



タイセツなのは、
おいしさと、使いやすさを、
毎日の食卓に届けること。



タイセツを、カタチに。■



東芝公式Webサイトの
キッチン家電一覧はこちら

本カタログ掲載商品の価格には、配送費、設備調整費、工事費、使用済み商品の引き取り費用等は含まれておりません。

オーブントースター



一日のはじまりを、
もっとサクッと、
もっと香り高く。

わたし家電
ちょうどいいって、
ちょっといい。

1300W 高火力 & 遠赤*

外はサクッと、
中はふっくら
モチモチに。

上下のハイパワーヒーターで、
一気に焼き上げるから、
食材の水分を逃がしません。

* 遠赤外線ヒーターはHTR-R8のみ。



(HTR-R8/R6のみ)

(イメージ図)

熱風コンベクション

ファンが熱風を庫内に循環させ、ムラを抑えて焼きます。



(イメージ図)

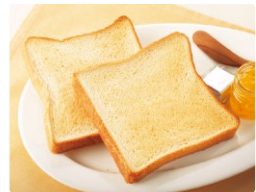
自動メニュー

(HTR-R8のみ)

時間や温度設定はおまかせで、ちょうどいい焼きあがりに。

自動メニューボタンでメニュー番号を選んで、スタートするだけ。
定番メニューを、かんたんにおいしくつくれます。

自動メニューは全8種類



1 トースト (常温) 2 トースト (冷凍)



3 パンのあたため



4 揚げ物のあたため



5 かんたん焼き



6 もち



7 グラタン



8 焼きいも

ワイド庫内

(HTR-R8/R6のみ)

奥行と高さがあるから、
大きな料理もラクに入る。



トースト
4枚



ピザ
25cm

角皿よごれプロテクト

(HTR-R8のみ) ※表面のみ

お餅などがくっつきにくい
セラミックコーティング。



東芝
独自*

撥水・撥油コーティング

* 2022年4月1日現在、国内家庭用オーブントースターにおいて。

タイセツを、カタチに。■

仕事や家事、育児でどんなに忙しくても、カタチにしたい、タイセツな想いがある。
そんな一人ひとりのタイセツに、私たち東芝ライフスタイルは、細部までタイセツにした、家電でこたえていきます。
タイセツをカタチにしたいあなたへ、タイセツをカタチにした家電を。



(K) ブラック

HTR-R8

* オープン価格

- マイコンタイプの高機能モデル。
- お手入れしやすいセラミックコート角皿。
- 別冊料理集付属(総レシピ数21)。

角皿(内寸) 幅293×奥行255mm



(K) ブラック

HTR-R6

* オープン価格

- メカ式タイプのシンプル操作モデル。
- 便利な加熱モード切替が可能。

角皿(内寸) 幅293×奥行255mm



(K) ブラック

HTR-P3

* オープン価格

受皿(内寸)
幅229×奥行138mm

【オーブントースター仕様一覧表】

形 名	消費電力 (W)	本体寸法 幅×奥行×高さ (mm) (庫内有効寸法)	本体質量 (kg)	おいしさ機能								使いやすさ				
				トースト 枚数	コンベクション	温度調節 (℃)	上面※1 こんがり 焼き上げ	ヒーター 本数	遠赤外線 ヒーター	熱反射 ガラス	自動 メニュー	タイマー	ワイド庫内 (ピササイズ)	角皿 (受皿)	着脱式 焼あみ	パンくず トレイ
HTR-R8	1300	376×404×249 (322×324×128)	約5.7	4	●	約40~250	●	4 (上2・下2)	● (上ヒーター)	—	●	30分	(25cm)	● (セラミックコート)	●	●
HTR-R6	1300	376×404×249 (322×324×128)	約5.7	4	●	約70~230	●	4 (上2・下2)	—	—	—	30分	(25cm)	● (鉄-ロ-並工)	●	●
HTR-P3	1000	300×262×223 (258×220×92)	約2.8	2	—	約80~230	—	2 (上1・下1)	—	●	—	15分	(20cm)	●	●	●

コーヒーマーカー

ミル機能

(HCD-L50Mのみ)

挽きたてのおいしさが、
自宅ですべて楽しめる。

可変蒸らしドリッパー

(HCD-L50Mのみ)

1種類のコーヒー豆で、
2つのテイストが味わえる。

リッチテイスト



サイフォンを上げると、
お湯の対流時間が長くなり、
味わい深い「コク」のある
一杯に。

ライトテイスト



サイフォンを下げると、
お湯の対流時間が短くなり、
「すっきり」とした一杯に。



(K) ブラック

HCD-L50M

* オープン価格

- 専用浄水フィルター
(補修部品コード32319862)
希望小売価格990円(税込)



