

1.8気圧の高圧力で、調理時間を最大1/4まで短縮。1台8役でマルチに使える電気圧力鍋発売

東芝ライフスタイル株式会社は、食材やメニューに合わせて1.8気圧と1.4気圧に圧力を切り替えて調理が可能な電気圧力鍋「RCP-30R」を12月中旬より発売します。1984年の発売以来、約40年振りとなる新製品は、高圧力で調理時間を最大1/4まで短縮できる「1.8気圧調理」や、煮崩れしやすい食材にぴったりな「1.4気圧調理」、フライパンを使わずに料理の下ごしらえができる「炒める」など、1台で8つの機能を使い分けられ、時間と手間を省きつつ、おいしい食事を手軽に作れます。



RCP-30R
(K)ブラック

【新製品の概要】

形名	満水容量注1/調理容量注2	方式	本体色	発売日	価格	月次販売目標
RCP-30R	3.0L / 2.0L	マイコン	(K)ブラック	12月中旬	オープン	1千台

近年、共働き世帯や自宅での食事頻度の増加によって、手軽で簡単においしい料理を作りたいというニーズが高まってきています。当社調べでは、電気圧力鍋の需要は2017年より毎年約2倍の伸長率で拡大し続けており、今後も拡大傾向が継続すると予測しています。

新製品は、1.8気圧の高圧力で内部の蒸気を逃がさないように密閉し、約117℃の高温で調理することによって、食材に火が早く通り、普通の鍋と比べ調理時間を最大1/4まで短縮できます。高圧力で調理時間を短縮できる「圧力調理(1.8気圧)」や、お肉や野菜の下ごしらえに便利な「炒める」、食材のおいしさをヘルシーに引き出す「無水調理」など、8つの機能を搭載。角煮、カレー、煮込みハンバーグなど10種類の自動メニューを内蔵している他、50種類のレシピを掲載した料理集が付属しており、毎日の献立のレパートリーが広がります。素材のおいしさを引き出し、料理の種類に合わせて調理できる1.8気圧と1.4気圧の切り替えが可能。また、汚れがこびりつきにくい鍋内側のフッ素コーティングや、すみずみまで分解できる構造など、お手入れのしやすさにもこだわりました。

【新製品の特長】

1. 1.8気圧の高圧力で調理時間を最大1/4まで短縮し、おいしく時短を実現
2. 1台8役で多彩な料理を手軽に調理(1.8気圧調理、1.4気圧調理、炒める、煮込み、無水調理、70℃調理、炊飯、保温)
3. 素材のおいしさを引き出せる、食材に合わせた1.8気圧と1.4気圧の圧力切り替え

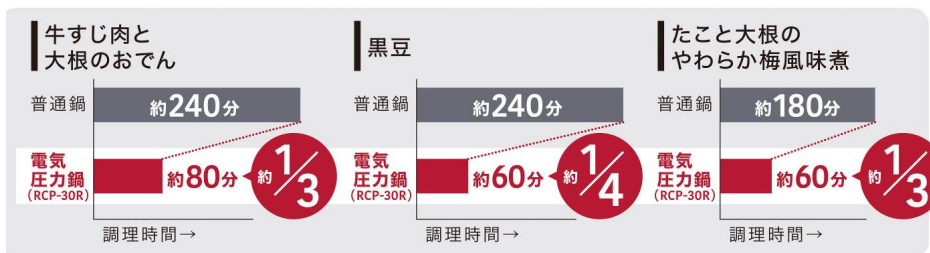
【新製品の主な特長】※画像は全てイメージ

1. 1.8気圧の高圧力で調理時間を最大1/4まで短縮し、おいしく時短を実現

1.8気圧の高圧力で内部の蒸気を逃がさないように密閉し、約117℃の高温で調理することによって、食材に火が早く通り、普通の鍋と比べ調理時間を最大1/4まで短縮できます。手間のかかる豚の角煮や、長時間コトコト煮る必要のある黒豆を短時間でおいしく調理することができる他、いわしやアジなどの魚は、骨までまるごと食べられるほどやわらかくなります。



