

# おうち時間満喫！家族でおいしい・楽しいお料理♪

## コーヒー・カップめんをすぐ用意できる！

- 電気でお湯を沸かして「まほうびん保温」
- 年間電気代\*1 CV-GC30:約8,500円
- 3.0Lの場合、CD-WZ30:約13,400円と比較すると約4,900円オトク!!\*2

905W  
スピード沸とう



TL ライトブラウン (写真は3.0Lです。)

## マイコン沸とう VE電気まほうびん 優湯生<sup>®</sup> 8 CV-GC22 2.2L

- <-TL>  
オープン価格  
●消費電力湯沸かし時(W)/905  
●外形寸法(約cm)/22×29.5×26  
●本体質量(約kg)/2.7

## 9 CV-GC30 3.0L

- <-TL>  
オープン価格  
●消費電力湯沸かし時(W)/905  
●外形寸法(約cm)/22×29.5×30  
●本体質量(約kg)/3.0

## 10 CV-GC40 4.0L

- <-TL>  
オープン価格  
●消費電力湯沸かし時(W)/905  
●外形寸法(約cm)/22×29.5×35  
●本体質量(約kg)/3.2

\*1 日本電機工業会自主基準による測定(室温23℃、湯沸かし2回/1日、再沸とう1回/1日、保温90℃で23時間/1日、36.5日/年間)その他水量等の試験条件:HD-112に基づく、電力料金目安単価 31円/kWh(税込) [2022年7月改定]で計算) 季節による周囲温度等の条件により、変動する場合があります。

## 丸みのあるかわいいデザインケトル

- 6ヶ月の安全設計
- 1 転倒湯もれ防止構造\*3\*4
  - 2 本体二重構造
  - 3 自動電源オフ
  - 4 空だき防止
  - 5 給湯ロックボタン
  - 6 蒸気セーブ構造\*5
- \*3 ロック状態になっていても、本体を傾けたり倒したりすると、注ぎ口からお湯が溢れ出る恐れがあります。  
\*4 蒸気セーブ構造\*5  
\*5 本製品から蒸気セーブ構造を取りはずした場合との比較。蒸気が出ないわけではありません。



- ほごりの入りにくい「注ぎ口ほごりブロック」
- 湯沸かし時間\*6 カップ1杯:約60秒

NEW



## 電気ケトル

### 11 CK-DB08 0.8L

- <-BM><-CA><-WA>  
オープン価格  
●消費電力湯沸かし時(W)/1300  
●外形寸法(約cm)/22×16.5×20.0(電源プレート含む)  
●本体質量(約kg)/1.0(電源プレート含む)

### 12 CK-DB10 1.0L

- <-BM><-CA><-WA>  
オープン価格  
●消費電力湯沸かし時(W)/1300  
●外形寸法(約cm)/22×16.5×21.5(電源プレート含む)  
●本体質量(約kg)/1.0(電源プレート含む)

\*4 フタがしっかりと閉まっているをご確認ください。\*6 カップ1杯(140mL)を室温23℃、水温23℃、定格消費電力で沸かした場合。当社調べ。

## 挽きたての味と香りがたのしめるミルつきタイプ

- カルキをとってコーヒー豆本来のおいしさを引き出す「浄水フィルター」
- はずせる「水タンク」



NEW

## 13 EC-CD40

- <-TD>  
オープン価格  
●消費電力(W)/  
●コーヒーメーカー部650、ミル部100  
●外形寸法(約cm)/30.5×15×24.5  
●本体質量(約kg)/2.1 ●容量(mL)/540  
\*7 カップ1杯約120mL

## 一気に作れば時短にもなる!!!

- 市販の金属ヘラ\*8が使える3層構造で丈夫で長持ち平面プレート
- でっかく焼ける「ワイドな48cm」
- 「カチッと温度調節プラグ」
- プレートのふちに直接手が触れにくい「本体ガード」



## ホットプレート ややゆ<sup>®</sup> 14 EA-DF10

- <-BA>  
オープン価格  
●消費電力(W)/1350  
●外形寸法(約cm)/60×37×11 ●本体質量(約kg)/5.5  
\*8 先端やコーナー部が鋭利な金属ヘラは使わないでください。