(K) ブラック

HCD-6MJ

* オープン価格

- 専用浄水フィルター
(補修部品コード32319864)
希望小売価格990円(税込)



(T) ブラウン

HCD-5MJ

* オープン価格

- HCD-5MJ (T) 専用浄水フィルター
(補修部品コード32319890) 希望小売価格990円(税込)
- HCD-5MJ (K) 専用浄水フィルター
(補修部品コード32319847) 希望小売価格990円(税込)



(K) ブラック

【コーヒーマーカー仕様一覧表】

形 名	消費電力 (W)	本体寸法 幅×奥行×高さ (mm)	本体 質量 (kg)	レギュラー 最大 カップ数	おいしさ機能								使いやすさ・お手入れ簡単							付属品	
					エスプレッソ	ミル	フリップ セパレーター	浄水※2 フィルター	高温 抽出	蒸らし ドリッパー	ティー フィルター	アイス バスケット	自動 保温	目盛り※4		マグ カップ	フィルター	着脱式 水タンク	スイング バスケット		しずく 防止弁
HCD-L50M	505	222×211×268	約2.1	5	—	●	—	● (約95℃)	● (約95℃)	—	●	●	●	(5杯分)	(5杯分)	(3杯分)	紙	●	—	—	●※5
HCD-6MJ	700	188×128×312	約1.7	6	—	—	●	● (約95℃)	● (ダブル)	●	●	—	●	(6杯分)	(6杯分)	(4杯分)	ペーパーレス フィルター、紙	●	●	●	●※5
HCD-5MJ	505	178×178×258	約1.2	5	—	—	●	● (約90℃)	●	—	—	●	●	(5杯分)	(5杯分)	(3杯分)	ペーパーレス フィルター、紙	—	—	—	●※5

※1 上ヒーターだけを使って、表面に焼き色を付けるように加熱します。 ※2 カルキ初期除去率90%(一社)日本電機工業会自主基準(JEMA-HD65)に基づき試験を実施。 ※3 噴出口から出湯した時の温度です。 ※4 カップ1杯あたりの容量は、ホット:約120mL、アイス:約60mL、マグカップ:約180mL。 ※5 ドリッパ、ドリッパー蓋、ガラスボトル(HCD-6MJはドリッパー、ボトル蓋、ガラスボトル)に対応。本体、給水タンク、タンク蓋については使用不可です。ご注意ください。

* 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。 ○画像はイメージです。

電気圧力鍋



料理する時間が
楽しくなると、
料理はおいしくなる。

わたし家電
ちょうどいいって、
ちょっといい。

マルチな使い方

圧力調理や炒める、
無水調理、保温まで。
いろいろな使い方ができます。

1台
8役

圧力調理
(1.8気圧)

圧力調理
(1.4気圧)

炒める

煮込み

無水調理

低温調理*

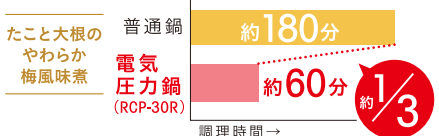
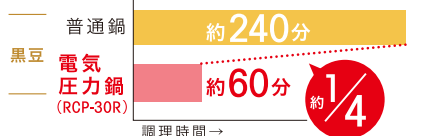
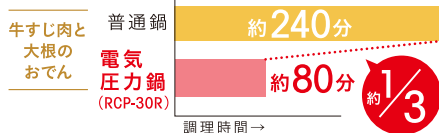
炊飯

保温

* 約70℃を保って調理します。圧力は使用しません。

高圧力調理 1.8気圧

高圧力だから、牛すじ肉も、黒豆も、
短時間でやわらかく。



自動調理メニュー

定番メニューを、
もっとラクにおいしく。

カットした食材と調味料を入れるだけで、
味わい深い一品のできあがり。

自動調理メニューは
全10種類



50
レシピ*

別冊料理集(付属)

毎日のレパートリーが広がります。
* 自動調理メニューのレシピを含む。

選べる圧力(1.8気圧/1.4気圧)



1.8気圧

●玄米 ●黒豆
●ビーフシチュー
●牛すじ肉と
大根のおでん



1.4気圧

●白米
●ミネストローネスープ
●かれの煮つけ
●サラダチキン



NEW RCP-30R
* オープン価格

(K) ブラック

【電気圧力鍋仕様一覧表】

形名	消費電力(W)	圧力(気圧)	調理容量※1/満水容量※2(L)	自動調理メニュー	手動調理メニュー	本体寸法幅×奥行×高さ(mm)	本体質量(kg)	電源コード長(m)	表示部	付属品
RCP-30R	700	1.8/1.4	2.0/3.0	10	6	282×266×275(取っ手含む)	約4.0	約1.0	LED	計量カップ・おたま・しゃもじ・取扱説明書・別冊料理集

