



おいしい情報発信中!



Facebook
公式アカウント



LINE
公式アカウント



YouTube
公式アカウント

圧力なべ協議会 会員

株式会社ワンダーシェフ



03-037
圧力鍋製造事業
認証工場



121-007
クッキングヒーター用
調理器具製造事業
認証工場

お客様相談室

〒561-0825 大阪府豊中市二葉町1丁目19-19
☎ 06(6334)4349 FAX 06(6334)4343
受付時間 / 午前 9:00~正午 12:00
午後 1:00~午後 5:00
(土、日、祝祭日、年末年始、盆休みを除く)
アフターフォローは日本国内に限ります。

(このカタログは2023年2月現在のものです。品質向上の為、商品仕様を予告なく変更する場合がありますのでご了承ください。)

JANメーカーコード 4970840



 *Wonder chef*

私たちの仕事は、おいしくて、楽しくて、
しあわせな食卓を造ることです。

Home & Professional
総合カタログ

ワンダーシェフ

Designed by *Wonder chef* Japan



「おいしくて、楽しくて、しあわせな食卓を作る」

ワンダーシェフの製品・サービスは、その想いを形にするために作られています。

美味しい食事を食べている時間ほど、しあわせな時間はありません。いくら素敵な食材があっても、それに愛情をかけて調理をして初めて、本当に美味しいお料理になると思います。

ポータブルエスプレッソメーカー

ワンダーシェフの製品が、ご使用になる皆様の愛情表現の「道具」になればと思います。

また、その「道具」による皆様の調理によって、

省エネルギーの実現、フードロスの削減、

生き生きとした生活の実現につながると信じています。

そして、皆様が安心して製品を末永くお使い頂けるよう、

アフターサービスにも力を入れてまいります。

そのような想いで、ワンダーシェフは

皆様に「道具」をご提供してまいります。

nooge(ヌージュ)

LARAMIE(ララミー)

家庭用マイコン電気圧力鍋

楽ポン
nooge
ヌージュ

圧力鍋専門メーカーが
本気でオススメする 電気圧力鍋

110レシピ掲載の豪華レシピブック付き!



料理研究家 浜田陽子先生の
作り置きからパーティーまで、
ヌージュの4つの調理方法を

フル活用した、
110レシピ掲載の
レシピブックと
付属品が標準セット。



NEW 出来上がりを音でお知らせ!

保温後も30分に1回アラームが
鳴るので調理忘れも防ぎます。



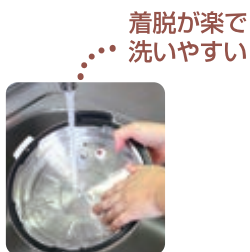
※お知らせの時間が多少前後する場合があります。

圧力鍋専門メーカーだからこそこの"使いやすさ"

NEW 業界最大サイズの画面
(視野角160°)



※2022年2月現在



クルッと
外して
洗えます



蓋が
自立します

◎ 気圧表示は大気圧1に鍋内圧を合わせた数値です。



3.0L (OEDG30)

品名：ワンダーシェフ マイコン電気圧力鍋 3.0L
(楽ポン ヌージュ)
品番：310446
作動圧力：70kPa (約1.7気圧)
標準小売価格：OPEN
生産国：中国製



商品サイズ(外寸)：約 W310×D270×H280mm
商品重量：約 3.6kg
水の容量(最大調理量)：約 2.0L
水の容量(豆類最大量)：約 1.0L
白米最大炊量：白米=約 2~4合 玄米=約 2~3合
コード長さ：約 1.5m
電源：交流 100V 50/60Hz
消費電力：約 750W
付属品：取扱説明書 クッキングブック
蒸しす 掃除ピン ガラス蓋
計量カップ しゃもじ おたま



4.0L (OEDG40)

品名：ワンダーシェフ マイコン電気圧力鍋 4.0L
(楽ポン ヌージュ)
品番：310453
作動圧力：70kPa (約1.7気圧)
標準小売価格：OPEN
生産国：中国製



商品サイズ(外寸)：約 W330×D280×H300mm
商品重量：約 4.2kg
水の容量(最大調理量)：約 2.6L
水の容量(豆類最大量)：約 1.3L
白米最大炊量：白米=約 2~6合 玄米=約 2~5合
コード長さ：約 1.5m
電源：交流 100V 50/60Hz
消費電力：約 800W
付属品：取扱説明書 クッキングブック
蒸しす 掃除ピン ガラス蓋
計量カップ しゃもじ おたま

楽ポン ヌージュの商品情報は、こちらからアクセス →

https://shop.wonderchef.jp/view/category/cooker_e-wonder_nooge



ドライフードメーカー

DRY FOOD MAKER

素材のうまみぎゅっと凝縮

自家製のドライフルーツや乾燥野菜が気軽に作れ、時間帯を気にせず使用できます。

置き場所はA4サイズ程度のコンパクトなのに5枚の乾燥網で一度にたくさんのドライ調理が可能です！

乾燥温度は30℃～80℃、タイマーは1時間～99時間と幅広く設定！ダイヤルを回すだけの簡単操作で

面倒な工程の発酵食品から、無添加で安心な美容・健康食品作りに適しています。



デジタル
表示

たっぷり
サイズ

発酵
モード

ヘルシー
ライフ

美容・健康

長期保存

安心ペットフード

砂糖・保存料不使用で美容やダイエットの助けにもなり、ビタミンやミネラルなどの栄養もぎゅっと凝縮できるので少量でも効率よく摂取できます。

まだ食べられるのに食料を廃棄してしまうフードロス問題を水分を抜くドライフードにすることで長期保存でき軽減できます。

愛するペットに手作りで安心・安全なご飯やおやつを簡単に作ることができます。野菜や果物と一緒にシェアする事も可能です。



乾燥網サイズ*
幅(約) 255mm
奥行(約) 170mm

◆温度も時間も簡単操作◆

温度設定(1℃刻み)・タイマー機能(1時間刻み)で、食材に合わせて希望通りの設定が可能です。

◆乾燥網が5枚付属◆

乾燥網5枚+トレーが付属しているので、たっぷりの食材を効率よく乾燥できます。



(KEFA80)

品名：ワンダーシェフ ドライフードメーカー KEFA80
品番：320001
標準小売価格：OPEN
生産国：中国製

商品サイズ(外寸)：約 W285×D265×H220mm
商品重量：約 2.6kg
コード長さ：約 1.3m
電源：交流 100V 50/60Hz
消費電力：約 300W
付属品：取扱説明書・乾燥網・くす受けトレー

ドライフードメーカーの商品情報は、こちらからアクセス →

https://shop.wonderchef.jp/view/category/e-wonder_kefa80



「PORTABLE ESPRESSO MAKER」

ポータブル エスプレッソ メーカー
(互換カプセル & コーヒー粉)
(XTCA12)



