

# 炊飯器

かまどで炊いたごはんのおいしさを思い出してください  
なんであんなにおいしいのでしょうか



やっぱり炎で直火炊きしなきゃ・・・あんなにおいしくなりません  
電気炊飯器が普及したのは、タイマーがついて便利だから・・・がもっとも多い理由  
ガスだってタイマー炊飯もできるのに・・・  
ごはんを長く保温すると味も臭いも悪くなるし、エネルギーもかかります  
食べる時に炊くか、あまったごはんはラップして冷凍、食べる時チンが一番です

さめてもおいしいご飯は、やっぱりガス  
お弁当にすれば、すぐわかります

電気炊飯器は炊けるまで時間がかかりますよねえ  
でもガスなら炎の力であっという間にできちゃいます  
夕食だって、おかずを準備してる間に・・・はいできあがり

## 炊飯なべ

3合炊き炊飯なべ  
RTR-300D1



希望小売価格 4,410円  
値引き -910円  
販売価格 3,500円

5合炊き炊飯なべ  
PRN-51



希望小売価格 5,040円  
値引き -1,040円  
販売価格 4,000円

ガスコンロに炊飯機能がついたのがあるって知ってます？

ガス炊飯器をつけるにはガス栓が必要です  
ガス栓がないからってあきらめないで・・・  
炊飯機能のガスコンロと専用炊飯なべで問題解決

朝起きてコンロを点火すれば、  
顔を洗って髪をセットしている間に  
おいしいご飯が炊けちゃう

