

安全性を最優先した5つの特徴

IHリブロン圧力鍋 **リブロン圧力鍋** 日本製
IH2.8L IH4.5L 2.8L 4.5L 5.5L

1 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。圧力調整装置は、圧力調整オモリで圧力調整ノズルから出る高温高压の蒸気を一定に保ち、スムーズに排出します。

2 常に安全を見守る 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がスムーズに出なくなり、規定の圧力を超えた場合に、自動的に作動して、過圧状態の蒸気を外へ排出する安全のための装置です。

3 万一の時でも安心の 強制排出機構

万一、圧力調整装置および、安全装置が正常に作動せず、圧力が異常上昇の状態になった場合にも安心です。蓋に装着されているパッキングが、自動的に外れて、蒸気が排出されるしくみです。

4 安全機構 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加からない設計になっています。

IH2.8L・2.8L **IH4.5L** **4.5L・5.5L**

本体と蓋を取っ手が正しく重なるまで廻してセットし、調理ボタンをONにします。

安全確認レバーを押しながら、取っ手が正しく重なるまで廻してセットします。

安全確認レバーを引きながら、取っ手が正しく重なるまで廻してセットします。

..... 加圧前の状態



..... 加圧中の感圧ピン

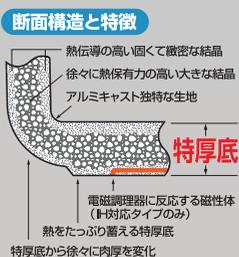
5 安全機構 調理後

圧力が残っている間は、感圧装置の感圧ピンが上がったままの状態になり、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。



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」熱ムラの無い全面均一加熱でおいしく調理。



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。

表面は耐久性に優れた 硬質アルマイト加工 (IHタイプのみ)

通常の硫酸アルマイトと比較して、膜厚が厚く硬い性質があります。JIS基準と比べて膜厚は約5倍。耐磨耗性、耐食性がアップしています。(当社従来品と比較)

2種類のオモリで 多彩に広がるクッキング

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



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。

目詰まりを防止する安全フィルターとフィルターナット

永く安全にお使いいただくために、圧力調整装置のノズル穴の目詰まり防止に安全フィルターとフィルターナットを採用しています。また、ノズルが目詰まりした時やフィルターナットの汚れの除去に使用する掃除棒もセットされています。



お手入れ簡単

本体側面には、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。