※1 調理容量は実際に調理できる容量。 ※2 満水容量は内鍋の中を満水にしたときの容量。 ※3 水1Lの100℃に達する時間を比較(初期温度26℃)。当社2013年度機種MR-F20(1300W): 6分27秒、MR-Z30J(1420W): 5分49秒、蓋使用時。使用する鍋により異なります。 ※4 最大火力での運転時(運転音は日本電機工業会自主基準に基づく測定方法により、当社実測(当社標準鍋を使用))。 ※5 火力「5」以下での運転時(運転音は日本

IH調理器

ハイパワー1420W

すばやく加熱できるから、
大人気で楽しむ
鍋料理にも便利。

業界
トップ
クラス*

* 日本国内で発売されている100V卓上
家庭用IH調理器において。2022年4月1日現在。

〈水1リットルの沸騰時間〉

プレミアムIH MR-Z30J
(消費電力1420W)
2013年度製当社従来品
MR-F20
(消費電力1300W)

5分49秒
6分27秒

100℃
100℃

従来比
約40秒
短縮

※イメージ

火力7段階調節

とろ火から強火まで、
調理法に合わせて
使い分け。

1 2 3 4 5 6 7
とろ火・弱・中・強

選べる調理コース

むずかしい火加減は、
調理器におまかせ。

煮込みコース

火力は
「弱」「中」「強」に
設定でき、
煮込み料理に活躍。



揚げ物コース

140~200℃に
設定でき、
温度管理が難しい
揚げ物に便利です。



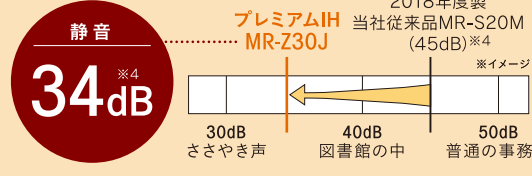
保温コース

できあがった料理を、
冷またくないときに。

静音34dB※4

大火力でも静か。
団らんにも
ぴったり。

(火力「3」以下は24dB※5、
「4」「5」は28dB※5)



ガラストッププレート

トップが広いから、
大きな鍋でも置きやすい。
しかもお手入れがラク。

(対応鍋サイズ: 直径12~26cm)

サッと
ひと拭きで
キレイに!



IH調理器は、下記の使用できる鍋をお使いください。



使用できる鍋

【材質】鉄・鉄鋳物

鉄ホーロー (空焼きはしないでください)

ステンレス 有磁性ステンレス(18-0)

一層鍋(18・8・18・10)
鍋底の厚さが0.8mmを超えるものは、火力が弱くなったり、使えないものがあります。

多層鍋(クラッド鍋)
火力が弱くなったり、使えないものがあります。
(3層で間に鉄を挟んでいるものや、底が18-0ステンレスのものは使えます)

【形状】●鍋の底が平らなもので、底の直径が12cm~26cmのもの(対応鍋サイズは、商品により異なります)



使用できない鍋

【材質】●耐熱ガラス ●陶磁器(土鍋など) (SCH・IH) (S IH) マークや「IH用」の表示があっても使わないでください) ●銅 ●アルミ

【形状】●底の直径が約26cm以上または12cm未満 ●底の丸いもの(中華鍋など) ●底に約2mm以上の反りや脚が付いているもの(揚げ物調理は約1mm以上)
●底の厚みが0.6mm以下の薄いもの(反るなど、変形し、安全機能が働かなくなることがあります)

使用できる鍋の見分け方

本体に電源を接続し、水を入れた鍋をトッププレートにのせてスタートボタンを押します。
●使える鍋の場合は、加熱ランプが点灯します。
●使えない鍋の場合は、加熱ランプと火力表示が点滅し、約1分後にランプが消え、
「♪ビビビビッ」と鳴って「OFF」が表示されます。

その他、注意事項

●使える鍋でも形状、材質により、多少火力が変わります。 ●揚げ物調理は底が平らな鍋で、規定量以上の油を使用してください。 ●耐熱ホーロー以外のホーロー鍋は、空焼きや過熱をすると底面のホーローが溶けてトッププレートに焼き付くことがあります。

