

Panasonic

電子レンジ

総合カタログ®

2018 / 冬

オープンレンジ / 電子レンジ



忙しい平日の夜も、
できたてのごちそうを食卓に。



☆☆Bistro
ビストロ

パナソニック **スチーム** オープンレンジ
NE-BS1500



10分で
ちゃんとごちそう、
100レシピ集
(NE-BS1500のみ)

おいしい
7days

パナソニック オープンレンジ

Creative!

毎日を、ちょっとクリエイティブに。

本カタログ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。



時間がない平日も、みんなが集まる週末も、

10分 でちゃんとごちそう。





忙しい平日の夜も、
できたてのごちそうを食卓に。

おいしい 7days

時間がない平日の夜も、食事は手作りしたい。
家族のリクエストに応えたひと皿で喜ばせたい。
グリル機能が進化した、高火力のビストロなら、
ラムチョップやスペアリブなどの骨付き肉も、
予熱なしでこんがりジューシーに焼き上がる。
忙しくても、おいしさをあきらめない。
時短調理で、毎日の食卓をもっと豊かに。

☆☆ **Bistro**
ビストロ

パナソニック
[スチーム] オープンレンジ

NE-BS1500

オープン価格* -K(ブラック) -W(ホワイト)

New 上火と下火のダブル火力アップで、
おいしくより時短 詳しくは ▶ P3-4

New 業界最小※1
設置スペース 詳しくは ▶ P11-12


GOOD
DESIGN



おいしい7days

Creative!

※1.2018年6月1日現在。家庭用卓上オープンレンジ30Lクラスでの「設置高さ」。「設置高さ」とは本体高さと同離隔距離(消防庁告示第1号に基づく)による。



時短

時間のかかる煮物や蒸し物も、
ビストロならあっという間。
鍋やせいろ代わりに使えます。

手軽

火加減の調整が難しい、
焼き物や揚げ物も、ボタンを押すだけ。
準備も片付けもラクラク。

おうちごはんもおもてなしも
パッとプロの出来栄え。

おいしい笑顔は1週間の元気の源。ピストロならずばやく仕上がるから忙しい平日も休日のパーティーも手際よく。



New

骨付き肉も、
予熱なしでこんがり

チタンコートグリル皿の火力アップ効果で、焼き上げ性能が驚きの進化。オーブンと比較して、グリル3メニューが約30%時短で調理できます。

◆当社オープン調理とグリル調理の時間の比較 (NE-BS1500) 4人分



	ラムチョップ	スペアリブ	豚バラグリル
「オーブン」調理	約17分	約30分	約40分
「グリル」調理	約12分	約21分	約27分

ラムチョップ

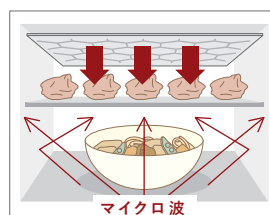


(自動メニュー バスタセット)
鶏のマヨ焼き&あさりのボンゴレ

食卓に彩り。1品分の調理時間で、もう1品。

合わせ技セット

上段で焼き物、下段で煮物や汁物など、異なるメニューを同時に調理。手間が省け、品数豊かな食卓に。



(イメージ図)

同時に調理! 調理時間を約25%短縮※1 (当社比)

上段グリル 焼き物・揚げ物

+

下段レンジ 煮物・ゆで物・汁物・炒め物

※1.自動メニュー「バスタセット」で調理した場合約21分と、パスタとチキンを別々に手動調理した場合「パスタ+チキン」で約28分との比較。※2.自動メニュー「こんがり8分」対応メニューにおいて、「8分」には取扱説明書の対象レンジに従って下ごしらえしたもの。市販の冷凍食品には対応していません。※3.塩さば2切れ(200g)の調理時間。手動「グリル」両面焼き上段(10分)と自動メニュー(8分23秒)の比較。加熱のエコナビ運転で焼いた場合(171.3Wh)の比較にて、約14%の省エネとなります。

予熱なしで、すばやく
両面こんがり



大火力 極め焼きヒーター

New

チタンコートグリル皿

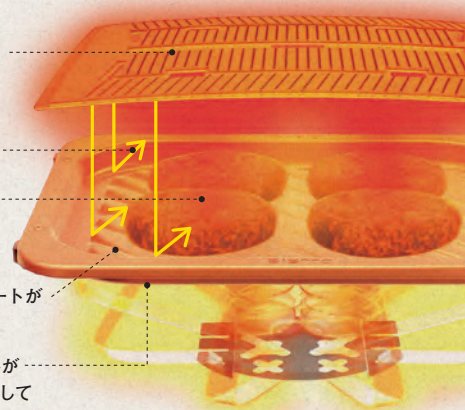
立ち上がりが早い
パワフルな
ヒーターを内蔵

輻射熱

表面をすばやく
焼き上げて、
内部はジューシー

高反射チタンコートが
赤外線を反射

新・高温フェライトが
マイクロ波を吸収して
フライパンのようにアツアツに



マイクロ波

(イメージ図)

New

高火力グリルのポイント

- 上火** 新・チタンコートが熱を反射して
上火の立ち上がりをアップ
- 下火** 新・高温フェライトで
グリル皿最高温度がさらにアップ
- 上火・下火** 新・マイクロ波制御で火力を最適化

オーブンより
スピーディー



スナックピザ

New



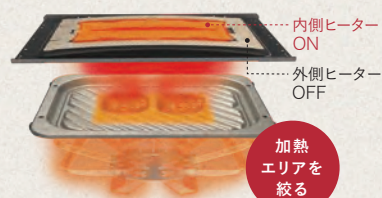
発酵・予熱なしでラクラク。
かんたんピザ・パン

皮を焼きながら、
身はふっくらあため。
**うなぎのかば焼き
あため**

30Lクラスでも1~2人分の調理に対応!

スピードエリア加熱^{※3}

1~2人分を調理する
際、グリル皿の中央を
集中して効率よく加熱
することで、調理時間を
短縮します。^{※5}



加熱
エリアを
絞る

ECONAVI

集中加熱と加熱時間・加熱パワーのコントロールで
ムダな加熱を防いで省エネ^{※6}になります。

(イメージ図)



サーモン・ライスコロッケ

時間がなくてもパパッとできたて。

こんがり8分^{※2}

スピードエリア加熱で^{※3}、こんがり焼いたごちそうメニューも、家庭の
定番揚げ物メニューも、加熱時間はたった8分^{※2}!



豚ヒレ肉のきのこ添え/手羽元の彩り野菜添え

解凍しながら一気に焼き上げ!