好きな場所でエスプレッソを



コーヒー粉&カプセル

Nespresso® 互換カプセル、
レギュラーコーヒーの粉、
両方をご使用いただけます。



(XTCA12)

品 名：ポータブルエスプレッソメーカー
(XTCA12)
品 番：680006
作 動 圧 力：800kPa (約7.9気圧)
標準小売価格：¥13,200 (税込)
生 産 国：中国製

商品サイズ(外寸)：約 W72xD72xH220mm
商品重量：約 550g (カプセル用パーツ含む)
コーヒーカップ容量：120ml
タンクMAX線：80ml
製品カラー：黒

付 属 品：取扱説明書
カンタンつかいかたガイド
計量スプーン
予備Oリング (1個)

「PORTABLE ESPRESSO MAKER」

ポータブル エスプレッソ メーカー
(コーヒー粉 専用)
XTCB12 (RD)



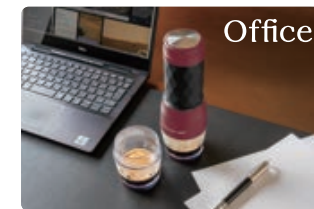
どこでも

軽くて持ち運びに便利な
ハンディタイプです。
アウトドアやオフィスなど
どこへでもお持ちいただけます。



電源不使用

お湯を注いでポンプを押すだけの
簡単操作で、初めてのくたでも
安心してご使用いただけます。



コーヒー粉

レギュラーコーヒーの粉、
専用でご使用いただけます。



XTCB12 (RD)

品 名：ポータブルエスプレッソメーカー
(コーヒー粉専用) (レッド)
XTCB12 (RD)
品 番：680037
作 動 圧 力：800kPa (約7.9気圧)
標準小売価格：オープン価格
生 産 国：中国製

商品サイズ(外寸)：約 W72xD72xH220mm
商品重量：約 430g
コーヒーカップ容量：120ml
タンクMAX線：80ml
製品カラー：レッド

付 属 品：取扱説明書
カンタンつかいかたガイド
計量スプーン
予備Oリング (1個)

ポータブルエスプレッソメーカーの商品情報は、こちらからアクセス →

https://shop.wonderchef.jp/view/category/t-wonder_xtc



●ドライフードメーカー「KEFA80」を使ったレシピ
イカとドライきゅうりの塩炒め

●材料（4人分）	
イカ	1杯分
ドライきゅうり	1本分
ドライニンニク	1片分
塩	小さじ1/4
ごま油	大さじ1



この商品で調理しました！


●ポータブルエスプレッソメーカー「XTCA12・XTCB12」を使ったアレンジメニュー
カプチーノ

●材料	
エスプレッソ：お湯をタンクの約半量にして抽出してください	50ml
牛乳（軽く温めておく）	70ml

●レシピ

- 付属のコップにエスプレッソを抽出し、マグカップなどに移します。
- 別の器で、クリーマー等を使用し牛乳を泡立て、エスプレッソの上に入れます。
※牛乳はあらかじめ60°Cくらいに温めておいてください。70°Cを超えるとうまく泡立たない場合があります。
- お好みで砂糖やココアパウダーをかけてもおいしくいただけます。



この商品で作りました！


●ドライフードメーカー「KEFA80」を使ったレシピ
野菜スープ

●材料（4人分）	
オリーブオイル	大さじ1
玉ねぎ（大きめのみじん切り）	1/2個
ベーコン（1センチ幅に切る）	30g
ドライかぼちゃ（スライスしたもの）	8枚分
ドライパプリカ	1/8個
ドライトマト	6個分
ドライエリンギ	1本分
ドライにんじん	3cm分
ドライれんこん	お好みで
ドライ大根	お好みで
ドライパセリ	お好みで
固形洋風スープの素	2個
水	650ml



この商品で調理しました！


●ポータブルエスプレッソメーカー「XTCA12・XTCB12」を使ったアレンジメニュー
アフォガード

●材料	
エスプレッソ：お湯をタンクの約半量にして抽出してください	50ml
バニラアイス	お好みの量

●レシピ

- 器にバニラアイスを盛りつけます。
※付属のコップとは別のコップに入れてください。
- 付属のコップにエスプレッソを抽出し、1の上からエスプレッソを注ぎます。



この商品で作りました！



家庭用マイコン電気圧力鍋

楽ポン

【スターターセット】

「ポン」と入れて「ピッ」と押すだけ。
あとは待つだけ **楽楽** 調理。

◎ 気圧表示は大気圧1に鍋内圧を合わせた数値です。



3.0L
「オートメニューキー」
炊飯、カレーなど、
8種類の人気メニュー
+ 操作キー。



4.0L
「オートメニューキー」
カレーや肉じゃがなど、
6種類の人気メニュー
+ 操作キー。

「ポン」と入れて「ピッ」と押すだけ! あとは待つだけ **楽楽** 調理



「予約タイマー」

予約タイマーで家族の食事に合わせて、加熱開始の時間も予約できます。



「蒸しキー」

油を落としてヘルシー調理ができます。付属の「蒸しす」を使って、蒸し調理が可能。



「スロークッカーキー」

じっくり煮込む、スロークッカーキー。90度で定温加熱します。



「追加熱キー」

出来上がったお料理の温め直しや、仕上げの煮詰めることもできます。

料理研究家

浜田陽子 先生の
(24レシピ掲載) 付き

浜田陽子著♥電気圧力鍋のメリットが十分に発揮でき、離乳食から生活習慣病まで**24種類**のレシピを掲載しております。



付 属 品

OEDC30G2 (ST) 用



OEDD40 (ST) 用



■ 蒸しす ■ 掃除ピン ■ 計量カップ

※ 付属品は形状が異なる場合があります。



3.0L OEDC30G2 (ST)

品 名 : ワンダーシェフ
マイコン電気圧力鍋 3.0 L
OEDC30G2 (ST) (楽ポン)
品 番 : 310767
作 動 圧 力 : 70kPa (約1.7気圧)
標準小売価格: OPEN
生 産 国 : 中国製

商品サイズ(外寸): 約 W310×D270×H280mm
商品重量: 約 3.6 kg
水の容量(最大調理量): 約 2.0 L
水の容量(豆類最大量): 約 1.0 L
白米最大炊量: 白米=約 2~4合
玄米=約 2~3合
コード長さ: 約 1.5m
電 源 : 交流 100V 50/60Hz
消費電力: 約 750W
付 属 品 : 取扱説明書兼クッキングガイド
蒸しす 掃除ピン 計量カップ



4.0L OEDD40 (ST)

品 名 : ワンダーシェフ
マイコン電気圧力鍋 4.0 L
OEDD40 (ST) (楽ポン)
品 番 : 310484
作 動 圧 力 : 70kPa (約1.7気圧)
標準小売価格: OPEN
生 産 国 : 中国製

