

つきたてのおいしさを
“もちっ子”で。



もち子
生地職人

一姫ひとしの
もっちゃん

1台3役
ちん子

2 升用
AFC-216

一気ひたし

少量もちつき(2合)

もちもちスチーム(手水自動)

(PFC-M116のみ)

タイセツを、カタチに。■

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。



もち職人

マイコン制御で、
もちからパン生地まで。

つく

蒸す

ねる

発酵

1

1 升用

PFC-M116(W)



(W) グランホワイト



一気ひたしの
もち

つく・蒸す・ねるの
1台3役。

つく

蒸す

ねる

1

1 升用

AFC-116(W)



(W) グランホワイト



1台3役
もち

たっぷりつける
大容量タイプ。

つく

蒸す

ねる

2

2 升用

AFC-216(W)



(W) グランホワイト

形名			PFC-M116	AFC-116	AFC-216
カラー			(W) グランホワイト	(W) グランホワイト	(W) グランホワイト
消費電力(W)	ヒーター		680	630	860
	モーター	50／60Hz	170／185	170／185	245／250
本体寸法:幅×奥行×高さ(mm)			250×353×309	250×353×309	398×310×375
本体質量(kg)			約7.7	約7.4	約10.4
個装寸法:幅×奥行×高さ(mm)			290×410×354	290×410×354	466×387×456
個装質量(kg)			約8.2	約8.0	約11.7
コード長(m)			約1.4	約1.4	約1.4
おこし 機能	マイコン		●	—	—
	パン ※1 機能	パン生地	● (コース)	●	●
		発酵 ※2	●	—	—
	もち 機能	蒸し上げコントロール	●	—	—
		一気ひたし(時間)	● (約40分) ※3	● (約60分) ※3	—
使え ます	もちもちスチーム(手水自動)		●	—	—
	つきわけ2コース		●	—	—
清潔	フッ素加工うす		●	●	●
	フッ素加工ボイラー		●	●	●
付属品	粉練りプレート		●	●	●
	料理集・取扱説明書(兼用)		●	●	●
	ひたし容器		●	●	—
	蒸し台		●	—	●
	のし棒		●	●	●
	のし板		● (本体カバー兼用)抗菌 ※4	● (本体カバー兼用)抗菌 ※4	●
	計量カップ		●	●	●

(These products are designed for use only in Japan and cannot be used in any other country. No servicing is available outside of Japan.)

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

〇携帯電話からのご利用は **0570-0570-33** 〇FAX **022-224-6801**
 ※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お願いします。

(フリーダイヤル)

受付時間 月～土 9:00～18:00
日・祝日 9:00～17:00

当社指定休業日を除く
の提供に利用いたします。
お客様の個人情報を提供することがあります。



VEGETABLE
OIL INK

●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9月現在のものです。

もちり、ふくら、手軽につきたて。

つきたてならではのおいしさを、いつでも手軽にご家庭で。

“もちっ子生地職人”なら、もち米をひたしてからつき上げるまで、
わずか約90分[※]。食べたいと思ったらいつでも、まるで杵でついたような
コシとのおびのあるもちが楽しめます。



もちっ子 生地職人

PFC-M116(W)

オープン価格^{*}

つく 蒸す ねる 発酵 1
升用

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)

●この商品にはパン生地の練り、一次発酵機能がありますが、
焼き上げの機能はありません。



つき上がりまで時短 約90分[※] 一気ひたし

マイコン一気ひたしで、
つき上がりまで約90分[※]

もち米のひたしが約40分[※]で終わるので、前の日
からの準備は不用。つきたてのおもちが、すぐ食
べられます。

一気ひたしがないと

ひたす
(約6～12時間)

水切り
蒸す
つく

マイコン一気ひたしなら

約6～12時間かかる
ひたしが
約40分[※]でOK!

ひたす[※]
(約40分)

水切り
蒸す
つく

←約50分→

手軽な量からつきたて 少量もちつき(2合)

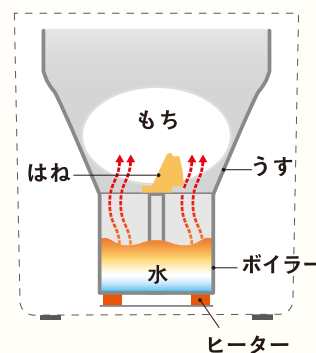
2合の少量からつけるので、少人数
でも楽しめます。必要なときに必
要な量だけついて、手軽につきた
てが食べられます。



おいしく、ふくら仕上がる もちもちスチーム(手水自動)

つきはじめの“ならし”時に、
もちにスチームを当てて、
なめらかなもちに仕上げ
ます。

もちもちスチーム(手水自動)のしくみ



マイコン制御により自動でスチームを
発生させ、もちに潤いを与えます。

コシとやわらかさを選べる つきわけ2コース

メニューやお好みに
合わせて、つき上がりの
かたさを選べます。

標準コース

雑煮などに適した、コシと弾力のあるおもちに。



やわらかめコース

水分をよく含ませ、磯辺焼きなど
に適した、よくのびるおもちに。



1台4役!おもちもパンも “もちっ子生地職人”で。

「つく」「蒸す」「ねる」「発酵」の機能を搭載した1台4役なので、パン
生地やピザ生地、うどん生地づくりにも大活躍。蒸し料理や和菓子の
下ごしらえ、発酵の下ごしらえまで、これ1台でできます。



生地練りから一次発酵までおまかせ マイコンパン生地機能

室温と生地温度の両方をチェックする
ダブルセンサー搭載で、練りから
発酵までおまかせ。誰でも簡単に、お
いしいパンづくりが楽しめます。



パン生地づくりに差をつける
専用パンはね



快速一気ひたしの
もちっ子 つく・蒸す・ねるの
1台3役。

つく

蒸す

ねる

1
升用

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)



AFC-116(W)
オープン価格^{*}

1台3役
もちっ子 たっぷりつける
大容量タイプ。

つく

蒸す

ねる

2
升用

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)



AFC-216(W)
オープン価格^{*}

※PFC-M116、最小量(0.36L)の場合

※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。