凍ったままグリル^{※4}

冷凍した食品をグリル皿に並べれば、あとはピストロにおまかせ。
休日に下ごしらえしてホームフリージングしておけば、平日にもゆとりが
できます。

ふだん使いに
うれしい

高火力だから、スピーディー。

◆当社従来平面ヒーター搭載機種 NE-W305との調理時間の比較



ハンバーグ(2人分)

塩さば(2人分)

両面焼き トースト1枚

約17分

約14分

約3分50^{*}秒

約13分

約8分

^{*}スチームトーストの加熱時間は
通常トーストプラス約2分

下ごしらえなどの時間は含まれません。^{※3}、焼き物・焼き魚・揚げ物など一部の自動メニューで対応。^{※4}、
^{※6}、塩さば2切れ(200g)を手動「グリル」両面焼き上段で焼いた場合(199.5Wh)とスピードエリア

忙しい平日の夜も
手軽にまかせっきりで、できあがり。

帰りが遅くなる日は夫が料理担当。
ビストロなら、おまかせ調理だから
不器用さんでも大丈夫。

ボウルに材料を入れるだけ！

ワンボウルパスタ・ ワンボウルシチュー

ボウル*に材料を入れたらあとはビストロにおまかせ。
ひとつのボウルでできるので後片付けもラクラク。

*耐熱ガラス製ボウル



ボウルに材料を入れたら



ふんわりラップをかけて、
あとはビストロにおまかせ



えびと野菜のペペロンチーノ



ハンバーグ
(芯までほぐせる解凍を利用後に調理)

解凍ムラを抑え、中までしっかり解凍。下ごしらえがスムーズに。

芯までほぐせる解凍

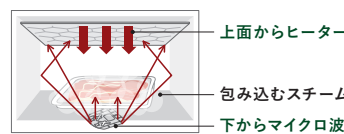
(食材や形状、環境により出来栄えは異なります)

サイクロンウェーブ加熱で、食品の中央部分からおだやかに、ムラを抑えて解凍。さらに
高精度・64眼スピードセンサーが分量や種類を見分けて※1自動で解凍を制御。

立ち上がりの速いヒーターで表面の霜を
とかし、加熱ムラを抑えながら解凍。

ひき肉をほろほろな
状態に解凍

すぐに下ごしらえ
できる状態に



(イメージ図)



何度も
解凍し直す
手間なし

※1.マイクロ波による食品の温度上昇特性や、面積、温度上昇速度により、食品を分類し見分けます。※2.マイクロ波による食品の温度上昇速度により分量を見分けます。※3.数値は当社換算値。かぼちゃ200gの煮物比較。【分析依頼先】(一財)日本食品分析センター【分析試験成績発行日および番号】2015年2月23日/第15013901001-01号～第15013901010-01号。※4.食品2品の分量はほぼ同等。ただし汁物、ソース、タレ150gと冷蔵ハンバーグ90gの2品あための場合、上昇温度1℃当りの電力量がエコナビ運転時(0.735Wh/℃)と「ねらって加熱」をしなかったとき(0.912Wh/℃)の比較にて、約19%の省エネとなります。※6.NE-BS905の場合、設定は「6お好み温度」を選び、ダイヤルで温度を設定します。※7.加熱後かき混ぜて、温度を確認してください。※8.食材や容器、環境などにより、ふきこぼれが生じる場合もあります。※9.70℃設定とエコナビ運転をしなかったとき(0.257Wh/℃)の比較にて、約14%の省エネとなります。※10.茶わん1杯のごはん150g(約20℃)を中心部を含む平均温度75℃以上まであためた場合。連続加熱・庫内高温時の

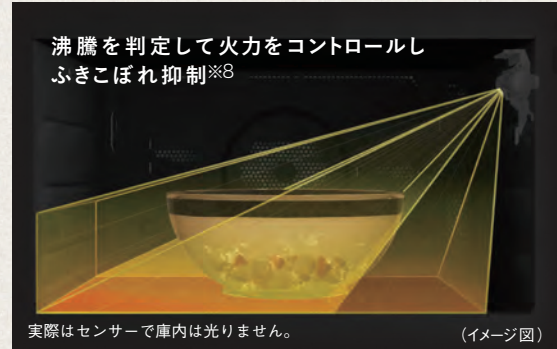
食品・大きさを見分ける※1

自動制御のヒミツ



高精細・64眼 スピードセンサー

瞬時に測定し食品の分量などを見分けて※1、
あたため・解凍。



実際はセンサーで庫内は光りません。(イメージ図)

ムダな加熱を
セーブして省エネに。※9



「ごはん」のように素材が均一な食品と見分け※1たら、エコナビ
制御※9により、ごはんなら1杯30秒台※10という時短&省
エネで適温にあたため。大皿のおかずなど、異なる素材が
混在する場合は、低温部の温度が上がるように加熱時間を
調整します。

焼き物調理後も自動あたためOK

瞬時に庫内全体の温度を測定することで、庫内が
熱くても自動あたためができます。

庫内温度260℃以上の場合を除く。庫内高温時の「自動あたため」の
仕上がり調整は「温度」ではなく「強め」弱めとなります。)

New 乾物を戻す

乾物が短時間で戻るので調理がスムーズに。
(NE-BS1500/BS655のみ)

New 離乳食用ゆで野菜

つぶしやすいやわらかさに
野菜をゆでます。
(NE-BS1500/BS655のみ)



解凍ムラを抑える サイクロンウェーブ加熱

マイクロ波をらせん状に放射し、
食品の中央部分からおだやかに解凍します。



(イメージ図)



サイクロンウェーブ
非搭載品



新製品
NE-BS1500



約4分
(200g)

かぼちゃの煮物

簡単・時短で、分量も火加減もおまかせ。

かんたん煮物

耐熱容器に食材と調味料を入れたら、
あとはピストロにおまかせ。分量を
見分けて※2加熱時間を調整、手軽に
煮物が楽しめます。

(野菜の重量100~500gの範囲、一部メニューを除く)

かぼちゃの煮物(200g)の比較

■加熱時間

かんたん煮物 4分
鍋で加熱 17分

■ビタミンC残存率※3

かんたん煮物 63.8%
鍋で加熱 49.8%



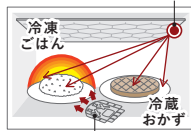
冷凍ごはんとおかずのあたためが同時に。

2品同時あたため

(ねらって加熱※4)

当社独自の3Dアンテナでマイクロ波をコン
トロールし、温度の異なる2品を同時に、効率
よくあたためます。

高精細・64眼
スピードセンサー



3Dアンテナ (イメージ図)

ECONAVI 低温部をねらって効率よく加熱します。※5

お好み温度

高精細・64眼スピードセンサーで庫内の広い範囲の温度を見張って
加熱するので、容器の重さに左右されずに、お好みの温度にあたため
られます。

カチカチのアイスも

適度なやわらかさに

=-10℃※6

離乳食もぬるめの

ちょうどいい温度に※7

=-40℃※6

ごはんやおかずも

ホカホカの食べ頃に

=-70℃

焼きたての味を楽しめる

パンのあたため

レンジ×ヒーター×スチームの合わせ技で
最適プログラムに制御。惣菜パンも、外は
こんがり、中もしっかりあたためます。



のビタミンC残存量を鍋で加熱した場合49.8%と自動メニュー「かんたん煮物」で加熱した場合63.8%の
がかった食品、冷凍カレー、冷凍シチューなどは2品あたため向きません。※5.70℃設定で冷凍ごはん
BS1500の場合、設定は「毎日」の「あたため色々」をタッチして、「お好み温度」を選び、温度を設定します。
で室温ごはん150gの1品あたための場合、上昇温度1℃当りの電力量がエコナビ運転時(0.221Wh/℃)
加熱は除く。

グリル機能

レンジ機能

スチーム機能

オーブン機能

使いやすさ

スチーム
オーブンレンジ
30L

スチーム
オーブンレンジ
26L

単機能レンジ
オーブンレンジ
22L
23L
15L

主な機能

商品機能一覧

蒸し器いらずで、ふっくら上出来。
おうちごはんをおいしくヘルシーに。

蒸し器やせいろを用意するのって
ちょっと面倒…。ピストロなら、思い
立ったらすぐできる。

蒸し器なしでも、メニュー広がる。

蒸し物調理

スピードスチーム機構で、たっぷりのスチームが素材の味を生かしておいしくふっくら仕上げます。



約23分
アクアパッツア



ゆで卵&温泉卵も
おまかせ!※1

置くだけ簡単!