商品サイズ(外寸): 約 W330×D280×H300mm
商品重量: 約 4.0 kg
水の容量(最大調理量): 約 2.6 L
水の容量(豆類最大量): 約 1.3 L
白米最大炊量: 白米=約 2~6合
玄米=約 2~5合
コード長さ: 約 1.5m
電 源 : 交流 100V 50/60Hz
消費電力: 約 800W
付 属 品 : 取扱説明書兼クッキングガイド
蒸しす 掃除ピン 計量カップ

電気圧力鍋 楽ポンの商品情報は、こちらからアクセス →

https://shop.wonderchef.jp/view/category/cooker_e-wonder_oedcdd



家庭用マイコン電気圧力鍋

やわらかさん

「フルツ」と「ピツ!」おうちの味で介護食

◎ 気圧表示は大気圧1に鍋内圧を合わせた数値です。



限られた時間で、やわらか食が作れます。作り置き調理にも向いています。
 デイサービスヘルパーさん

飽きのこない慣れ親しんだ味付けで、家族の食事と同時に調理が出来ます。
 介護されているご家族

給食に比べてコストダウンになります。
 調理をされるご老人 介護されているご家族

火を使わず、簡単にやわらか食が作れます。
 調理をされるご老人 グループホーム

新たな人件費をかけず、施設内で美味しいやわらか食を作る事が出来るので、他施設との差別化が出来ます。
 デイサービスグループホーム

退院患者様も、高齢者の方も、やわらか食をご自宅で調理頂けます。
 病院・地域の管理栄養士さん



3.0L OEDE30(F)

品名：ワンダーシェフ マイコン電気圧力鍋 3.0L OEDE30(F) (やわらかさん 普通食レシピ付き)
 品番：310200
 作動圧力：70kPa (約1.7気圧)
 標準小売価格：¥23,100 (税込)
 生産国：中国製

商品サイズ(外寸)：約 W305×D300×H280mm
 商品重量：約 3.6kg
 水の容量(最大調理量)：約 2.0L
 水の容量(豆類最大量)：約 1.0L
 白米最大炊量：白米=約 2~4合 玄米=約 2~3合
 コード長さ：約 1.5m
 電源：交流 100V 50/60Hz
 消費電力：約 750W
 付属品：取扱説明書 クッキングブック2冊
 蒸しす 掃除ピン ガラス蓋
 計量カップ しゃもじ おたま

在宅訪問管理栄養士とワンダーシェフの出会いで 介護食に潤いと楽しみが生まれました。

「食べられないのに食べさせられる」あるいは「食べられるのに食べさせられない」という、ヘルパーさんやご家族からの相談を、私たち在宅訪問管理栄養士たちは幾度も受け、見てきました。ワンダーシェフの電気圧力鍋と出会い、「どこでも手に入る食材で、「簡単!スピーディー!美味しい!」しかも「舌や歯ぐきで食べることができる!」誰にでも作れるレシピ集を完成させました。高齢者でも簡単に、安心・安全に操作できる電気圧力鍋「やわらかさん」と、この「おうちの味で介護食」のレシピにより、食の幅が広がり、潤いと楽しみのある食生活が可能になりますよ。



前田 佳予子 (まえだ かよこ)
 管理栄養士 保健衛生学博士
 武庫川女子大学 生活環境学部 食物栄養学科 教授
 一般社団法人 日本在宅栄養管理学会 理事長

「舌や歯ぐきで食べる」ことが出来る!誰にでも作れる!レシピ集がついています。

介護食だけでなく、やわらかさんを使用した、普通食レシピがついています。

「普通食」39レシピ
 (サンキュー)

介護食レシピ
 前田 佳予子 教授 監修

電気圧力鍋 やわらかさんの商品情報は、こちらからアクセス →
https://shop.wonderchef.jp/view/category/cooker_e-wonder_oede



魔法のクイック料理

超高压・高压 切替 ガス・IH対応 底三層構造

◎ 気圧表示は大気圧1に鍋内圧を合わせた数値です。



超高压 約126℃ 高压 約117℃
調理に合わせて2段階切替!



超高压だから超時短で 圧倒的美味しさ!

※ ワンダーシェフ圧力鍋ユーザーの意識調査アンケート (n=302)



料理研究家 **浜田陽子**



「作り置きからパーティーまで
高压&超高压
大活躍の圧力鍋レシピ100」付き



ガスレンジは勿論、IH 調理器
でも安心してご使用いただけます。



食材・調理方法によって超高压/高压を
切り替えられる調圧おもりを採用しました。

2人~3人向け、
取り回しの良い
お手頃サイズ



3.0L (ZQSA30)

品名: 魔法のクイック料理 片手圧力鍋 3.0L
品番: 640833
作動圧力: 超高压 140kPa (約2.4気圧)
 高压 80kPa (約1.8気圧)
標準小売価格: OPEN
生産国: 中国製

商品サイズ(外寸): 約 W380×D210×H200mm
本体サイズ(内寸): 直径 約180×深さ130mm
商品重量: 約 2.1kg
水の容量(最大調理量): 約 2.0L
水の容量(豆類最大量): 約 1.0L
白米最大炊量: 約 3合
大豆最大煮量: 約 300g
付属品: 取扱説明書 クッキングブック
 蒸しす 掃除ピン

4人~5人向け、
たっぷり大容量



5.5L (ZQDA55)

品名: 魔法のクイック料理 両手圧力鍋 5.5L
品番: 640840
作動圧力: 超高压 140kPa (約2.4気圧)
 高压 80kPa (約1.8気圧)
標準小売価格: OPEN
生産国: 中国製

商品サイズ(外寸): 約 W350×D250×H220mm
本体サイズ(内寸): 直径 約220×深さ150mm
商品重量: 約 2.8kg
水の容量(最大調理量): 約 3.6L
水の容量(豆類最大量): 約 1.8L
白米最大炊量: 約 6合
大豆最大煮量: 約 450g
付属品: 取扱説明書 クッキングブック
 蒸しす 掃除ピン

魔法のクイック料理の商品情報は、こちらからアクセス →

https://shop.wonderchef.jp/view/category/cooker_quick4_zq



オースプラス

orth PLUS

Wonder chef
with
B/R/K
GERMAN DESIGN
& TECHNOLOGY

超高压・高压 切替 ガス・IH対応 底三層構造

ワンプッシュオープン

◎ 気圧表示は大気圧1に鍋内圧を合わせた数値です。



ドイツで生まれた、オシャレなデザイン。
「超高压」⇔「高压」の切替式で、もっと省エネ&時短!
操作カンタン!フタの開閉は、ワンタッチ。
初めてでも安心して使える、スタイリッシュな実力派。



ボタンを
押すだけ!!

カンタン
切り替え!!