【IH調理器仕様一覧表】

形名	消費電力(W)	本体寸法幅×奥行×高さ(mm)	本体質量(kg)	対応鍋底サイズ(cm)	火力調節7段階(W)	おいしさ機能		使いやすさ									
						調理コース	火加減・温度調節キー	LCD表示	切り忘れ自動停止機能	なべ無し自動停止機能	温度過昇防止機能	小物発熱防止機能	高温表示	タイマー	マグネット式プラグ	電源コード(m)	ガラストップ
MR-Z30J	1420	320×355×39	約3.1	12~26	60相当~1420	● ● ● ● ●	●	●	●	●	●	●	●	1分~※6 9時間55分まで	●	2.0	●

電機工業会自主基準に基づく測定方法により、当社実測(当社標準鍋を使用))。 ※6 火力「3」以下のとき。火力「4」「5」「6」は1時間、「7」は30分まで。
* 医療用ペースメーカーをお使いの方は、IH調理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。

* 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。 ○画像はイメージです。

もちつき機

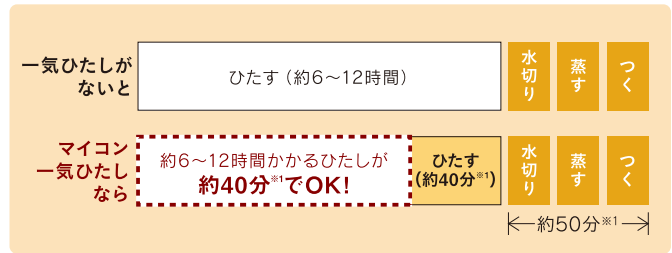


「うす」や「きね」がなくても、もちつきが楽しめる。

一気ひたし

つき上がりまで約90分^{※1}。
おもちが手軽につくれる。
もち米のひたしは、約40分^{※1}で完了。前日から用意しなくても大丈夫です。

(PFC-M116/AFC-116のみ)



もちっ子生地職人

もちはもちろん、
パン生地もピザ生地もこれ一台で。
うれしい「1台4役」だから、さまざまな用途に使えて便利です。

(発酵はPFC-M116のみ)



もちっ子生地職人
PFC-M116
※オープン価格
(W) グランホワイト

もち 0.36～1.8L(2合～1升)用
パン生地 1回で練れる小麦粉の量 250～500g (約1～2斤分)

もちっ子生地職人
AFC-116
※オープン価格
(W) グランホワイト

もち 0.36～1.8L(2合～1升)用
パン生地 1回で練れる小麦粉の量 250～500g (約1～2斤分)
※秋冬限定品となっておりますので、品切れの際にはご容赦ください。

もちっ子生地職人
AFC-216
※オープン価格
(W) グランホワイト

もち 1.8～3.6L(1升～2升)用
パン生地 1回で練れる小麦粉の量 250～1,000g (約1～4斤分)
※秋冬限定品となっておりますので、品切れの際にはご容赦ください。

もちつき機用 別売みそはね (補修部品扱い)

自家製のみそもつくれます。ゆでた大豆を“つぶす”機能をもった「みそ用はね」をご利用ください^{※3}。
1升用(補修部品コード45312022) 2升用(補修部品コード45312023)

【もちつき機仕様一覧表】

形名	消費電力(W)		本体寸法 幅×奥行×高さ (mm)	本体 質量 (kg)	おいしさ機能			使いやすさ		清潔		付属品						
	ヒーター	モーター 50/60Hz			マイコン	パン機能 ^{※4}	もち機能	手水自動	つきわけ 2コース	フッ素加工 うす	フッ素加工 ボイラー	粉練り プレート	料理機 取扱説明書 (兼用)	ひたし 容器	蒸し台	のし棒	のし板	計量 カップ
PFC-M116	680	170/185	250×353×309	約7.7	●	(コース)	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
AFC-116	630	170/185	250×353×309	約7.4	—	●	—	—	—	●	●	●	●	●	—	●	●	●
AFC-216	860	245/250	398×310×375	約10.4	—	●	—	—	—	●	●	●	●	—	●	●	●	●

※1 PFC-M116、最小量(0.36L)の場合。 ※2 1次発酵のみです。 ※3 つぶす機能のみです。 ※4 焼き上げ機能はありません。 ※5 最少量(0.36L)の場合。 ※6 【試験機関】(一財)ポーケン品質評価機構 【試験方法】JIS Z 2801に準拠。【抗菌方法】抗菌剤を樹脂に練り込み。【対象部分】のし板(本体カバー兼用) 【試験結果】無加工品に比べて99.9%以上の抗菌効果を確認。報告書番号 第20216017882-1号 ※7 吹き出し口の温度。 ※8 【試験機関】(一財)日本食品分析センター 【試験方法】JIS Z 2801に準拠。【抗菌方法】抗菌剤を樹脂に練り込み。【対象部分】包丁ケース、水筒温風スタンド、はし立て 【試験結果】99.9%以上の抗菌効果。報告書番号 第20041276001-0101号 ※9 【試験機関】(一財)ポーケン品質評価機構 【試験