NE-BS1500/BS905/
BS805/BS655のみ。



※1.自動メニューまたは、取扱説明書の該当メニューページに記載されている手動スチームのみ対応。

※2.自動メニュー「蒸し物10分」「蒸し焼き10分」対応メニューにおいて、「10分」には下ごしらえなどの時間は含まれません。※3.一部の自動メニューに限りです。※4.数値は当社換算値(加熱前と比較)。【分第18013814001-0101号、18013814003-0101号、18013814005-0101号～18013814007-0101号、18013814010-0101号～18013814012-0101号

高密度スチームで
すばやく上手に



スピードスチーム 機構

庫内上部に密度の高いスチームを閉じ込めるから
短時間で、蒸し器同等の蒸し上がり。



(イメージ図)

スチームコントロール

調理に応じて低温のスチームから高温の過熱水蒸気まで、
量、噴射タイミングをきめ細かくコントロール。あたため・解凍
からお菓子作りや調理まで、多彩なメニューを手軽に、
おいしく仕上げます。

多量 ↑ スチーム量 ↓ 少量	ゆで卵・温泉卵  自動メニュー※1でゆで卵や温泉卵が殻付きのまま1個から。	蒸し料理  ヘルシーな蒸し料理が簡単に。		
	発酵  発酵に適した環境をキープするので、霧吹きは不要。	中華まんあたため  中華まんも、ふっくらホカホカ。	お菓子・パン  生地乾燥を防ぎ、しっとり、ふっくら焼き上げ。	過熱水蒸気
	解凍  解凍ムラを抑えて、使いやすい状態にすばやく解凍。	スチームあたため  ごはんも、ラップなしでしっとり、ふっくら。	グリル・オープン料理  余分な脂や塩分を落とす焼き上げ。	過熱水蒸気
	低温	→ スチーム温度 →	→ 過熱水蒸気	

低温スチーム

手動スチーム

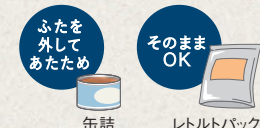
60~95℃を5℃刻みで設定可能に。漬け物も塩もみ不要ですばやく漬け込み。また、鶏ハムもしっとり仕上げます。

金属製のザルに入った食材や缶詰、レトルト食品もそのままあたためOK。

●手動スチーム以外ではあたためないでください。



鶏ハム



缶詰

レトルトパック

NE-BS1500/BS905/BS655のみ。

NE-BS1500/BS905/BS805/BS655のみ。



魚介とかぼちゃのクリーム蒸し



にらまんじゅう



牛肉とエリンギのこしょうぎょうざ

時間がなくてもパパッとホカホカ。

蒸し物 10分※2 ・ 蒸し焼き 10分※2

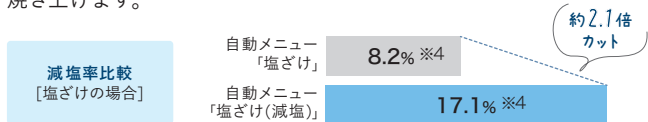
ヘルシーな蒸し料理もこんがり焼き目のついたパリパリぎょうざも10分※2でおいしく仕上がる自動メニュー。



余分な塩分をカットしてヘルシーに。

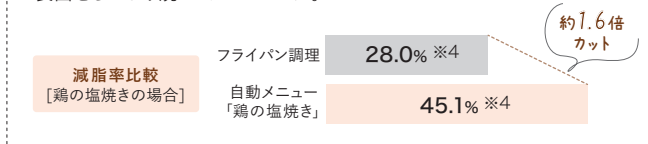
ヘルシー調理※3

魚はヒーターと過熱水蒸気の働きで、塩分を落としながら焼き上げます。



脂もカット

肉なら、大火力極め焼きヒーターとグリル皿で脂をすばやく落とし、表面をしっかり焼いてヘルシーに。



休日のこだわり料理も
自慢の仕上がりに。

おいしい 7days

スイーツ作りを楽しむ休日。ピストロ
なら、パンはふんわり香ばしく、スポン
ジケーキはしっとりふっくら。

幅広い温度帯でこだわりに応える。

低温80℃～
高火力300℃※1オーブン

じっくり加熱する低温メニューから、高火力で一気に焼き上げるメニュー
まで。日常はもちろん、特別な日を彩る料理にもおいしく応えます。



190℃
くるみのプル



80℃
さんまのコンフィ



100℃
ドライフルーツ



120℃
カスタードプディング



150℃
いちごのショートケーキ



180℃
ロールケーキ



180℃
アップルパイ



190℃
シュークリーム



250℃
ローストビーフ



280℃
クリスピーピザ

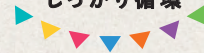


300℃
焼きいも

※1. (一社)日本電機工業会 (JEMA)「表示に関する自主基準 (平成19年6月19日制定)」に準ずる。オーブンの240～300℃での運転時間は約5分です。その後は自動的に230℃に切り換わりします。

●P.9-10の内容はNE-BS1500/BS905の機能を中心に説明しています。

熱風が庫内全体に
しっかり循環



2段コンベクション オーブン

熱風を対流させて、包み込むようにムラなく焼き上げ。



バターロールなら
1度に24個
焼ける

(イメージ図)

メニューに最適な「予熱+焼き時間」設定

パンやお菓子は焼き時間が長いと乾燥するので、メニューに合った最適な焼き時間が、オーブンを選ぶ重要なポイントになります。ピストロは、予熱で庫内全体の温度をしっかり上げて、食品を入れた後の庫内温度の低下を少なくし、「焼き時間」にもこだわりました。メニューに適した「焼き時間」で、2段で1度にたっぷり、焼き上げます。

◆「予熱+焼き時間」設定例

クッキー 2段:約48個(160℃)

予熱 約4分30秒 焼き 約14分

バターロール 2段:24個(200℃予熱▶180℃焼き)