- フタの開閉はプッシュボタンで楽々ワンタッチ操作
- 選べる本体カラーでキッチン、食卓を華やかに演出
- 日本最高クラスの超高压(140kPa:調理温度 約126℃) と一般的な高压(80kPa:調理温度 約117℃) の切り替えで幅広い料理に対応できます。

- 神戸のドイツレストラン「エルナ・アドリアーン」オーナーシェフ ゲオルグ氏 推薦の圧力鍋
- シェフオリジナルレシピ付き
- 見やすいリング式の80レシピブック付



- 4つの安全装置と国内での全品検査
- ガスレンジは勿論、IH調理器対応で便利
- 焦げ付きにくい底三層構造

クッキングレパートリーが広がる80レシピ付き!



料理研究家 浜田陽子先生
書き下ろしの「作りたくなる
圧力鍋レシピ80」付きで、
レパートリーが広がります。



浜田陽子(はまだようこ)
Studio coody代表
料理研究家・栄養士

<https://www.coody-t.com/>

オースプラスの商品情報は、こちらからアクセス →

https://shop.wonderchef.jp/view/category/cooker_orthplus



(BODB35-RD)

Color: レッド



(BODB35-BK)

Color: ブラック



3.5L (BODB35)

品名: オースプラス 両手圧力鍋 3.5L
品番: 670014 (ブラック)
品番: 670045 (レッド)
作動圧力: 超高压 140kPa (約2.4気圧)
 高压 80kPa (約1.8気圧)
標準小売価格: ¥38,500 (税込)
生産国: 中国製

商品サイズ(外寸): 約 W300×D220×H185mm
本体サイズ(内寸): 直径 約200×深さ110mm
商品重量: 約2.8 kg
水の容量(最大調理量): 約 2.3L
水の容量(豆類最大量): 約 1.1L
白米最大炊量: 約4合
大豆最大煮量: 約350g
付属品: 取扱説明書、クッキングブック、
 蒸しす、掃除ピン

(BODB50-RD)

Color: レッド



(BODB50-BK)

Color: ブラック



5.0L (BODB50)

品名: オースプラス 両手圧力鍋 5.0L
品番: 670076 (ブラック)
品番: 670106 (レッド)
作動圧力: 超高压 140kPa (約2.4気圧)
 高压 80kPa (約1.8気圧)
標準小売価格: ¥40,700 (税込)
生産国: 中国製

商品サイズ(外寸): 約 W300×D220×H235mm
本体サイズ(内寸): 直径 約200×深さ160mm
商品重量: 約3.0 kg
水の容量(最大調理量): 約 3.3L
水の容量(豆類最大量): 約 1.6L
白米最大炊量: 約5合
大豆最大煮量: 約500g
付属品: 取扱説明書、クッキングブック、
 蒸しす、掃除ピン

ワンダーシェフの **超高圧 圧力鍋**は

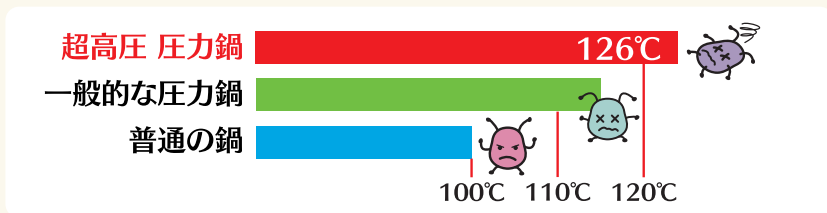
除菌力 99.9%



超高圧圧力鍋による高温高压だから



約126℃以上の高温高压で、一般的な圧力鍋や鍋での煮沸温度では除菌にくい菌もしっかり除菌。



スチームだから

哺乳瓶の底や細かい部品も隅々まで除菌。*

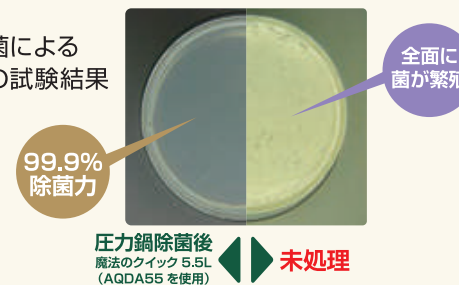
*プラスチック等熱に弱い素材は変形する恐れがあります。ご使用前に除菌する器具の耐熱温度をご確認ください。



食中毒予防への効果が期待される圧力鍋除菌

ワンダーシェフの超高圧圧力鍋は、通常の煮沸では除菌が難しい芽胞菌等の耐熱性を持つ菌も高温高压の力で除菌でき、食中毒予防への効果が期待できます。

圧力鍋除菌による除菌効果の試験結果



浜田 信城 教授
神奈川歯科大学
感染制御学講座

哺乳瓶の除菌

O157は75℃ 1分で除菌、ノロウイルスは85℃ 1分で除菌できるとされていますがボツリヌス菌は120℃ 4分加熱しないと除菌できません。

超高圧圧力鍋は鍋内温度が約126℃になり、ボツリヌス菌さえも除菌することが可能です。

除菌方法

(魔法のクイック料理 5.5L を使用)



1.圧力鍋に2cm程、水を入れます。



2.そこに蒸しすを置きます。



3.そこにバスケットを置き、その中にばらした哺乳瓶を置きます。



4.ふたをし、2分間圧力をかけます。



5.圧力が下がったらふたを開け、保管容器に入れて乾燥させます。

安心確実に、
哺乳瓶を
除菌することができます。

高圧・低圧 切替 ガス・IH対応 底三層構造

◎ 気圧表示は大気圧1に鍋内圧を合わせた数値です。

フルーム
froom

シンプルで使いやすいから初めてでも安心!
froom(フルーム)で楽しくクッキング♪

国内工場にて全品検査後販売

海外にて製造した製品を、再度大阪工場にて1つ1つ機能検査をしています。**ワンダーシェフの圧力鍋は安心の日本品質です。**

本格メニューをいつでもスピードクッキング

高温・高熱で調理するので、調理時間が大幅に短縮されます。時間がかかるメニューも、短時間で調理できるので、毎日の献立のレパートリーが広がり、省エネ・CO2 排出削減にもつながります。

カルシウム補給で健康的なからだづくりに最適

高圧にセットすれば約 117 度の高温で一気に調理するので、定番の豚の角煮はもちろん、魚の骨もやわらかく食べられるように調理できます。付属の料理研究家 浜田陽子先生の「おもてなしレシピ」には、24 種類のレシピが付いています。

低圧にセットすれば、変色や、モチモチ感の少ないごはんを炊くことが出来ます。

圧力を 2 段調節 高圧&低圧

調圧スイッチを回すだけで、圧力をコントロールできます。



高圧(80kPa) と 低圧(40kPa) の切り替えが可能です。

開閉スイッチで開け閉め簡単 (5.5L)

両手圧力鍋 (5.5L) は、開閉スイッチを倒すだけで簡単にふたの開け閉めができます。また、位置合わせ不要でフタが 360 度どこでもセットできます。



閉じた状態



開いた状態
あとはフタを持ち上げるだけで開きます!



