当該製品に関連する東芝グループ会社や協力会社へ、お客様の個人情報を提供することがあります。



●この印刷物は環境に配慮した植物油インキを使用しています。

このカタログの内容は2021年4月現在のものです。