予熱 約7分 焼き 約14分

ワンポイントアドバイス

★ One Point Advice ★

おいしさの秘訣は しっかり予熱と最適な焼き時間

パンの焼成は、**温度が何度か**ということより、**最短時間で焼けるかがポイント**となります。

そのためには、**庫内を予熱で十分にあたためることが必須**です。長い時間の焼成はパンを乾燥させてしまいます。

適した時間で焼き上げることで、ふっくらとおいしいパンが作れます。

辻調グループ
製パン
浅田和宏先生



New
みんなの料理教室 >P12
カフェスイーツコース

カップチーズケーキ



アメリカンスコーン

ガトーショコラ



シフォンケーキ

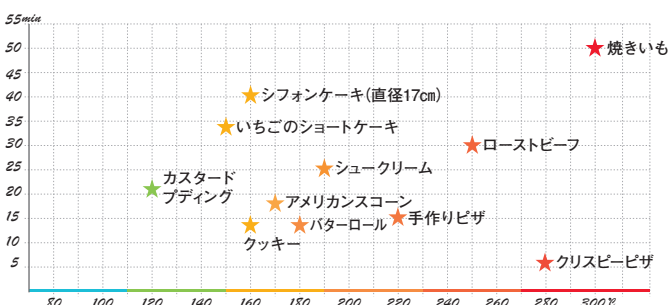
スチームプラス

- ★手動のオープン調理中にお好みでスチームを入れられます。
- ★パンやお菓子作りが好きな人におすすめです。
- ★火の通りやケーキのふくらみをよくします。

スチーム発酵

- ★霧吹き不要で発酵ができます。

[焼き時間と温度目安]



使いやすい設計・機能

New 30Lでもカップボードに置きやすいローフォルム コンパクト設計

高さ45cm空間に大容量30Lが置けます。



※1.2018年6月1日現在。家庭用卓上オープンレンジ30Lクラスでの「設置高さ」。「設置高さ」とは本体高さと同離距離(消防庁告示第1号に基づく)による。

New お好みで選べる 画面デザイン

カラフルで楽しい画面が選べて、使いやすくボタンを並べかえることもできます。



New ON/OFFが選べる LED庫内灯

2段調理でも見やすい2灯。調理中にON/OFFが選べます。(NE-BS1500のみ)

連続調理をもっとスムーズに 「庫内を冷ます」コース

調理後の熱くなった庫内温度をファンを回して冷めやすくします。例えば、鶏の塩焼き調理後に解凍ができるまでの時間を約37%※2短縮します。(NE-BS1500/BS905/BS805のみ)



やさしくスムーズに閉まる ソフトダンパー採用ドア

ドアが閉まる手前で手を離しても、やさしくスムーズに閉まります。(NE-BS1500/BS655のみ)

*手を離す位置によっては、ドアが開く場合があります。



調理と同時に汚れを分解 お手入れ機能

油汚れ分解実験 (当社調べ)

オートクリーン加工された天井ならベタついた天井がサラサラの状態に。
(油汚れは分解しますが薄くシミが残る場合があります。)

●お手入れ前

油汚れ



●自動お手入れ

- 洗浄・水抜き 給水経路を水でさっと洗い流しながら、最後に水を抜きます。
- 庫内 スチームで庫内の汚れを浮かせて、落とすやすくなります。
- 天井・脱臭 天井の汚れと庫内のニオイの原因(汚れなど)を高温で分解。脱臭まで行います。
- クエン酸洗浄 給水経路をクエン酸で洗浄します。



※2.ドア半開状態で通常約11分17秒に対して、「庫内を冷ます」コースで約7分5秒への時短。

●P.11-12の内容はNE-BS1500/BS905の機能を中心に説明しています。

インテリアに馴染むシ
ローフォルムの新しい



シンプルデザイン。
ビストロ。



グリル機能

レンジ機能

スチーム機能

オーブン機能

使いやすい

容量 オープンレンジ 30L

容量 オープンレンジ 26L

単機能レンジ 22L
オープンレンジ 23L
23L
15L

主な機能

商品機能一覧

毎日の献立サポート

材料や作りかたを液晶画面に表示する

「みんなの料理教室」

カラータッチ液晶で手順を確認できるので初心者でも使いこなせます。
6コースを搭載しています。(NE-BS1500のみ)

New カフェスイーツコース
おうちカフェにぴったりなスイーツメニュー

New 酒のつまみコース
家飲みに合う手軽なおつまみメニュー



カントリークッキー



アップルケーキ



枝豆



焼き手羽先

3素材×3ステップコース※3

主な素材3つ、3ステップでサッと下ごしらえできるメニュー

定番コース

ビストロ購入後すぐにでも作れる定番メニュー

キッズコース

お子さまと一緒に楽しめるかわいいメニュー

男前コース

男性向けの簡単にできるガッツリメニュー

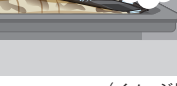
※3.3素材に少量で使用される調味料や粉類などは含まれておりません。

●お手入れ後
炭酸ガスと水に分解



(イメージ図)

で分解 汚れ
水 炭酸ガス



(イメージ図)

ビストロのハイグレードモデル



スチーム オープンレンジ

NE-BS1500

オープン価格* -K(ブラック) -W(ホワイト)



「10分でちゃんとごちそう100レシピ集」と「使いこなしガイド」付き



-K(ブラック)



●後ろ、左右ピッタリ。上方スペース8cmでOK。



-W(ホワイト)

取扱掲載レシピ数 447 自動メニュー数※1 400



目標年度	省エネ基準達成率	年間消費電力量
2008年度	111%	66.0kWh/年

優れた基本性能のビストロ



スチーム オープンレンジ

NE-BS905

オープン価格* -K(ブラック) -W(ホワイト)



●後ろ、左右ピッタリ。上方スペース8cmでOK。



-W(ホワイト)



-K(ブラック)

取扱掲載レシピ数 283 自動メニュー数※1 160



目標年度	省エネ基準達成率	年間消費電力量
2008年度	111%	66.0kWh/年

おすすめ



チタンコートグリル皿の火力アップで両面グリルがさらに進化
**新搭載「チタンコートグリル皿」と新・マイクロ波制御で、
 グリル調理がオープンと比べて約30%の時短※2 (NE-BS1500のみ)**

高反射による上火アップと新・高温フェライトによる下火アップで、おいしく焼き上げます。

※2. ラムチョップ、スペアリブ、豚バラグリルの3レシピににおける当社比。

おすすめ



ローフォルムの新設計で業界最小※3の設置スペース
高さ45cmに入るコンパクト設計

本体高さとして上方スペースを合わせて4cm低くし、すっきり収納しやすくなりました。

※3. 2018年6月1日現在。家庭用卓上オープンレンジ30Lクラスでの「設置高さ」。「設置高さ」とは本体高さと離隔距離(消防庁告示第1号に基づく)による。



おすすめ



みんなの料理教室に2コース追加
「カフェスイーツ」「酒のつまみ」コース (NE-BS1500のみ)

手軽なオープンメニューや家飲みにぴったりなメニューが登場。
 液晶に材料や作りかたを表示します。



主な機能	大火力極め焼きヒーター	芯までほぐせる解凍※4	凍ったままグリル※5	合わせ技セット	2品同時あたため※6	スピードスチーム機構
	3素材×3ステップ※7	カラータッチ液晶	ソフトダンパー採用ドア	過熱水蒸気	高精細・64眼センサー	オープンスピード80℃~300℃※8

