

マジックIH炊飯ジャー 活性米コース付

STK-B1250

栄養たっぷり! 元気をサポート!

活性米
コース付

玄米はもちろん、
胚芽米や分づき米を
短時間で活性化させて
ギャバを増やします



鍛造厚釜

7mm

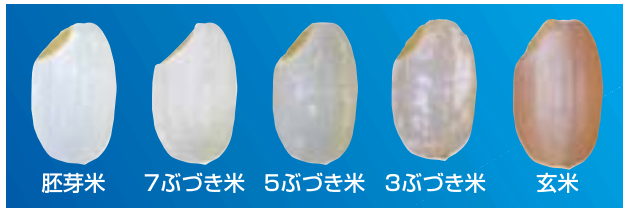
蓄熱効果で
美味しく炊き上げる!
内釜3年保証

※内釜3年保証は内釜の内側コーティング
についての保証です

SATAKE CORPORATION

栄養たっぷり、元気をサポート！ 活性胚芽米・活性玄米コース

胚芽米や3ぶ、5ぶ、7ぶなどのぶづき米、玄米^(※1)を入れてスイッチを押すだけで、短時間^(※2)のうちにお米が活性化しギャバ(GABA)^(※3)が増えます。



(※1) 玄米は「活性玄米コース」で炊飯してください。
(※2) 炊き上がりまでの約90分。
(※3) ギャバ=ガンマ-アミノ酪酸。脳の血流を改善し、酸素供給量を増加させる働きを持つ物質。血圧正常化作用、神経の興奮を抑える等の効果があると言われている。
★サタケの家庭用精米機「マジックミル」をお使いいただくと、胚芽米や各種ぶづき米が簡単にできます。

鍛造厚釜7mmは旨さがちがう！ ハードコーティングで内釜3年保証^(※1)

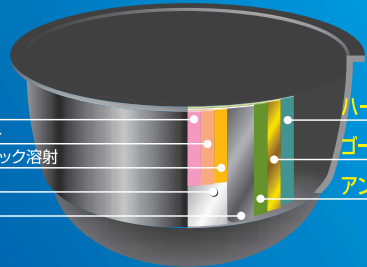
内釜は厚さ7mm、土鍋のような蓄熱効果で熱を逃がさず、ぎゅっと炊きしめます。さらにハードコーティング、ゴールドチタンで強度アップ。耐久洗米テストでは、5000回の洗米テスト^(※2)をクリアしています。

(※1) 内釜3年保証は内釜の内側コーティングについての保証
(※2) 米研ぎ回数約50万回、約7年分の洗米回数に匹敵

釜の構造

トップコート
アンダーコート
ファインセラミック溶射
ステンレス
高密度アルミ

ハードトップコート
ゴールドチタン
アンダーコート



短時間で美味しいご飯！ 早炊きコース

スイッチを入れてからわずか22~31分で炊き上がります。忙しい主婦の強い味方！

最短22分!

※1合の場合

好みに合わせて選べる！ 「味」の炊き分け5段階

家族の好み、料理に合わせて本格炊き分けができます。「我が家のご飯」を一番美味しくします。水加減の調節もいりません。

甘味
やわらか
おすすめ
しゃつくり
おこげ

簡単、だけど本格的！ 本格蒸しコース

蒸気を使った本格蒸し料理もおまかせ。おこわやお赤飯、シウマイや冷凍保存されたご飯まで、簡単に美味しくできます。



手軽に、美味しく！ マジックライス コース

マジックライス(乾燥米飯・別売り)と水を入れてスイッチオン！6~7分でふっくら美味しいご飯のできあがり。



仕様

商品名	マジックIH炊飯ジャー 活性米コース付
型式	STK-B1250
重量	4.4kg
外寸法	幅267×奥行345×高さ203 (mm)
定格消費電力 (W)	炊飯 1,250W 保温(平均) 25W
火力コントロール	VF & PF インバーター制御方式
内釜	釜底WAVE鍛造厚釜 7mm 打ち出しディンプル(ステンレス) 3年保証(内側コーティングについての保証)
保温	新鮮保温方式(24時間)
蒸気口	着脱丸洗い蒸気口
付属品	しゃもじ、しゃもじたて、蒸し台、メニューガイドシート、取扱説明書(保証書一体)
炊飯容量	5.5合

▲ 商品は取扱い説明書をよく読み、じゅうぶんに点検整備をして正しく安全に使いましょう。商品の外観、仕様は性能改良等により、予告なく変更する場合があります。

株式会社 **サタケ**

株式会社サタケは国際的な環境管理規格(ISO14001)の認証を取得しています。



ISO14001 認証

ホームページURL <http://www.satake-japan.co.jp/>

広島本社 〒739-8602 広島県東広島市西条西本町2番30号
TEL.(082) 420-8562 FAX.(082) 420-0861
Eメールアドレス fd-hiroshima@satake-japan.co.jp
東京営業所 〒101-0021 東京都千代田区外神田4丁目7番2号
TEL.(03)3253-5500 FAX.(03)5256-5514
Eメールアドレス fd-tokyo@satake-japan.co.jp
大阪営業所 〒561-0832 大阪府豊中市庄内西町5丁目1番76号
TEL.(06) 6331-0672 FAX.(06) 6335-2066
Eメールアドレス kansai@satake-japan.co.jp
カタログ制作年月 2005年10月 No.817

ri100



このパンフレットは、古紙配合率100%再生紙を使用し、大豆油インキで印刷しています。