どの位置でも
セット可能



3.0L (YCSA30F)

品名:ワンダーシェフ フルーム 片手圧力鍋 3.0L
品番:630643
作動圧力:高圧80kPa(約1.8気圧)
低圧40kPa(約1.4気圧)
標準小売価格:¥11,000(税込)
生産国:中国製

商品サイズ(外寸):約 W380×D210×H190mm
本体サイズ(内寸):直径約180×深さ120mm
商品重量:約1.8kg
水の容量(最高水位線):約2.0L
水の容量(豆類最大量):約1.0L
白米最大炊量:約3合
大豆最大煮量:約300g
付属品:取扱説明書兼クッキングガイド 掃除ピン



4.0L (YCSA40F)

品名:ワンダーシェフ フルーム 片手圧力鍋 4.0L
品番:630650
作動圧力:高圧80kPa(約1.8気圧)
低圧40kPa(約1.4気圧)
標準小売価格:¥16,500(税込)
生産国:中国製

商品サイズ(外寸):約 W410×D230×H200mm
本体サイズ(内寸):直径約200×深さ130mm
商品重量:約2.0kg
水の容量(最高水位線):約2.6L
水の容量(豆類最大量):約1.3L
白米最大炊量:約5合
大豆最大煮量:約360g
付属品:取扱説明書兼クッキングガイド 掃除ピン



5.5L (YCDA55F)

品名:ワンダーシェフ フルーム 両手圧力鍋 5.5L
品番:630667
作動圧力:高圧80kPa(約1.8気圧)
低圧40kPa(約1.4気圧)
標準小売価格:¥22,000(税込)
生産国:中国製

商品サイズ(外寸):約 W360×D260×H225mm
本体サイズ(内寸):直径約220×深さ155mm
商品重量:約3.0kg
水の容量(最高水位線):約3.6L
水の容量(豆類最大量):約1.8L
白米最大炊量:約6合
大豆最大煮量:約450g
付属品:取扱説明書兼クッキングガイド 掃除ピン

フルームの商品情報は、こちらからアクセス →

https://shop.wonderchef.jp/view/category/cooker_froom



ガス・IH対応 底三層構造

◎ 気圧表示は大気圧1に鍋内圧を合わせた数値です。

calluna

調理も楽々!
とっても軽い圧力鍋

… 圧力鍋の良さが伝わる圧力鍋 …
軽くて、持ちやすく、コンパクト、
取り回しが良く、簡単で、
ちょっぴりカワイイ。
でも料理はしっかり美味しくできる。
丈夫で長持ち、安心・安全。
そんな圧力鍋が欲しくて、つくりました。



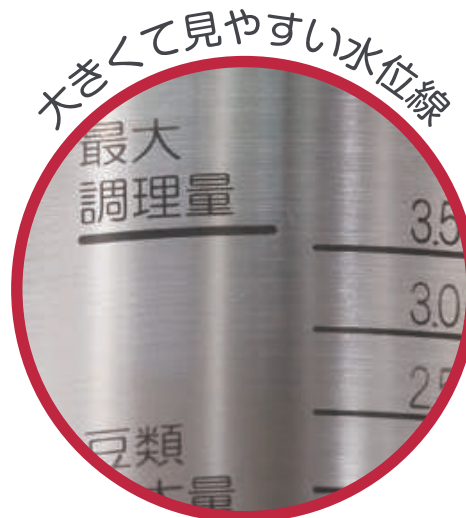
焦げ付きにくい底三層 と 丈夫なステンレス製

!なのに!

とってもカル～い圧力鍋

同容量の両手圧力鍋より、

約40%
も軽い! (当社比)

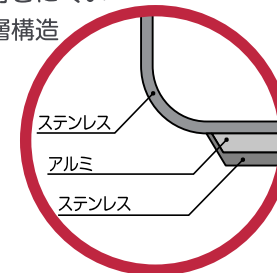


原寸サイズ

開閉は蓋を回すだけ。
複雑な操作不要の
カンタン開閉



焦げ付きにくい
底三層構造



1人～2人
暮らしに最適



3.0L (ZCDA30)

品名: カルーナ 家庭用両手圧力鍋 3.0L
品番: 640734
作動圧力: 80kPa (約1.8気圧)
標準小売価格: ¥13,200 (税込)
生産国: 中国製

商品サイズ(外寸): 約 W325×D215×H190mm
本体サイズ(内寸): 直径 約180×深さ116mm
商品重量: 約 1.6kg
水の容量(最高水位線): 約2.0L
水の容量(豆類最大量): 約1.0L
白米最大炊量: 約3合
大豆最大炊量: 約300g
付属品: 取扱説明書兼クッキングガイド
掃除ピン

カルーナの商品情報は、こちらからアクセス →

https://shop.wonderchef.jp/view/category/cooker_calluna





手羽元のスタミナ煮

あまりがちな焼き肉のたれを活用！
材料と水を入れて煮るだけの簡単レシピ

● 材料 (3~4人用)

鶏手羽元肉 1 2本
焼肉のたれ 1 0 0ml

● 作り方

- 鍋に材料をすべて入れて、鶏肉の高さの7分目くらいになるまで水(分量外)を加え、ふたをして強火にかける。
- 圧力がかかったら弱火で「超」1分(肉が重なっている場合は「超」2分)又は「高」5分(肉が重なっている場合は「高」8分)煮て、火を止める。
- 圧力が下がったらふたを開け、煮汁が少なくなるまで煮詰める。



魔法のクイック料理に付属の
「大活躍の圧力鍋レシピ 100」より



※140kPaと書かれた圧力鍋をお使いの方は、「超」の時間で加圧してください。
それよりも低い数字が書かれている圧力鍋をお使いの方は、「高」の時間で加圧してください。



ビーフカレー

かたくなりがちなビーフも
圧力鍋でやわらか仕上げに

● 材料 (4人用)

油	適量
玉ねぎ	1個 (200g) ▶ 1cm角
牛肉	300g ▶ 2cm角
塩・こしょう	各適量 ▶ 肉の下味
じゃがいも	4個 (400g) ▶ 1個を半分に
にんじん	1/2 (100g) ▶ 1cm幅の半月切り
水	500ml
カレールウ	4皿分

● 作り方

- 鍋に油を熱し、焦げないように玉ねぎを2~3分炒め、塩・こしょうをした牛肉を加えてさらに炒める。肉の表面の色が変わったら、じゃがいもとにんじんを加えて油がなじむまで炒めてから水を入れ、火を止める。
- ふたをして強火にかけ、圧力がかかったら弱火で「超」10秒又は「高」4分煮て、火を止める。
- 圧力が下がったらふたを開け、あくが出ていたらすくい取ってからルウを入れ、中〜強火で溶けるまで煮る。



