

<http://www.twinbird.jp/product/mre520/>

MR-E520W

検索

スマホでチェック



●保証書は必ずお受け取りください。

商品添付の保証書は、お買い求めのお店で所定事項を記入します。記載内容をご確認の上、いつでも見られるところに必ず保管してください。

●弊社は補修用性能部品を製造打切後、弊社基準に基づき保有しています。補修用性能部品とは商品の機能を維持するために必要な部品です。



安全に関するご注意

- ご使用の前に取扱説明書をよくお読みの上、正しくお使いください。
- 商品には安全にお使い頂くため、注意シールを貼ってあるものがあります。ご使用の際はご確認ください。

★長年ご使用の電気製品の点検を!

愛情点検



ご使用の際このようなことはありませんか。

●スイッチを入れても、ときどき通電しないことがある。●コードを動かすと通電したり、しなかったりする。●通電中、異常な音が出る。●本体が変形したり、異常に熱い。●こげくさい臭いがする。●その他の異常・故障がある。

ご使用中止

故障や事故防止のためコンセントから電源プラグをはずし、必ず販売店にご連絡ください。点検・修理に要する費用などは販売店にご相談ください。

●本カタログに掲載の商品は日本国内仕様、ならびに一般家庭用です。●本カタログに掲載商品の価格には、配送・設置調整費、工事費、使用済み商品の引き取り費等は含まれておりません。●商品改良のため、デザイン、仕様を一部予告なく変更することがありますので、ご了承ください。●このカタログの内容についてのお問い合わせは、販売店にご相談ください。もし販売店でおわかりにならないときは、弊社におたずねください。●商品写真は印刷物のため、実際の色とは若干異なる場合があります。●寸法は、幅×奥行×高さの順で記載しています。

ツインバードの本社工場は、国際規格であるISO 9001及びISO 14001の認証を取得しています。

日本発 JAPAN DESIGN



ツインバード工業株式会社

〒959-0292 新潟県燕市吉田西太田2084-2

お客様サービス係
(フリーダイヤル)
FAX 0256-93-1077 (有料)

0120-337-455

お電話受付時間／平日(月曜～金曜)午前9時～午後5時

このカタログの記載内容は平成26年8月現在のものです。

PRINTED IN JAPAN 14.08.00-A01

ご相談、お求めは、親切とサービスをお届けする当店で。

TWINBIRD

コンパクト精米器
MR-E520W



素早く、美味しく。
こだわりの食事は
精米から。

コンパクト精米器

精米御膳



1~4合 スピード精米 追加精米モード 4合(白米) 約5分 既製モード

かくはん方式 マイコン制御 レバー操作式 軽量コンパクト 白米みがき
お手入れ簡単 安全設計 コードリール式

コンパクト精米器 精米御膳

MR-E520W JAN/4975058 552015

オープン価格※

- 製品寸法:約幅195×奥行265×高さ235mm
 - 製品質量:約3.3kg(本体)
- ※オープン価格の商品は希望小売価格を定めています。

セット内容



製品仕様

電源	AC100V 50/60Hz
消費電力	175W
容量	1~4合
電源コード長	約1.4m (コードリール式)
定格時間	15分
付属品	玄米用計量カップ×1



素早く、美味しく。こだわりの食事は精米から。

1~4合 **スピード精米**
4合(白米)
約5分

美味しさのヒミツ ツインバードがこだわる「かくはん式」

かくはん棒で、お米をやさしくかくはんすることにより、空気を巻き込んでお米の温度上昇を防ぐので、精米したての風味を損ないません。

NEW

**ぬかこぼれを防ぐ
内容器一体取り出し**
(精米かご&ぬかボックス)

NEW

**ぬかボックス
付け忘れ防止構造**

ぬかボックスなしでは作動しない誤使用防止構造、また、ふたを外すと自動停止する安全設計。



精米前



精米後



ぬかも新鮮! 使い道いろいろ

残った「ぬか」は、ぬか漬けやガーデニングの肥料、掃除の時の油落としや、床みがきにも有効的に使えます。

選べる4つの精米モード

分つきモード

栄養価が高く、玄米よりも食べやすい分つき米ができます。お好みで3分(ぬか層30%除去)・5分(ぬか層50%除去)・7分(ぬか層70%除去)の3段階から選択可能。

追加精米モード

お好みに合わせて追加精米することで、精米度の調節ができます。

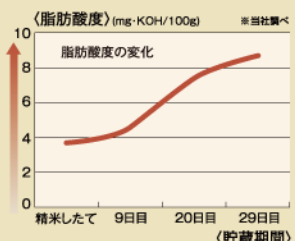
胚芽モード

白米に比べてお米の胚芽部分をできるだけ多く残した胚芽モードのお米ができます。胚芽モードのお米は、玄米や分つき米よりも食べやすく、白米よりも栄養が豊富で健康的です。

白米みがきモード

古く酸化した白米の表面をみがいて、お米の美味しさをよみがえさせます。

お米だって生鮮食品。やっぱり精米したてが一番旨い。

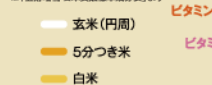


※食品の酸化の度合いは脂肪酸度で表示します。一般的に酸化が進むと風味が落ちてくると言われ、粘りも減少してきます。

いつも食べているお米には栄養がたっぷり!

お米の栄養分布

※「五訂増補 日本食品標準成分表」より



白米を1とした場合の5分つき米のビタミン比較

ビタミンB1 約3.8倍 ビタミンB6 約2.3倍
ビタミンB2 約1.5倍 ビタミンE 約9.0倍

※胚芽・ぬかには、タンパク質のほか、ビタミンや繊維質が多く含まれています。

おいしくて健康的なお米 胚芽モードのお米

栄養豊富な分つき米や「胚芽モード」のお米、白米をつくれます。

「胚芽モード」のお米、分つき米は香ばしい風味も特徴です。

	玄米	3・5・7分つき米	「胚芽モード」の米	精白米(上白米)
「ぬか」から先に精米されます。				
胚芽の残存量※1	●●●●●	●●●●●	●●●●●	—
米ぬかの残存量※2	●●●●●	●●●●●	●●●●●	—

※1 白米にできるだけ胚芽を残す機能です。通常の精白米に比べ、あまり白くなりません。

※2 ●が多いほど、残存量が多いことを示しています。

※お米の品種、産地、保存状態により胚芽の残存量は異なります。

シンプル操作&簡単お手入れ

■操作の手軽なレバー操作式



精米モードと精米量を設定したら、後はスタートボタンを押すだけの簡単操作。

■軽量コンパクト



レンジ台にスッキリ収まるコンパクトサイズ。コードリール付きで収納もラクラク。

■お手入れ簡単



ぬかボックス・精米かご・かくはん棒・ふたは、本体から簡単に着脱可能。水洗いOKで衛生的。