<1.8気圧での調理例>



<普通の鍋と比べ、調理時間を短縮>

2. 1台8役で多彩な料理を手軽に調理

高圧力調理や炒める、無水調理など、いろいろな使い方ができる8つの調理機能を備えています。

- ・『1.8気圧調理』：高圧力で、火の通りにくいものや固い食材を調理できます。
- ・『1.4気圧調理』：煮崩れしやすい食材をやさしく調理できます。
- ・『炒める』：肉や野菜に焼き目をつけてから煮込む際の下ごしらえができます。
- ・『煮込み』：圧力調理後、仕上げにふたを開けたまま煮込むことができます。
- ・『無水調理』：素材の水分を活かした、水を使わない調理ができます。
- ・『70℃調理(低温調理)』：温泉卵などをつくる時、約70℃を保って調理ができます。
- ・『炊飯』：ごはんや炊込みごはんをおいしく炊飯できます。
- ・『保温』：調理した料理を保温できます。

3. 素材のおいしさを引き出せる、食材に合わせた1.8気圧と1.4気圧の圧力切り替え

食材やメニューに合わせて1.8気圧と1.4気圧に圧力を切り替えて調理が可能です。

例えば、1.8気圧では煮崩れしやすい白米も、1.4気圧で炊飯すると、煮崩れを防ぎおいしくふっくら炊飯できます。一方、外皮や糠層、胚芽が残っている玄米は、1.4気圧では硬くなってしまいがちですが、1.8気圧の高圧力によって、炊飯器よりもやわらかく時短で炊飯することができます。また、スープや無水調理は、搭載の専用コースを使用し、1.4気圧で沸騰させずに弱火で調理することで、煮崩れを防いで美味しさを引き出せます。

1.8
気圧

●玄米 ●黒豆 ●ビーフシチュー
●牛すじ肉と大根のおでん

1.4
気圧

●白米 ●ミネストローネスープ
●かれいの煮つけ ●サラダチキン

<各気圧のメニュー例>

4. その他

・毎日の献立のレパートリーが広がる10種類の自動メニューと50種類のレシピを掲載した別冊料理集

番号を選ぶだけで簡単に調理できる自動メニューを10種類搭載。また、1.8気圧調理33種類、1.4気圧調理9種類、無水調理7種類、70℃調理(低温調理)1種類の計50種類のレシピを掲載した、別冊料理集を付属。毎日の献立のレパートリーが広がります。

予約機能を使えば、食材をセットするだけで時間に合わせて自動で調理。予約時間は3時間後～12時間後まで設定可能です。



<10種類の自動メニュー>

・お手入れ簡単

汚れがこびりつきにくい鍋内側のフッ素コーティングや、すみずみまで分解できる構造など、お手入れも簡単です。

・キャビネット内に収まる容量3.0Lのコンパクトサイズ

満水容量は3.0L、調理容量は2.0Lで、約4人分の調理に対応。キャビネットに入りやすいコンパクトサイズです。



<分解してお手入れ可能>



<キャビネット内に収まるコンパクトサイズ>

【新製品の主な仕様】

形名	RCP-30R	
発売日	12月中旬	
満水容量(呼び容量) ^{注1}	3.0L	
調理容量 ^{注2}	2.0L	
消費電力	700W	
圧力	1.8気圧/1.4気圧	
炊飯容量	白米	0.36~0.9L(2~5カップ)
	玄米	0.36~0.72L(2~4カップ)
予約機能(自動メニュー)	3時間~12時間	
自動調理メニュー	10種類	
手動調理メニュー	6種類	
外形寸法(幅×奥行×高さ)	282×266×275mm	
本体質量	約4.0kg	

注1：満水容量は内鍋の中を満水にしたときの容量。

注2：調理容量は実際に調理できる容量(豆類は1.0L)。

<一般のお客様からのお問い合わせ先>

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 9:00~18:00(平日・土) 9:00~17:00(日・祝日)【当社指定休日を除く】