食器乾燥器



家族の食器を、
まとめて
カラッと清潔に。

ワイド熱風90℃サイクロンドーム^{※7}

(VD-B15S/B10Sのみ)

両サイドからの熱風で、
食器を清潔に乾燥。



※気配りの風はB15S・B10Sのみ。 ○画像はB15S。(イメージ図)

キッチンジャストサイズ

6人分の食器もまな板も入るのに*、
サイズはコンパクト。



※まな板乾燥はB15S/B10Sのみ。 ※まな板専用ラックはB15Sのみ。
○写真はイメージです(実際の6人分の食器の入れ方は若干異なります)。
詳しい食器の入れ方については取扱説明書をご確認ください。
○写真はB15S。

ステンレスクリーントレイ

丸洗いできて、
お手入れもかんたん！
清潔性と耐久性に優れたステンレスを採用。
また、簡単に取り外せて
丸洗いでできるので、長く
清潔に使うことができます。



○写真はB15S。

6人分
VD-B15S
※オープン価格
(LK) ブルーブラック

6人分
VD-B10S
※オープン価格
(LK) ブルーブラック

6人分
VD-B5S
※オープン価格
(LK) ブルーブラック

【食器乾燥器仕様一覧表】

形 名	消費電力 (W)	本体寸法 幅×奥行×高さ (mm)	個装寸法 幅×奥行×高さ (mm)	本体質量 (kg)	食器容量	収納皿最大直径 (cm)	コード長 (m)	清 潔		清 潔 & 便 利						便 利				設 置 性						
								ステンレスクリーントレイ	ワイド熱風90℃サイクロドーム	ステンレスカゴ	抗菌はし立て	抗菌フィルター	抗菌水筒温風スタンド	抗菌包丁ケース	ワイドオープン蓋	まな板乾燥	運べるマイコン乾燥2コース	タイマー分	静音設計	排水水受け皿	排水ホースセット	キッチンジャストサイズ	脚間寸法幅×奥行 (mm)			
VD-B15S	320	495×375×444	526×420×490	約5.6	6人分	26	1.75	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	362×252	
VD-B10S	320	495×375×444	526×420×490	約5.4	6人分	26	1.75	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	362×252	
VD-B5S	220	444×375×369	465×405×405	約4.4	6人分	24	1.75	●	(90℃高温乾燥のみ)	●	●	●	●	●	●	—	—	—	60 (スロタイマー)	60 (スロタイマー)	60 (約32dB)	●	●	●	●	362×252

方法】JIS K 6400-9に準拠。【抗菌方法】抗菌剤をウレタン発泡に練り込み。【対象部分】抗菌フィルター 【試験結果】99.9%以上の抗菌効果。報告書番号 第20218036263-1号 ※10 まな板専用ラック(まな板サイズ：幅×長さ×厚さ(mm) 230×410×15) ※11 まな板サイズ：幅×長さ×厚さ(mm) 230×370×15 ○ご使用条件によっては、記載の数値とは異なる場合もございます。ご了承ください。

* 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。 ○画像はイメージです。

電気こんろ



HP-635

*オープン価格

- 使い勝手がいいコンパクト設計。
幅289×奥行208×高さ93mm
- スイッチひとつで火力3段切換え
(外300W、内300W、内外300W)。

【電気こんろ仕様一覧表】 (L) ブルー

形名	消費電力 (W)	本体寸法 幅×奥行×高さ (mm)	本体質量 (kg)	電源コード長 (m)	熱板
HP-635	内外600・外300・内300	289×208×93	約1.5(五徳含む)	1.7	耐熱陶器

* 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。 ○画像はイメージです。

- 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用しませんので、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.)



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調理器)
- 電気圧力鍋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。

愛情点検



★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、コゲくさい臭いがする。
- 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はずしてから、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、また保証書記載の製造番号と一致しているかご確認ください。
- 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、もちつき機、IH調理器、電気圧力鍋は6年、その他商品は5年です。

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.com/jp/corporate/csr/>



未来のために、いま選ぼう。

TOSHIBA

東芝ライフスタイル株式会社 キッチンソリューション事業部

〒210-8543 神奈川県川崎市川崎区駅前本町2-5-1



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。

S5Z0021

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

○携帯電話など
からのご利用は

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。
※当社指定休業日を除く
●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場合があります。



●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2022年4月現在のものです。