主な機能	大火力極め焼きヒーター	芯までほぐせる解凍※4	凍ったままグリル※5	合わせ技セット	2品同時あたため※6	スピードスチーム機構
	3素材×3ステップ※7	カラータッチ液晶	ソフトダンパー採用ドア	過熱水蒸気	高精細・64眼センサー	オープンスピード80℃~300℃※8

主な自動メニュー

あたため色々 スチームあたため 中華まん フライパン お好み温度 トースト/パン 解凍/ゆで野菜 スチーム解凍 (全解凍・半解凍) ゆで野菜(葉果菜・根菜) 蒸し物・蒸し焼き 茶わん蒸し 温泉卵	手作りぎょうざ 一尾魚の蒸し物 焼き物 鶏の塩焼き ミートローフ さんまの塩焼き 炒め物・揚げ物 鶏のから揚げ 野菜炒め 凍ったままグリル ハンバーグ 肉巻き野菜 ぶりの照り焼き	3素材×3ステップ 彩りチキン トマトのオイル蒸し かぶの豚巻き蒸し 合わせ技セット 鶏の照り焼き&かぼちゃの煮物 塩さば&五色きんぴら かんたん煮物 青菜の煮物 かぼちゃの煮物 大根とツナの煮物 ワンポウルメニュー えびとトマトのサラダパスタ ビーフカレー	クリームシチュー お菓子・パン・ジャム スナックピザ かんたんフォカッチャ いちごのショートケーキ フランスパン カップチーズケーキ ガトーショコラ
---	---	--	---

自動メニュー番号一覧

1 スチームあたため 2 飲み物 3 酒かん 4 中華まんあたため 5 フライあたため 6 お好み温度 7 スチーム解凍 8 ゆで葉果菜 9 ゆで根菜 10 トースト 11 スチームトースト 12 惣菜パンあたため 13 ロールパンあたため 14 フランスパンあたため	15 チルドぎょうざ 16 蒸し焼き10分 17 蒸し物10分 18 温泉卵 19 ゆで卵 20 茶わん蒸し 21 こんがり8分 22 焼きそば 23 グラタン 24 塩さば・塩ざけ 25 塩さば・塩ざけ(減塩) 26 かんたんピザ 27 かんたんパン 28 パターロール	29 フランスパン 30 スポンジケーキ 31 シフォンケーキ ワンポウルメニュー 32 パスタ 33 カレー 34 シチュー 35 合わせ技セット 36 肉&野菜 37 から揚げ&野菜 38 葉果菜の煮物 39 根菜の煮物	3素材×3ステップ 40 トマトのオイル蒸し 41 えびのアービュ 42 アボカドグラタン 43 チキンナゲット 冷凍にも対応 44 ハンバーグ 45 焼き手羽先 46 鶏の塩焼き 47 鶏の照り焼き 48 鶏のから揚げ 49 ぶりの照り焼き 50 焼き野菜
---	---	---	---

※1.取扱説明書および別冊記載の自動調理可能なメニュー数(お手入れ除く)。※4.食材や形状、環境などにより出来栄は異なります。※5.取扱説明書の対象レシピに従って下ごしらえしたもの。市販の冷凍食品には対応していない。240~300℃での運転時間は約5分です。その後は自動的に230℃に切り換わります。※9.焼き物・焼き魚・揚げ物など一部の自動メニューで対応。※10.焼き物など一部の自動メニューで対応。※11.自動メニュー「こんがり8分」

理もオーブン2段調理も思いのまま。

時短調理のスタンダードモデル



スチーム オーブンレンジ

NE-BS805

オープン価格* -K(ブラック) -W(ホワイト)



-K(ブラック)



●後ろ、左右ピッタリ、上方スペース8cmでOK。



-W(ホワイト)

取扱掲載レシピ数 196 自動メニュー数※1 98

目標年度 2008年度	省エネ基準達成率 109%	年間消費電力量 67.0kWh/年
----------------	------------------	----------------------

おすすめ 1 高さ45cmに入るコンパクト設計

本体高さとして上方スペースを合わせて4cm低くし、すっきり収納しやすくなりました。
※3.2018年6月1日現在。家庭用卓上オープンレンジ30Lクラスでの「設置高さ」。「設置高さ」とは本体高さと同距離(消防庁告示第1号に基づく)による。

おすすめ 2 「煮物メニュー」

ポウルに材料を入れて2人分・4人分を選べば、あとはおまかせ。短時間で味が染みこみます。



おすすめ 3 「大火力平面ヒーター」

ヒーターの高温化と、庫内への熱伝達を高めたことにより、短時間で食品を焼き上げます。



(イメージ図)

主な機能	大火力平面ヒーター	芯までほぐせる解凍※4	凍ったままグリル※5	合わせ技セット	2品同時あたため※6	スピードスチーム機構
	3素材×3ステップ※7	カラータッチ液晶	ソフトダンパー採用ドア	過熱水蒸気	スイングサーチ赤外線センサー	オープン80℃~300℃※8

自動メニュー番号一覧			
1 スチームあたため	15 スチームトースト	3 素材×3ステップ	ヘルシーコース選択可
2 飲み物	16 茶わん蒸し	28 えびのアヒージョ	37 塩さば・塩ざけ
3 酒かん	17 温泉卵	29 アボカドグラタン	38 鶏の照り焼き
4 中華まんあたため	18 ゆで卵	30 チキンナゲット	39 鶏のから揚げ
5 フライあたため	19 こんがり10分	凍ったままグリル	
6 お好み温度	20 グラタン	31 ハンバーグ	
7 スチーム解凍	21 焼きそば	32 鶏の照り焼き	
8 ゆで葉野菜	22 ハンバーグ	33 ぶりの照り焼き	
9 ゆで根菜	23 フランスパン	合わせ技セット	
10 葉果菜の煮物	24 かんたんピザ	34 肉&野菜	
11 根菜の煮物	25 かんたんパン	35 魚&野菜	
12 蒸し焼き15分	26 スポンジケーキ	36 パスタセット	
13 蒸し物10分	27 シフォンケーキ		
14 トースト			

NE-BS1500・NE-BS905・NE-BS805機能一覧

(主な機能の説明▶P.19)