魔法のクイック料理に付属の
「大活躍の圧力鍋レシピ 100」より



※140kPaと書かれた圧力鍋をお使いの方は、「超」の時間で加圧してください。
それよりも低い数字が書かれている圧力鍋をお使いの方は、「高」の時間で加圧してください。

家庭用マイコン電気圧力鍋

◎ 気圧表示は大気圧1に鍋内圧を合わせた数値です。

楽ポン PRO

「ポン」と入れて「ピッ」と押すだけ。
あとは待つだけ **楽楽** 調理。

電気で安心！お任せ調理！ 大容量プロ仕様圧力なべ！

大家族、業務用、施設にも対応できる**大型8.0Lサイズ**

カレーなら**約30人前**（※1人前 180gの場合）・豚バラ肉なら**約6kg**

ちょっと多めの
家庭用から、
業務用でも使える
たっぷりサイズ

- 圧力調理
- スロークッカー調理
- 追加熱調理・保温
- 予約機能付き

前回の圧力調理時間
自動メモリー機能付き

100Vコンセント対応



直感で使いやすい
スマート操作パネル



8.0L (OEDF80)

品名：ワンダーシェフ マイコン電気圧力鍋 8.0L
(楽ポンPRO)
品番：310385
作動圧力：70kPa (約1.7気圧)
標準小売価格：¥57,200 (税込)
生産国：中国製

商品サイズ(外寸)：約 W370×D340×H360mm
商品重量：約 6.1kg
水の容量(最高水位線)：約5.3L
水の容量(豆類最大量)：約2.6L
最大炊飯量：約 6合(参考値) ※
大豆最大煮量：約 750g
コード長さ：約 1.5m
電源：交流 100V 50/60Hz
消費電力：約 1000W
付属品：取扱説明書兼クッキングガイド 掃除ピン

※ 本製品は料理用です。炊飯には推奨しません。

楽ポンPROの商品情報は、こちらからアクセス →

https://shop.wonderchef.jp/view/category/cooker_e-wonder_oedf80



ワンダーシェフ プロ ツー

Pro2

プロ仕様

ガス・IH対応 底三層構造

業務用の高火力にも対応する本体ハンドルを採用
ハードな使用でも傷が目立ちにくいサテン仕上げ

機能美剛健

3.0L (ZPSA30)

品名: Pro2 片手圧力鍋 3.0L
品番: 640987
作動圧力: 9.8kPa (約2気圧)
標準小売価格: ¥17,600 (税込)
生産国: 中国製

商品サイズ(外寸): 約 W430×D210×H185mm
本体サイズ(内寸): 直径 約180×深さ 120mm
商品重量: 約 2.0kg
水の容量(最大調理量): 約 2.0L
水の容量(豆類最大量): 約 1.0L
白米最大炊量: 3合
大豆最大煮量: 300g
付属品: 取扱説明書兼クッキングガイド
蒸しす 掃除ピン

6.0L (ZPSA60)

品名: Pro2 片手圧力鍋 6.0L
品番: 640994
作動圧力: 9.8kPa (約2気圧)
標準小売価格: ¥22,000 (税込)
生産国: 中国製

商品サイズ(外寸): 約 W470×D250×H230mm
本体サイズ(内寸): 直径 約220×深さ 160mm
商品重量: 約 2.6kg
水の容量(最大調理量): 約 4.0L
水の容量(豆類最大量): 約 2.0L
白米最大炊量: 7合
大豆最大煮量: 600g
付属品: 取扱説明書兼クッキングガイド
蒸しす 掃除ピン



おもり式
調理圧力が安定し、
仕上がりにムラがない。

サテン仕上げ
使い込んでもキスが
目立ちにくい。

業務用高火力対応
取っ手の金属部分を
10mm長くし高火力に対応。

+10mm

ワンダーシェフ プロ

Pro
MIDDLE SIZE

ミドルサイズ

ガス・IH対応 全面三層構造

中規模店にちょうどいい
業務用ミドルサイズ

全面三層構造で、軽く、熱伝導に優れています。

8L (NMDA80)

品名: ワンダーシェフ圧力鍋 8.0L
品番: 610225
作動圧力: 9.8kPa (約2気圧)
標準小売価格: ¥53,900 (税込)
生産国: マレーシア製

商品サイズ(外寸): 約 W360×D260×H240mm
本体サイズ(内寸): 直径 約230×深さ 190mm
商品重量: 約 2.9kg
水の容量(最高水位線): 約5.3L
水の容量(豆類最大量): 約2.6L
白米最大炊量: 8合
大豆最大煮量: 800g
付属品: 取扱説明書兼クッキングガイド
蒸しす 掃除ピン



10L (NMDA10)

品名: ワンダーシェフ圧力鍋 10L
品番: 610232
作動圧力: 9.8kPa (約2気圧)
標準小売価格: ¥58,300 (税込)
生産国: マレーシア製

商品サイズ(外寸): 約 W360×D258×H290mm
本体サイズ(内寸): 直径 約230×深さ 240mm
商品重量: 約 3.0kg
水の容量(最高水位線): 約6.7L
水の容量(豆類最大量): 約3.3L
白米最大炊量: 10合
大豆最大煮量: 1000g
付属品: 取扱説明書兼クッキングガイド
蒸しす 掃除ピン



◎ 気圧表示は大気圧1に鍋内圧を合わせた数値です。

プロ ツーの商品情報は、こちらからアクセス →

https://shop.wonderchef.jp/view/category/cooker_pro_pro2



業務用プロミドルの商品情報は、こちらからアクセス →

https://shop.wonderchef.jp/view/category/cooker_pro_middle3



ワンダーシェフ プロ

Pro

BIG SIZE

ビッグサイズ

ガス・IH対応 **底三層構造** **ステンレスハンドル**

 機能美あふれるオールステンレス製で、
 清潔、強固。まさにプロ仕様の圧力鍋です。

◎ 気圧表示は大気圧1に鍋内圧を合わせた数値です。



15L (NPDC15)

品名：ワンダーシェフ プロビッグ3 圧力鍋 15L
 品番：610416
 作動圧力：98kPa (約2気圧)
 標準小売価格：¥117,700 (税込)
 生産国：マレーシア製

商品サイズ(外寸)：約 W420×D310×H320mm
 本体サイズ(内寸)：直径 約280×深さ240mm
 商品重量：約 5.9kg
 水の容量(最高水位線)：約10.0L
 水の容量(豆類最大量)：約 5.0L
 白米最大炊量：約 18合
 大豆最大炊量：約 1200g
 付属品：取扱説明書兼クッキングガイド
 掃除ピン 調理上の注意ポスター



20L (NPDC20)

