

安全性を最優先。 5重設計の安全機能と 3つの特徴。

リブロン 圧力鍋

ノズルとオモリで一定の圧力を保つ

圧力調整装置

リブロン圧力鍋は、通常気圧（大気圧）より1気圧高い圧力と120℃の高温（普通の鍋は98℃前後）で調理する器具です。圧力調整オモリで、ノズルから出る高温、高圧の蒸気を一定の圧力に保ち、スムーズに排出するのが圧力調整装置です。



黒オモリ 赤オモリ

ノズルと安全装置



4.5L・5.5L



2.8L

常に安全を感知する

安全装置

何らかの理由で圧力調整装置のノズルから蒸気の排出がスムーズに出なくなり、規定の圧力を超えた状態になった時、自動的に安全装置が作動して、過圧状態の蒸気を排出する安全のための装置です。

万一の時でも安心の

強制排出機構

万一、圧力調整装置及び、安全装置が正常に作動しなく、異常に圧力が上昇する状態になった場合にも安全です。蓋に装着されているパッキングが蓋と本体の吻合以外の裏の部分から自動的に外れて、蒸気が排出されます。



パッキングの状態

安全機構（調理前／調理後）

調理前

安全のため正しく操作しないと、密閉状態にならず圧力がかからない設計になっています。

4.5L・5.5L用

安全確認開閉レバーを引きながら、取っ手が正しく重なるまでセットします。

2.8L用

本体と蓋を取っ手が正しく重なるまでセットし、調理ボタンをONにします。

調理後

圧力が残っている間は、感圧装置の圧力ピンが上がった状態になり、安全のため、蓋を開けることができない設計になっています。

本体内側面には、リベットなどの突起がない構造を採用していますので、お手入れが簡単です。機密性が高く本体からの蒸気漏れもほとんど無く、熱が有効に作用する省エネタイプ。

4.5L・5.5L



圧力ピンが加圧前の状態



圧力ピンが加圧の状態

2.8L



加圧中は圧力ピンが上がった状態になります。



調理時間が大幅に短縮

圧力鍋は、高温高圧で調理することにより、普通の鍋にくらべて調理時間が大幅に短縮できます。時間のかかる煮込み料理もアツという間によりおいしくでき上がります。



光熱費も節約できて経済的

圧力鍋は、一度圧力がかかってしまえば弱火で充分。火を止めてからの余熱で調理しますので、光熱費も大幅に節約できます。



堅い素材が柔らかくおいしく

圧力鍋は、すね肉や魚の骨など堅い素材でも素早く柔らかく調理します。体によいものをおいしく、健康的な食事づくりに大活躍。

熱伝導に優れたアルミキャスト製

国内で一つ一つ手作りで鍛造されるリブロン圧力鍋。アルミキャスト製で熱保有力に優れた「特厚底」熱ムラのない全面均一加熱でおいしく調理。



鍛造工程

断面構造と特徴

熱伝導の高い固くて緻密な結晶
徐々に熱保有力の高い大きな結晶
アルミキャスト独特な生地
特厚底
熱をたっぷり蓄える特厚底
特厚底から徐々に肉厚を変化

アルミキャスト製（AC7A:アルミ、マグネシウム合金）

鍛造製品は、溶解状態のアルミが金型へ鍛造され自然硬化する過程で独特な結晶組織を形成します。表面側は、熱伝導に優れた固くて緻密な結晶。ゆっくり冷やされる内部は、熱をたっぷり蓄える熱保有力に優れた粗い結晶を特徴としています。ですから、おいしいお料理作りに必要な加熱ムラのない、全面均一加熱の働きを作り出します。

黒オモリと赤オモリで多彩に広がるクッキング。

圧力鍋でつくる料理本
付属の「圧力鍋レシピ20」には
ベーシックな料理を中心に圧力なべならではの
レシピを紹介しています。



強火でオモリが動いたら
すぐに弱火で数分加熱。
あとは蒸らすだけ
アツという間に出来上がり。
これが基本です。



黒オモリは高温
ごはん以外の一般料理



赤オモリは低温
玄米以外のごはんの炊飯など

目詰まり防止用の安全フィルター

長く安全にお使いいただくために、圧力調整装置のノズル孔の目詰まり防止に安全フィルターを採用しています。また、ノズルが目詰まりした時やフィルターナットの排除に使用する掃除棒もセットされています。



掃除棒

安全フィルター



リブロン 圧力鍋



豚の角煮

短時間でトロツとした柔らかさに仕上がります。



魚料理

どんな硬い骨の魚でも柔らかくなります。



煮豆

コトコト時間をかけなくても豆がふっくら!



赤飯

黒いオモリと赤いオモリを上手に使い分けて。

固いものも、アツという間に柔らか調理。
 栄養分を逃さず、素材の旨みが断然違います。
 リブロン圧力鍋は、
 煮る、蒸す、ゆでる、炊くという料理に加圧をこなす万能鍋です。
 短時間でおいしく仕上げるので大変経済的です。
 使いこなすほど料理のレパートリーが広がり、
 毎日のおかず作りがぐんとラクになります。

創業昭和5年。鋳物の町、高岡で造りつづけて70有余年。
 永い伝統と確かな技術に裏打ちされた信頼のブランド。
 製品の数々は、快適な食生活と豊かな暮らしをサポートします。

リブロン 圧力鍋

日本製



鍋ひとつひとつにロット番号がついた、
 完全アフターサービス。

リブロン圧力鍋は、ひとつひとつにロット番号を刻印し厳重な品質管理のもとで生産されています。完全なアフターサービスですから安心してご使用いただけます。



PSC マークは、国の検査基準に適合し安全性を認められたしるしです。

Product Safety.....製品安全
 Consumer...消費者、消費生活



SGマーク制度は、調理器具の欠陥によって発生した人身事故に対する補償制度です。このマークは製品安全協会が安全な製品として定めた基準に適合した製品に表示されます。