品番		NE-BS1500	NE-BS905	NE-BS805
オープン	2段調理	300℃ コンベクション※8	300℃ コンベクション※8	300℃ コンベクション※8
スチーム	過熱水蒸気	●	●	●
センサー	赤外線センサー	高精細・64眼スピード	高精細・64眼スピード	スイングサーチ
調理	ヒーター	大火力極め焼きヒーター	大火力極め焼きヒーター	大火力平面ヒーター
	エリア加熱	スピードエリア加熱※9	スピードエリア加熱※9	エリア加熱※10
	スピードスチーム機構	●	●	●
	グリル皿	チタンコートグリル皿	チタンコートグリル皿	ビストログリル皿
	自動メニュー			
	時短メニュー	こんがり8分※11	こんがり8分※11	こんがり10分※11
		蒸し物10分※11	蒸し物10分※11	蒸し物10分※11
		蒸し焼き10分※11	蒸し焼き10分※11	蒸し焼き15分※11
		ワンポウルパスタ・ワンポウルシチュー	ワンポウルパスタ・ワンポウルシチュー	—
	3素材×3ステップ※7	22メニュー	4メニュー	3メニュー
	合わせ技セット	33パターン	21パターン	13パターン
	凍ったままグリル※5	55メニュー	16メニュー	3メニュー
	煮物	かんたん煮物	かんたん煮物	煮物メニュー(4・2人設定)
	かんたんピザ・パン	●	●	●
ノンフライ	●	●	●	
トースト(1枚)	約3分50秒	約3分50秒	約5分	
スチームトースト	●	●	●	
2品同時あたため※6(エコナビ)	●	●	—	
芯までほぐせる解凍※4	サイクロンウェーブ加熱	サイクロンウェーブ加熱	サイクロンウェーブ加熱	
レシピ	取扱掲載レシピ数	447(400)※	283(160)※	196(98)※
使いやすさ	「庫内を冷ます」コース	●	●	●
	液晶	カラータッチ	大型ホワイトバックライト	大型ホワイトバックライト
	ソフトダンパー	●	—	—
自動お手入れ	●	●	●	

※()内は自動メニュー数※1

せん。※6.食品2品の分量はほぼ同等。ただし汁物、ソース、タレがかかった食品、冷凍カレー、冷凍シチューなどは2品あたりに向きません。※7.3素材に少量で使用使用する調味料や粉類などは含まれておりません。※8.オープン「こんがり10分」「蒸し物10分」「蒸し焼き10分」「蒸し焼き15分」対応メニューにおいて、「8分」「10分」「15分」には下ごしらえなどの時間は含まれません。 ※オープン価格商品の価格は販売店にお問い合わせください。

ハイグレード26L



☆Bistro
スチーム オープンレンジ



NE-BS655

オープン価格* -K(ブラック) -W(ホワイト)



-W(ホワイト)



●後ろピッタリ。左右各2cm、
上方10cm以上あけてください。

-K(ブラック)

取扱掲載レシピ数 192 自動メニュー数※1 163

目標年度 2008年度	省エネ基準達成率 101%	年間消費電力量 72.5kWh/年
----------------	------------------	----------------------

1 **「パンのあたため」**
レンジ×ヒーター×スチームの合わせ技で、ロールパンや惣菜パンなどを、表面はパリッとさっくり、中はふんわり仕上げます。(個数設定が必要です)



2 **「乾物を戻す」「離乳食用ゆで野菜」**
小さなお子様のいるご家庭に便利なつづしやすいやわらかさに野菜をゆでる「離乳食用ゆで野菜」、スピーディーに戻せて便利な「乾物を戻す」機能で日々の調理に役立ちます。



3 **「低温オープン」「低温スチーム」**
コンフィやドライフルーツ、鶏ハムなど、低温調理で幅広いメニューに対応します。



旬をおいしく味わえる50の和食定番メニューを自動で調理
和食50選

毎日の調理ですぐに役立つ50の和食メニューを搭載。焼き魚から野菜の煮物まで、定番メニューが自動で手軽に調理できます。



和食50選材料・レシピ表示

50メニュー
すべて対応

カラータッチ液晶に「和食50選」の材料やレシピを表示します。料理本を開く手間がなく、スムーズに料理できます。

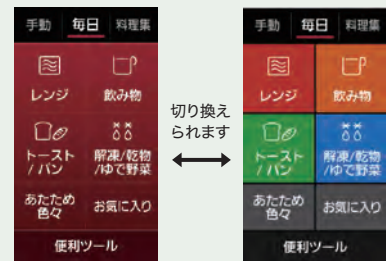
材料やレシピを
確認できる



使いやすさを追求した4つの機能

カラータッチ液晶

好評のカラータッチ液晶を搭載。タッチ操作でメニュー選びが簡単です。さらに、よく使う機能を4つ選んでカラフルに表示する「カスタム画面」も選べます。



NE-BS605との
主な違い

カラータッチ液晶	スピードスチーム機構
ソフトダンパー採用ドア	スチームトースト※2

主な自動メニュー			
あたため色々	ゆで野菜(葉果菜・根菜)	塩さば	合わせ技セット
スチームあたため	蒸し物・蒸し焼き	ぶりの照り焼き	鶏の照り焼き&ポテトサラダ
中華まん	茶わん蒸し	鶏のから揚げ	つくねだんご&野菜スープ
フライ	温泉卵/ゆで卵	煮物10分	塩さば&五色きんぴら
パン	手作り肉まん	かにとかぶの中華煮	豚の蒸し焼き&五目おこわ
お好み温度	手作りぎょうざ	ラタトゥイユ	お菓子・パン
トースト/パン	アクアパッツア	かぼちゃの煮物	スナックピザ
解凍/ゆで野菜/離乳食用	一尾魚の蒸し物	こんがり10分	バターロール
ゆで野菜/乾物を戻す	焼き物・炒め物・揚げ物	チーズカツレツ	ロールケーキ
スチーム解凍	ハンバーグ	えびのマヨネーズソース	いちごのショートケーキ
(全解凍・半解凍)	鶏の塩焼き	なすの揚げ浸し	カスタードプディング

NE-BS655・NE-BS605機能一覧(主な機能の説明▶P.19)

品番	オープン	スチーム	センサー	エリア加熱※5	ビストログリル皿	時短メニュー			
	1段調理	過熱水蒸気	スイングサーチ 赤外線センサー			こんがり10分※3	蒸し物10分※3	蒸し焼き15分※3	煮物10分※3
NE-BS655	250℃上下ヒーター※4	●	●	●	●	こんがり10分※3	蒸し物10分※3	蒸し焼き15分※3	煮物10分※3
NE-BS605	250℃上下ヒーター※4	●	●	●	●	こんがり10分※3	蒸し物15分※3	—	煮物10分※3

※1.取扱説明書記載の自動調理可能なメニュー数(お手入れ除く)。※2.1、2枚のみ対応。※3.自動メニュー「煮物10分」「こんがり10分」「蒸し物10分」「蒸し物15分」「蒸し焼き15分」対応メニューにおいて、「10」や形状、環境などにより出来栄は異なります。

いサイズに詰め込みました。

食べたい時にすぐ作れる

煮物 10分^{※3}

耐熱ガラス製ボウルに食材と調味料を入れ、10分^{※3}加熱すれば煮物が完成。定番メニューをはじめ、和洋中の煮物が手軽に作れます。



鶏と根菜のうま煮

ふっくら、ジューシーな蒸し上がり

蒸し物 10分^{※3}

蒸し焼き 15分^{※3}

蒸し調理を手軽に、時短で作れる自動メニューを26Lクラスでも楽しめます。



さけのハーブ蒸し



豚肉とキャベツのぎょうざ

ゆで卵&温泉卵もおまかせ!*



*自動メニューのみ対応。

解凍ムラを抑え、中までしっかり解凍。

芯までほぐせる解凍

サイクロンウェーブ加熱で、食品の中央部分からおだやかに、ムラを抑えて解凍。何度も解凍し直す手間もなく、すぐに下ごしらえに使えます。(食材や形状、環境などにより出来栄は異なります)