## 料理のレパートリーが広がる1台3役のホットプレート。

- 市販の金属ヘラが使える\*93層構造で丈夫で長持ち平面プレート
- 「カチッと温度調節プラグ」
- プレートのふちに直接手が触れにくい「本体ガード」

## ホットプレート ややゆ<sup>®</sup> 15 EA-GZ30

- <-XB>  
オープン価格  
●消費電力(W)/1300  
●外形寸法(約cm)/54×37.5×12(3枚重ね時高さ18)  
54×45×20(収納ホルダー収納時)  
●本体質量(約kg)/8(本体・収納ホルダー含む9)

- 誰でもカンタンに作れる「区切り線つき 大たこ焼きプレート」



\*9 先端やコーナー部が鋭利な金属ヘラは使わないでください。\*10 肉を焼いたときの油の飛散数を比較。当社自主基準による。穴あきプレート及び平面プレートを使用し、油の飛散数を比較することにより算出。(油の飛散数)平面プレート:約18,200 穴あきプレート:約4,550 (条件)プレート温度250℃ 調理時間10分 牛バラ肉100g使用 \*肉の種類によって飛散数は異なります。 \*11 試験方法:NBS発煙性試験装置(アメリカ工業規格ASTM-E662に準拠)により煙量を測定。平面プレート比 当社調べ

## トースト4枚が同時に焼ける「ビッグ&ワイド庫内」

- 80℃~高温250℃まで温度調節が可能
- ハイパワー「1300W」
- 「5本ヒーター」(上遠赤2本)



トースト4枚 BZ マットブラック

- 共通機能
- もちが上手に焼ける「もち焼きネット」
  - パンくずが捨てやすい「スライド式くず受皿」
  - 「30分ロングタイマー」で焼きいもがおいしく焼ける

## 表面をこんがり焼き上げる「上火グリル」つき

- 火力5段切りかえ



トースト2枚 BZ マットブラック

## オーブントースター 17 EQ-AH22

- <-BZ>  
オープン価格  
●消費電力(W)/1000  
●外形寸法(約cm)/38.5×27×23  
●庫内寸法(約cm)/26×22×10.5  
●トレー内寸(約cm)/22.7×20  
●本体質量(約kg)/4.0

## 一台でメニューいろいろ。家族で楽しいごはんの時間。

- 食材の彩り、だしの色が映える「土鍋風なべ」
- 斜めに置ける六角形の「ラク置きふたつまみ」



- 18 EP-PX30 <-TA>  
オープン価格  
●消費電力(W)/1300  
●外形寸法(約cm)/38.5×35×20.5(土鍋風なべ使用時)  
35×35×18.5(平面スペースつき溝つき遠赤焼肉プレート・遠赤すき焼きなべ使用時)  
38.5×35×24(3枚重ね時) ●本体質量(約kg)/5.5

## なめらかスムージーが作れて、お手入れもしやすい!!

- 「粉碎」と「切削」、2つの役割を持たせた、象印独自の「クラッシュ&カット チタンコートプレート」
- とにかく軽くて丈夫\*12な樹脂製ミキサー容器 約0.65kg
- たっぷり作れる1.0L容器
- 1人分\*13の材料から調理可能
- 「安全ダブルロック構造」
- 隅々まで洗える分解構造\*14
- ミル容器で「砕く」・「混ぜる」の両方使用OK



## ミルつきミキサー 19 BM-SS10

- <-BA>  
オープン価格  
●消費電力(W)/225 ●容量(L)/1.0(ミル使用時0.2)  
●外形寸法(約cm)/15×15×36.5(ミル使用時13×15×27)  
●本体質量(約kg)/1.9(ミル使用時1.6)  
\*12 強度・透明性に優れた高性能素材「ポリカーボネイト樹脂」を採用。  
\*13 約160gの食材を想定。小松菜とりんごのグリーンスムージー3人分の食材約490gより算出。  
\*14 本体を除く。



BA ブラック

★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。