品名：ワンダーシェフ プロビッグ3 圧力鍋 20L
 品番：610430
 作動圧力：98kPa (約2気圧)
 標準小売価格：¥127,600 (税込)
 生産国：マレーシア製

商品サイズ(外寸)：約 W425×D310×H410mm
 本体サイズ(内寸)：直径 約280×深さ330mm
 商品重量：約 6.4kg
 水の容量(最高水位線)：約13.2L
 水の容量(豆類最大量)：約 6.6L
 白米最大炊量：約 20合
 大豆最大炊量：約 1600g
 付属品：取扱説明書兼クッキングガイド
 掃除ピン 調理上の注意ポスター



介護食からラーメン店まで！



◆本体表面は
 サテン仕上げ
 (16/30Lのみ)

16L (NPDC16)

品名：ワンダーシェフ プロビッグ3 浅型圧力鍋 16L
 品番：610423
 作動圧力：98kPa (約2気圧)
 標準小売価格：¥124,300 (税込)
 生産国：マレーシア製

商品サイズ(外寸)：約 W470×D380×H265mm
 本体サイズ(内寸)：直径 約345×深さ180mm
 商品重量：約 7.2kg
 水の容量(最高水位線)：約10.5L
 水の容量(豆類最大量)：約 5.3L
 白米最大炊量：約 22合
 大豆最大炊量：約 1200g
 付属品：取扱説明書兼クッキングガイド
 掃除ピン 調理上の注意ポスター



◆本体表面は
 サテン仕上げ
 (16/30Lのみ)

30L (NPDC30)

品名：ワンダーシェフ プロビッグ3 圧力鍋 30L
 品番：610447
 作動圧力：98kPa (約2気圧)
 標準小売価格：¥205,700 (税込)
 生産国：マレーシア製

商品サイズ(外寸)：約 W470×D380×H420mm
 本体サイズ(内寸)：直径 約345×深さ330mm
 商品重量：約 8.6 kg
 水の容量(最高水位線)：約20.0L
 水の容量(豆類最大量)：約10.0L
 白米最大炊量：約 28合
 大豆最大炊量：約 2500g
 付属品：取扱説明書兼クッキングガイド
 掃除ピン 調理上の注意ポスター

業務用プロビッグの商品情報は、こちらからアクセス →

https://shop.wonderchef.jp/view/category/cooker_pro_big3


たん熊北店 (京料理)

京都市中京区西木屋町通四条上ル紙屋町355



栗栖料理長

10L 30L ご使用

3日間かかった子持鮎の昆布巻きを、45分の加圧時間で調理できるのには驚いた。

伝統を守る日本料理だが、新しい手法はどんどん取り入れ、適材適所な調理をしていかなくてはならない。

スチームコンベクションと鍋で煮るのとではもちろん出来上がりは全く異なる。圧力鍋は、「直火で炊く」という調理を大量に短時間で行うことができる。

調理中も静かで「本当に圧力がかかっているのか」と驚いた。

圧力鍋を使うことで、今までと違う、新しい和食を作り出すことができる。

エルナ・アドリアーン (ドイツ料理)

兵庫県神戸市東灘区森南町1-18-11



ゲオルグシェフ

10L orth ご使用

約6時間かかっていたタンシチューが、型崩れなく2時間で出来る。想像以上にゆで時間が短縮される。最後の仕上げまでに使わなくても、仕込みに十分力を発揮する。

牛タンを皮をつけたまま圧力調理すると、皮がタン身から分離し、簡単に剥くことができる。これには驚いた。

カボチャのスープなど、野菜の色がクリアに、きれいに出る。

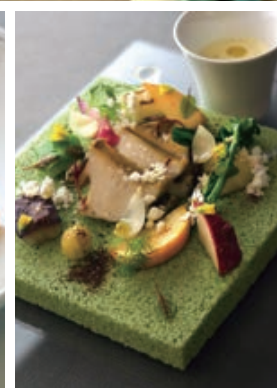
パッソ・ア・パッソ (イタリアン)

東京都江東区深川2-6-1 アワーズビル1F



ランベリー (フレンチ)

東京都港区南青山5-2-11 R2-A棟 B1F



有馬シェフ

4.5L 15L ご使用

骨付きの牛前肩からスネ肉までの塊をそのまま調理することが出来る大きさの圧力鍋はそうない。

個々の材料からうまみが出て、そしてそれが肉にしみ込む。普通のなべでの調理法なら、沸騰前の状態で2時間加熱し、それを冷まして…を繰り返して作るの3日かかる。それが圧力鍋なら数時間で出来る。その上、味の凝縮が素晴らしい。

これまで使っていた圧力鍋はうるさいので営業中使用禁止だったが、ワンダーシェフは静かなので翌日の仕込が夜のうちに出来る。

野菜のスープも素材の色がしっかりと出る。

岸本シェフ

10L 20L ご使用

蒸気が逃げていけないので、味を閉じ込めることが出来る。

鮑を蒸すのに5~6時間かかっていたのが、加圧25分で出来る。それも出来上がりの見た目は硬そうなのに、食べると柔らかい。今までの感覚を裏切る新しさがある。

牛ほほ肉を煮ても、形が崩れない。なのに素材は柔らかくなっている。繊維は残っているのに柔らかくなっており、新しい料理を作り出すモチベーションが上がる道具だ。

野菜の色が鮮やかに残る。何種類かの調理をひとつの鍋で料理をするのもいいのではないかと。

LARAMIE

ガス・IH対応 アルミ鋳物製 木目調ハンドル

ガラス蓋付き

軽さと丈夫さを兼ね備えたアルミ鋳物製に
フッ素コートをし、調理やお手入れも簡単!



本当にいいものを探す人へ 機能と美しさがマッチしたワイルドデザイン



18cm Sauce Pan

品名: LARAMIE(ララミー)
片手鍋18cm (YLSN18)
品番: 630155
標準小売価格: ¥8,800 (税込)
生産国: 中国製

商品サイズ(外寸): 約 W400×D200×H140mm
本体サイズ(内寸): 直径 約180×深さ80mm
商品重量: 約 1.1kg
水の容量(最大調理量): 約 2.2L
付属品: ガラス蓋



20cm Deep Frypan

品名: LARAMIE(ララミー)
フライパン20cm (YLFP20)
品番: 630186
標準小売価格: ¥8,800 (税込)
生産国: 中国製

商品サイズ(外寸): 約 W415×D225×H100mm
本体サイズ(内寸): 直径 約200×深さ40mm
商品重量: 約 1.2kg
付属品: ガラス蓋



24cm Deep Frypan

品名: LARAMIE(ララミー)
フライパン24cm (YLFP24)
品番: 630193
標準小売価格: ¥13,200 (税込)
生産国: 中国製

商品サイズ(外寸): 約 W470×D260×H115mm
本体サイズ(内寸): 直径 約240×深さ50mm
商品重量: 約 1.6kg
付属品: ガラス蓋



20cm Stock Pot

品名: LARAMIE(ララミー)
両手鍋20cm (YLDN20)
品番: 630162
標準小売価格: ¥11,000 (税込)
生産国: 中国製

商品サイズ(外寸): 約 W335×D225×H145mm
本体サイズ(内寸): 直径 約200×深さ110mm
商品重量: 約 1.5kg
水の容量(最大調理量): 約 3.5L
付属品: ガラス蓋



