

# ジャー炊飯器「本炭釜 KAMADO」

本物の炭<sup>※1</sup>による大火力でよみがえる  
かまどごはんの味。<sup>\*</sup> ※かたさと含水率。

## 1 かまどの大火力、沸騰力で きわだつ粒感とみずみずしさ

本物の炭<sup>※1</sup>を削り出した羽釜と、新断熱構造で、  
「かまどごはんの味」を再現。

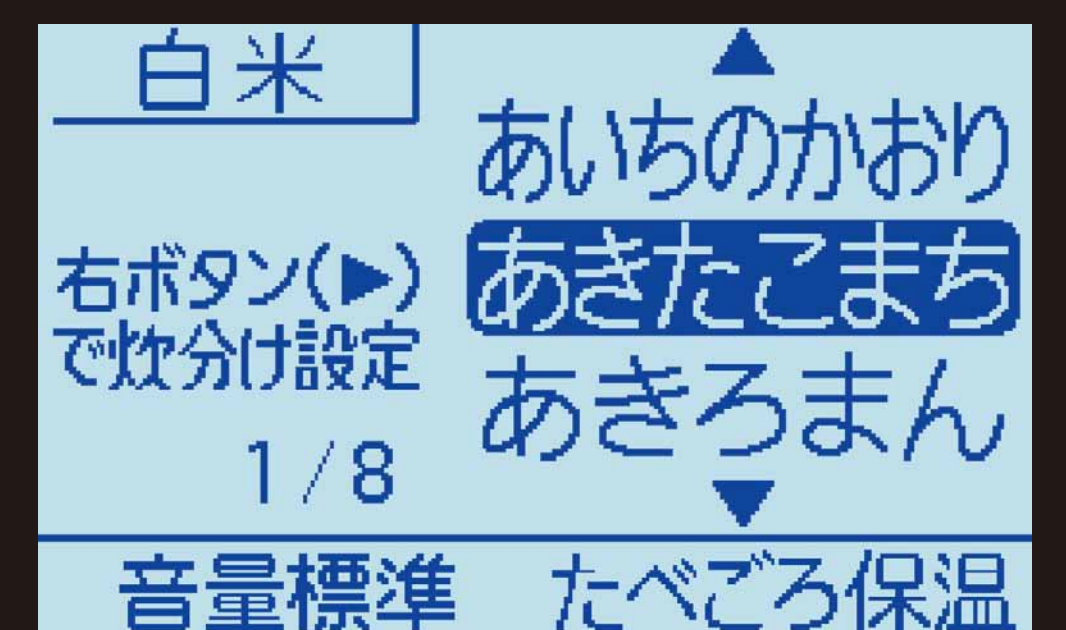
※1:木炭や竹炭とは異なる炭素材料(純度99.9%)を使用しております。従来の金属と異なる  
素材を使用しているため、強い衝撃が加わると破損する場合があります。素材の特徴ですので  
大事にお取り扱いください。



〈イメージ〉

## 2 全国23銘柄の個性を 引き出す「銘柄芳潤炊き」

23品種のブランド米のそれぞれの個性を  
しっかり引き出し、極上のおいしさに仕上げます。



## 3 おいしい玄米で 健康や美容にも配慮

玄米独特の渋みやパサつきを抑えたり、美容に良い栄養素  
を保って炊きあげられる玄米の専用モードを搭載。



〈イメージ〉

### らく楽アシスト

#### ①音声ナビで 操作がらく楽

メニューの選択や、大切なお知らせを  
声でお知らせ。さらに操作確認がしや  
すくなりました。(ON/OFF可能)

#### ②自立式しゃもじで 水位調整もらく楽

しゃもじに水位の目安となる  
目盛リングを取り付けて水の  
量を調整できます。

#### ③お手入れが らく楽

お手入れ点数が少なく、  
洗いやすく乾きやすい!