すぐに下ごしらえできる状態に

発酵も予熱もなしでラクラク。朝食にも、おやつにも。

かんたんピザ・パン

「サイクロンウェーブ加熱」でマイクロ波を制御し、グリル皿の発熱量をアップ。ヒーターの高火力と合わせて予熱なしで焼き上げます。



かんたんフォカッチャ

ソフトダンパー採用ドア

ドアが閉まる手前で手を離しても、やさしくスムーズに閉まります。**



コンパクト設計

後ろは壁にピタ置きできるので省スペース。カップボードなどへの設置に配慮しました。(左右は壁から2cm、上方は10cmスペースが必要です)

LEDボタン

押すタイミングで光ってお知らせするLEDボタン。



スタンダード26L



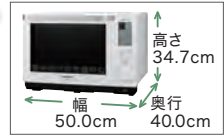
スチーム オーブンレンジ

NE-BS605

オープン価格* -W(ホワイト)



-W(ホワイト)



●後ろピッタリ。左右各2cm、上方10cm以上あけてください。

取説掲載レシピ数	95	自動メニュー数 ^{※1}	63
目標年度	2008年度	省エネ基準達成率	101%
年間消費電力量	72.5kWh/年		

1 **「パンのあたたため」**
 レンジ×ヒーター×スチームの合わせ技で、ロールパンや惣菜パンなどを、表面はパリッとさっくり、中はふんわり仕上げます。(個数設定が必要です)

2 **「低温オープン」**
 コンフィや、ドライフルーツなど、幅広いメニューに対応します。

3 **「ビストログリル皿」**
 遠赤ヒーターとビストログリル皿で上下から加熱するので裏返す手間がありません。

NE-MS265との主な違い	両面グリル	合わせ技セット
	スチームコントロール機能	トースト両面焼き

自動メニュー番号一覧			
1 あたため・スタート	12 トースト	23 鶏の塩焼き	ヘルシーコース選択可
2 飲み物	13 惣菜パンあたため	24 かんたんピザ	32 塩さば・塩さけ
3 酒かん	14 ロールパンあたため	25 かんたんパン	33 あじの開き
4 スチーム解凍	15 フランスパンあたため	26 蒸しプリン	34 鶏の照り焼き
5 スチームあたため	16 蒸し物15分	27 スポンジケーキ	35 肉巻き野菜
6 中華まんあたため	17 茶わん蒸し	ノンフライ	合わせ技セット
7 フライあたため	18 手作りしゅうまい	28 鶏のから揚げ	36 肉&野菜
8 お好み温度	19 さげのハーブ蒸し	29 一口とんかつ	37 魚&野菜
9 ゆで葉果菜	20 こんがり10分	30 えびフライ	38 おこわセット
10 ゆで根菜	21 グラタン	31 かき揚げ	
11 煮物10分	22 ハンバーグ		

※()内は自動メニュー数^{※1}

調理		自動メニュー		芯までほぐせる解凍 ^{※6}		スチームあたため(ラップなし)		取説掲載レシピ数	使いやすさ		自動お手入れ
合わせ技セット	ノンフライ	トースト(1枚)	スチームトースト ^{※2}	選べるヘルシーコース				液晶	ソフトダンパー採用ドア		
12パターン	●	約4分55秒	●	5メニュー	●	●	192(163) [※]	カラータッチ	●	●	
3パターン	●	約4分50秒	—	5メニュー	●	●	95(63) [※]	大型グレー(バックライトなし)	—	●	

分「15分」には下ごしらえなどの時間は含まれません。※4.オープンの220~250℃での運転時間は約5分です。その後は自動的に210℃に切り換わります。※5.焼き物など一部の自動メニューで対応。※6.食材*オープン価格商品の価格は販売店にお問い合わせください。

メニュー充実の26Lモデル

エレクトク

オーブンレンジ

NE-MS265

オープン価格* -K(ブラック)



-K(ブラック)

取扱掲載レシピ数 78 自動メニュー数※1 53

目標年度 2008年度	省エネ基準達成率 101%	年間消費電力量 72.5kWh/年
----------------	------------------	----------------------



●後ろビツクリ。左右各2cm、上方10cm以上あけてください。

メニュー充実の23Lモデル

エレクトク

オーブンレンジ

NE-MS235

オープン価格* -W(ホワイト)



-W(ホワイト)

取扱掲載レシピ数 62 自動メニュー数※1 39

目標年度 2008年度	省エネ基準達成率 101%	年間消費電力量 72.6kWh/年
----------------	------------------	----------------------



●後ろビツクリ。左右各4.5cm、上方10cm以上あけてください。

おすすめ 1 **「全解凍」**
New 冷凍ひき肉を、下ごしらえしやすい状態にする
マイクロ波をらせん状に放射し、食品の中心からおだやかに、ムラを抑えて解凍します。



おすすめ 2 **「つくりおき」**
New 週末にまとめて作っておける便利な6メニュー
時間に余裕のあるときにまとめて調理ができる、日持ちに配慮した簡単レシピです。



おすすめ 3 **「自動メニュー人数設定※2」**
家族やシーンに合わせて人数の設定ができる
ダイヤルを回すだけで簡単に自動メニューの人数設定(1~4人)ができます。



おすすめ 1 **「つくりおき」**
New 週末にまとめて作っておける便利な6メニュー
時間に余裕のあるときにまとめて調理ができる、日持ちに配慮した簡単レシピです。



おすすめ 2 **「煮物10分※3」**
食べたい時にすぐ作れる
2~3人分の煮物を10分※3で! 少ない煮汁で調理するので短時間で仕上がります。



おすすめ 3 **「自動メニュー人数設定※2」**
家族やシーンに合わせて人数の設定ができる
分量ボタンを押すだけで簡単に自動メニューの人数設定(1~4人)ができます。



NE-MS235との
主な違い

ダイヤル操作
お好み温度(赤外線センサー)

NE-T15A2との
主な違い

角皿スチーム※4
フラット庫内

自動メニュー番号一覧			
1 あたため・スタート	11 野菜のうま煮	21 ホイル焼き	29 一口とんかつ
2 飲み物	12 ラタトゥイユ	22 スポンジケーキ	30 えびフライ
3 酒かん	13 焼きいも	23 チルドピザ	31 かき揚げ
4 お好み温度	14 トースト(裏返し)	24 バターロール	角皿スチーム
5 全解凍	15 煮物10分(葉果菜)	25 つくりおき	32 茶わん蒸し
6 半解凍	16 煮物10分(根菜)	25 がつつり	33 濃厚ガトーショコラ
7 お弁当あたため	17 パスタ10分	26 さっぱり	34 濃厚チーズケーキ
8 フライあたため	18 グラタン	27 ご飯のおとも	35 とろけるプリン
9 ゆで葉果菜	19 鶏肉のロースト	ノンフライ	
10 ゆで根菜	20 肉巻き野菜	28 から揚げ	