24cm Stock Pot

品名: LARAMIE(ララミー)
両手鍋24cm (YLDN24)
品番: 630179
標準小売価格: ¥13,200 (税込)
生産国: 中国製

商品サイズ(外寸): 約 W380×D260×H145mm
本体サイズ(内寸): 直径 約240×深さ100mm
商品重量: 約 2.0kg
水の容量(最大調理量): 約 4.9L
付属品: ガラス蓋

ララミーの商品情報は、こちらからアクセス →

https://shop.wonderchef.jp/view/category/other_laramie



マルチポット

ガス・IH対応 底三層構造 ガラス蓋付き

MULTI POT

これひとつで、いろいろできる
ワンダーシェフのマルチな深型鍋

パスタなどの茹でものから、蒸しもの、煮込みにまで、幅広い料理にご使用いただけるマルチな深型鍋。これ一台で色々なお料理にチャレンジ出来ます。持ち上げるだけで蓋が固定されカンタンに湯切りができたり、ツールちよい置き、二段調理も可能です。デザインもすっきり。まさにマルチな一台です。

蒸す

栄養分を逃がさず、素材の旨みや甘みを引き出してくれる蒸し料理でヘルシークッキング。



蒸しす



湯切り

両サイドの取っ手をもち上げるだけで、フタをロック。麺類はもちろん茹で野菜などにも便利な湯切り機



ツール置き

新形状の大型ツマミは、お玉や菜箸などのキッチンツールのちよい置きに便利。



煮る・茹でる

IHを含むオール熱源対応の深型なべは、茹でものから煮込みにまで幅広い料理にご使用頂けます。



二段調理

別売りの二段調理用三脚を使えば、煮物と蒸し物が一度にできます。



二段調理用三脚



5.3L (LMDA53)

品名：ワンダーシェフ マルチポット 5.3L
品番：603630
標準小売価格：¥8,800 (税込)
生産国：中国製

商品サイズ(外寸)：約 W280×D220×H230mm
本体サイズ(内寸)：直径 約200×深さ170mm
商品重量：約 1.5kg
付属品：取扱説明書 二段調理レシビ
二段調理用三脚 蒸しす ガラス蓋

マルチポットの商品情報は、こちらからアクセス →

https://shop.wonderchef.jp/view/category/other_multi



圧力鍋 比較表					
タイプ モデル	コンロを塞がない電気圧力鍋				
	多機能モデル		お手頃モデル		シンプルモデル
製品					
製品名	楽ポン ヌージュ 3.0L	楽ポン ヌージュ 4.0L	楽ポン 3.0L	楽ポン 4.0L	やわらかさん 3.0L
ポイント	<ul style="list-style-type: none"> ・温度調理、煮込み調理可能 ・出来上がりを音でお知らせ ・業界最大※サイズの液晶画面 (※2022年10月現在) 		<ul style="list-style-type: none"> ・蒸し、スロークッカー調理可能 ・お手頃ではじめての方におすすめモデル ・オートメニュー 		<ul style="list-style-type: none"> ・ダイヤル操作 ・介護食レシピ付き ・シンプル構造
オートメニュー	10種類	10種類	8種	6種	—
付属レシピ数	110種類	110種類	24種	24種	31種+39種
人数目安	2人~3人	3人~4人	2人~3人	3人~4人	2人~3人
電源/消費電力	100V 約750W	100V 約800W	100V 約750W	100V 約800W	100V 約750W
作動圧力	70kPa	70kPa	70kPa	70kPa	70kPa
開閉方法	スライド式(蓋 取り外し可能)		スライド式(蓋 取り外し可能)		スライド式(蓋 取り外し可能)
炊飯量	2~4合	2~6合	2~4合	2~6合	2~4合
保証期間	1年	1年	1年	1年	1年
付属品	<ul style="list-style-type: none"> ・取扱説明書 ・クッキングブック(110レシピ) ・蒸しす ・掃除ピン ・ガラス蓋 ・計量カップ ・しゃもじ ・おたま 		<ul style="list-style-type: none"> ・取扱説明書兼クッキングガイド ・蒸しす ・掃除ピン ・計量カップ 		<ul style="list-style-type: none"> ・取扱説明書 ・クッキングブック(2冊) ・蒸しす ・掃除ピン ・ガラス蓋 ・計量カップ ・しゃもじ ・おたま

圧力鍋 比較表					
タイプ モデル	火にかけるタイプの圧力鍋				
	カラフル 圧力切替式モデル		お手頃 圧力切替式モデル		シンプルモデル
製品					
製品名	オースプラス 3.5L	オースプラス 5.0L	魔法のクイック料理 3.0L	魔法のクイック料理 5.5L	カルーナ 3.0L
ポイント	<ul style="list-style-type: none"> ・開閉が簡単!ワンタッチ開閉 ・本体が鮮やかな赤とスタイリッシュな黒 ・4つの安全機構と圧力切替式 		<ul style="list-style-type: none"> ・超高压 / 高压 圧力切替式 ・お手頃ではじめての方におすすめモデル ・大活躍の100レシピ 付属 		<ul style="list-style-type: none"> ・軽いのにステンレス製 ・取り回しがいいサイズ ・IH/ガス調理器対応
オートメニュー	—	—	—	—	—
付属レシピ数	80種	80種	100種	100種	8種
人数目安	2人~3人	3人~4人	2人~3人	4人~5人	2人~3人
熱源	IH調理器/ガス	IH調理器/ガス	IH調理器/ガス	IH調理器/ガス	IH調理器/ガス
圧力切り替え(作動圧力)	超高压(140kPa)/高压(80kPa)		超高压(140kPa)/高压(80kPa)		なし(80kPa)
開閉方法	クランプ式(ワンタッチ開閉)		スライド式		スライド式
炊飯量	2~4合	2~5合	2~3合	2~6合	2~3合
保証期間	1年	1年	1年	1年	1年
付属品	<ul style="list-style-type: none"> ・取扱説明書 ・クッキングブック(80レシピ) ・蒸しす ・掃除ピン 		<ul style="list-style-type: none"> ・取扱説明書 ・クッキングブック(100レシピ) ・蒸しす ・掃除ピン 		<ul style="list-style-type: none"> ・取扱説明書兼クッキングガイド(8レシピ) ・蒸しす ・掃除ピン