



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

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
ちょっといい、
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。

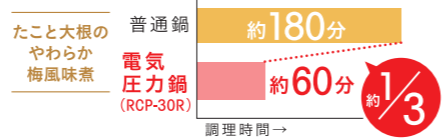
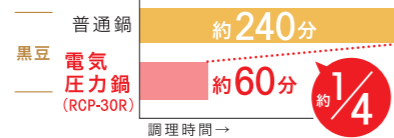
1台
8役

- 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。(当社調べ)



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)

食材や料理に合わせて、
ぴったりな圧力に切り替えられる。



1.8気圧



1.4気圧



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・つゆ受け・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。



*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。2023年1月1日現在。

(水1リットルの沸騰時間)

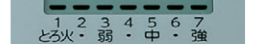
プレミアムIH MR-Z30J
(消費電力1420W)
2013年度製当社従来品
MR-F20
(消費電力1300W)



従来比
約40秒
短縮
(当社調べ)

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。



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。



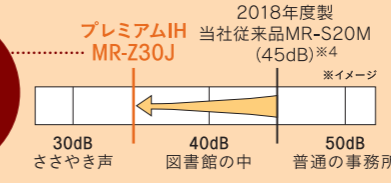
保温コース

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	ステンレス
	○	○	○
		○	○
		○	△
		△	△

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」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	マグネット式フタ	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	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

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。

一気にひたし

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)

一気にひたさない	ひたす (約6~12時間)	水切り	蒸す	つく
マイコン 一気にひたしなら	約6~12時間かかるひたしが 約40分*1でOK!	水切り	蒸す	つく
	ひたす (約40分*1)			
	←約50分*1→			

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、さまざまな用途に役立てて便利です。

(発酵はPFC-M116のみ)

つく	蒸す	ねる	発酵*2



1升用
もちっ子
生地職人
PFC-M116
*オープン価格
(W) グランホワイト



1升用
秋冬
限定品
AFC-116
*オープン価格
(W) グランホワイト



2升用
秋冬
限定品
AFC-216
*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 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 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 パン生地	もち機能 蒸し上げ コントロール	一気にひたし (時間)	手水 自動	つきわけ 2コース	フッ素加工 うす	フッ素加工 ポイラー	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
PFC-M116	680	170/185	250×353×309	約7.7	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
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 最小量(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 従来品VD-B10S(2012年製品、乾燥率57.1%)を100とした場合の新製品VD-V10S(乾燥率63.1%)の乾燥性能を比較。当社自主基準による。標準食器(6人分)・まな板を水温20℃の水に30分以上浸し、一振りの水切を行った後に乾燥庫内に設置し、60分運転させ、運転停止直後

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℃サイクロドーム*7

(VD-V10Sのみ)

両サイドからの熱風で、
食器を清潔に乾燥。

※7
ワイド熱風90℃サイクロドーム

終わったらすぐに
取り出せる。

気配りの風
最後の送風仕上げ

*気配りの風はV10Sのみ。(イメージ図)

キッチンジャストサイズ

(VD-V10Sのみ)

6人分の食器もまな板も入るのに*、
サイズはコンパクト。

真ん中
どっしり脚から
本体背面まで
28cmで
設置OK!

幅 49.5cm 奥行 37.5cm

真ん中どっしり脚が
支えるから、安定性UP。
※本体の左右と後方は
4.5cmあけてください。

*まな板乾燥はV10S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。

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
丸洗いできるので、長く
清潔に使うことができます。



抗菌*8
水筒温風
スタンド

哺乳瓶も
清潔!

抗菌*8
包丁ケース

抗菌*8
はし立て

*抗菌水筒温風スタンドはV10Sは2個、V5Sは1個。○写真はV10S。



乾燥性能
従来比 10%UP*9
*当社自主基準による比較。

静音設計
約34dB

NEW VD-V10S
2023年4月
発売予定 *オープン価格
(W) ホワイト 6人分



乾燥性能
従来比 10%UP*10
*当社自主基準による比較。

静音設計
約32dB

NEW VD-V5S
2023年4月
発売予定 *オープン価格
(W) ホワイト 6人分

【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*8 はし立て	抗菌*11 フィルター	抗菌*8 水筒温風 スタンド	抗菌*8 包丁 ケース	ワイド オープン 蓋	まな板 乾燥	タイマー (分)	静音 設計	排水 水受け 皿	ホース セット (別売)
VD-V10S	320	495×375×444	526×420×490	約5.4	6人分	26	1.75	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	362×252
VD-V5S	260	444×375×369	465×405×405	約4.4	6人分	24	1.75	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	362×252

に食器を取り出し、乾燥状態を確認。食器は日本電機工業会自主基準に準拠した食器を使用。 ※10 従来品VD-B5S(2012年製品、乾燥率50.7%)を100とした場合の新製品VD-V5S(乾燥率55.8%)の乾燥性能を比較。当社自主基準による。標準食器(6人分)を水温20℃の水に30分以上浸し、一振りの水切を行った後に乾燥庫内に設置し、40分運転させ、運転停止直後に食器を取り出し、乾燥状態を確認。食器は日本電機工業会自主基準に準拠した食器を使用。 ※11 【試験機関】(一財)ポーケン品質評価機構【試験方法】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 ※12 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600W)。

【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。

★長年ご使用の調理器具の点検を!

愛情点検



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/>



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

〒212-0014 神奈川県川崎市幸区大宮町1310



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。

S5Z0022

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。
●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2023年1月現在のものです。