



厨房機器に、新しい価値を創造します。

IHおでんウォーマー

おでんはいつも人気メニュー！
IH方式でさらに省エネを実現。



ネスターIH加熱方式
おでんウォーマーなら

さらに
省エネ

IH方式により加熱効率を
向上した省エネ設計。

さらに
おいしく

IH加熱方式による
きめ細かな温度制御
を実現。

さらに
使いやすく

加熱面は結晶化
ガラスプレートを
採用し、清掃性を向上。

熱効率が良いIHだから加熱ロスが少なく経済的!

■IHならではの熱効率の高さと、きめこまやかな温度制御で消費電力も抑えます。

- ・スープ(だし汁)はいつも適温。保温中のスープ温度を一定に保ちます。
- ・保温温度は食材に適した約82℃。

■きめこまやかな温度制御で煮詰まりを抑える! スープのつぎたしの手間とコストを削減。

- ・スープの温度を一定に保つので、スープの蒸発量を抑えます。そのため、スープの煮詰まりを抑え、コンビニなど長時間営業のお店にもお勧めです。

■なべは非接触加熱で、汚れ付着や接触不具合による誤動作がなく耐久性も向上。

■加熱部はフラットなガラスセラミック製だからさっとひと拭き! お手入れ簡単!

簡単フルオート!

煮込みから保温までおまかせ!

煮込み スープの温度が約96℃になるまで加熱

自動的に温度を下げて...

保温 約82℃の温度をキープ

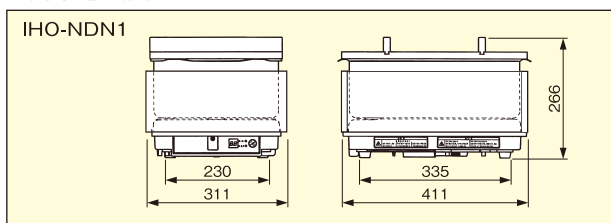
■IHだから、加熱部を低温化。スープをこぼしても焦げ付きを抑えます。

- ・加熱部温度 蓋あり時 約80℃
蓋なし時 約120℃

■容器そのものが発熱するIHだから均一加熱で温度ムラを抑えます。



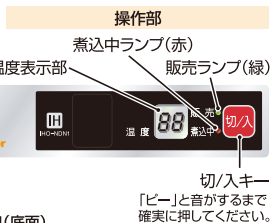
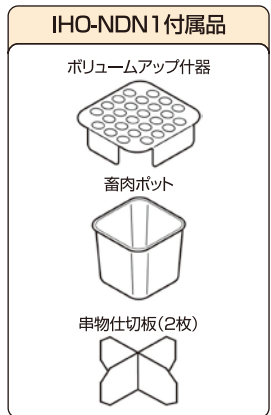
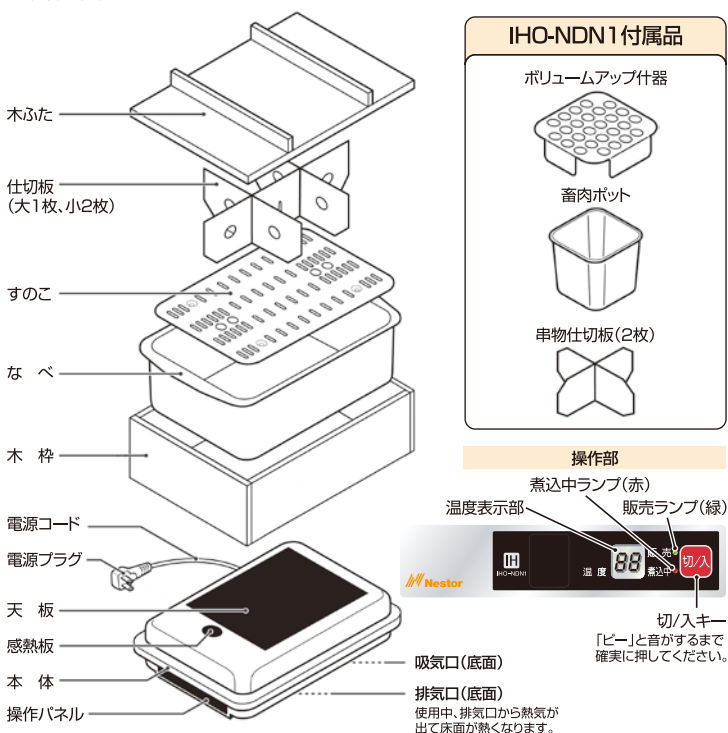
外形寸法図



仕様表

ウオーマ		形名	IHO-NDN1	
おでん	外形寸法(幅×奥行×高さ)		311×411×266(mm)	
	製品質量		約9kg	
	付属品		すのこ、仕切板(大1枚・小2枚)、串物仕切板、木ふた、ポリウムアップ仕器、畜肉ポット	
アミニエー	形名	IHO-NUN1		
	定格消費電力(50/60Hz)		100V 900W	
	外形寸法(幅×奥行×高さ)		285×405×86	
	製品質量		約3.5kg	
	加熱方式		IH方式	
	温度制御方式		マイコン式	
	加熱性能	煮込み温度		約96℃
		保温温度		約82℃
	温度制御	温度検知		サーミスタ固定式
		蓋有無検知		保温温度一定制御
操作部	表示		2桁LCD+LED2個	
	ブザー報知		SW操作・煮込み・エラー	
電源コード	有効長		1.9m	
	プラグ		2ピン付Wモールド	
安全装置	温度過昇防止装置		空だき検知(120℃)	
	鍋無し検知		プログラム制御	

外観図



使用上のご注意

- 吸気口、排気口をふさがないでください。
- おでん調理以外の目的で使わないでください。
- 専用なべ以外のものはのせないでください。
- 磁力線が出ているので、磁気に弱いものを近づけないでください。
- 操作パネル部に煮こぼれた場合は速やかに拭き取ってください。
- 空だきはしないでください。
- 不安定な場所では使わないでください。
- なべの下に紙などを敷かないでください。

安全に関するご注意

- ご使用前に取り扱い説明書をよくお読みの上、正しくお使いください。
- 電源は交流100Vで、定格15A以上のコンセントを単独でご使用ください。また延長コードをご使用の場合は定格15A以上のものを単独でご使用ください。
- 心臓用ペースメーカーなどをお使いの方は念のため専門医師とご相談の上ご使用ください。

営業担当者または販売店にご相談ください。

✉ eigyo@nes-tor.co.jp

※本仕様は品質向上のため予告なく変更する場合があります。

発売元

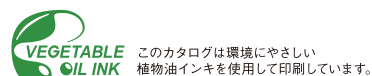


供給元: 東芝ホームアプライアンス株式会社

本社 / 〒474-0001 愛知県大府市北崎町大清水4-1 営業部 / ☎ (0562) 46-8400
 東京営業所 / ☎ (03) 5951-8411
 名古屋営業所 / ☎ (052) 324-0050
 大阪営業所 / ☎ (06) 6763-3617

URL <http://www.nestor.jp/>

●お求めは信用ある当店で



このカタログは再生紙を使用しています。

このカタログの記載内容は2010年12月現在のものです。