自動メニュー番号一覧			
1 あたため・スタート	10 グラタン	煮物10分	ノンフライ
2 飲み物	11 焼きいも	18 かぼちゃの煮物	24 から揚げ
3 酒かん	12 鶏の照り焼き	19 大根とツナ	25 一口とんかつ
4 お弁当あたため	13 塩さば・塩さけ(裏返し)	20 肉じゃが	26 えびフライ
5 全解凍 (g設定)	14 ぶりの照り焼き(裏返し)	21 つくりおき	角皿スチーム
6 半解凍 (g設定)	15 スポンジケーキ	21 がつつり	27 茶わん蒸し
7 フライあたため	16 シフォンケーキ	22 さっぱり	28 濃厚チーズケーキ
8 ポテトサラダ	17 チルドピザ	23 ご飯のおとも	29 とろけるプリン
9 トースト(裏返し)			

NE-MS265・NE-MS235・NE-T15A2・NE-E22A2機能一覧(主な機能の説明▶P.19)

品番	オープン	スチーム	センサー	レンジ出力 自動	時短メニュー	
	1段調理	角皿スチーム※4			煮物10分※3	パスタ10分※3
NE-MS265	250℃上下ヒーター※8	●	スイングサーチ赤外線センサー	1000Wインバーター※9	煮物10分※3	パスタ10分※3
NE-MS235	250℃上下ヒーター※8	●	蒸気センサー	1000Wインバーター※10	煮物10分※3	●
NE-T15A2	230℃上下ヒーター※6	—	重量センサー	950Wインバーター※5	—	—
NE-E22A2	—	—	蒸気センサー	850Wインバーター※7	—	—

※1.取扱説明書記載の自動調理可能なメニュー数(お手入れ除く)。※2.メニューにより対応人数が異なります。※3.自動メニュー「煮物10分」「パスタ10分」対応メニューにおいて、「10分」には下ごしらえなどの時したメニュー(「1 あたため」ボタンを押してあたためるとき、「8・9 飲み物」ボタンの「8 牛乳・コーヒー」、「9 酒かん」)で働きます。※6.オープンの210~230℃での運転時間は約5分です。その後は自動的に200℃※8.オープンの220~250℃での運転時間は約5分です。その後は自動的に210℃に切り換わります。※9.高周波出力1000Wは短時間高出力機能(最大3分)であり、調理中自動的に600Wに切り換わります。調理中自動的に600Wに切り換わります。これは自動の限定したメニュー(「1 あたため」ボタンを押してあたためるとき、「2・3 飲み物/酒かん」)で働きます。

手頃サイズのエレック。

ベーシックな15Lモデル

エレック

オープンレンジ

NE-T15A2

オープン価格* -W(ホワイト)

New



-W(ホワイト)

取説掲載レシピ数 28 自動メニュー数※1 19

目標年度 2008年度	省エネ基準達成率 100%	年間消費電力量 73.1kWh/年
----------------	------------------	----------------------



●左右どちらか一方を開放にし、反対側を4.5cm、後方・上方は10cm以上あけてください。

あたためのためのシンプルモデル

エレック

単機能レンジ

NE-E22A2

オープン価格* -W(ホワイト)

New



-W(ホワイト)

取説掲載レシピ数 1 自動メニュー数※1 2

目標年度 2008年度	省エネ基準達成率 102%	年間消費電力量 58.8kWh/年
----------------	------------------	----------------------



●左右どちらか一方を開放にし、反対側を3cm、後方3cm、上方10cm以上あけてください。

おすすめ 1 スピーディーにおいしくあたため
「950Wインバーター※5」と「重量センサー」
毎日のあたため・解凍を自動ですばやく仕上げます。

おすすめ 2 肉・魚を野菜と一緒に焼き上げて時短
「お弁当セット」
肉と野菜、魚と野菜など、主菜と副菜を同時に焼き上げ。忙しい朝のお弁当作りに！
●写真は盛り付け例です。*

おすすめ 3 開け閉め軽々と使いやすい
「らくらくハンドル」

おすすめ 1 すばやくあたため
「850Wインバーター※7」と「蒸気センサー」
ごはんやおかず、冷凍ごはんなどをワンタッチですばやくあたため。

おすすめ 2 用途に合わせて使い分け
「レンジ出力3段階切り換え」と「連動調理」
手動レンジは700W・500W・150Wに切り換え可能。高出力→低出力を自動で切り換える「連動調理」も搭載。

おすすめ 3 引越しても使える
「ヘルツフリー」

NE-E22A2との主な違い

- トースト両面焼き
- 解凍g設定不要
- 230℃オープン※6

大きいお弁当も余裕で入る 22L

自動メニュー番号一覧		
1 あたため・スタート	飲み物	お弁当セット
2 冷凍もの2度押し	8 牛乳・コーヒー	14 さけ
3 お弁当あたため	9 酒かん	15 チキン
4 トースト1枚/2枚	自動メニュー	16 ポーク
5 フライあたため	10 ゆで葉果菜	
6 全解凍	11 ゆで根菜	
7 半解凍	12 じゃがいものグラタン	
	13 スポンジケーキ	

自動メニュー番号一覧
1 あたため
2 飲み物1杯/2杯

●おもちはオープン庫内が大きく、ヒーターとの距離が離れているため焼けません。
**「お弁当セット」以外のおかず、ごはん、飲み物、付け合わせなどは一例でレシピには記載していません。

※()内は自動メニュー数※1

調理		レシピ		使いやすさ		自動お手入れ(脱臭)
自動メニュー		解凍	サイクロンウェーブ	取説掲載レシピ数	液晶	
つくりおき	トースト(1枚)					
6メニュー	約4分40秒(裏返し必要)	●	●	78(53)※	グレー(バックライトなし)	ヘルシー波角皿
6メニュー	約5分20秒(裏返し必要)	●	—	62(39)※	グレー(バックライトなし)	角皿
—	約4分30秒	●	—	28(19)※	グレー(バックライトなし)	丸皿(耐熱ガラス製)
—	—	●	—	1(2)※	光る文字(バックライトあり)	丸皿(ガラス製)

間を含みません。※4.調理後、角皿に熱い湯が残りますのでご注意ください。※5.高周波出力950Wは短時間高出力機能(最大1分30秒)であり、調理中自動的に500Wに切り換わります。これは自動の限定に切り換わります。※7.高周波出力850Wは短時間高出力機能(最大1分30秒)であり、調理中自動的に500Wに切り換わります。これは自動メニュー(「1 あたため」ボタン、「2 飲み物」ボタン)で働きます。これは自動の限定したメニュー(「1 あたため」ボタンを押してあたためるとき、「2・3 飲み物/酒かん」、「4 お好み温度」45℃以上)で働きます。※10.高周波出力1000Wは短時間高出力機能(最大3分)であり、*オープン価格商品の価格は販売店にお問い合わせください。

買う前に試せる

☆☆☆Bistro

ビストロ

体験教室開催中

—— 全国47都道府県で実施 ——

あなたも最新のビストロを
試してみませんか？



PC・スマホから

<https://panasonic.jp/range/taiken.html>

ビストロ体験教室

☆☆☆

ご参加のみなさまのコメント

「火」を使わなくても本格的な料理ができたことに、
驚きと感動を覚えています。

10分でできるメニューがたくさん考えられており、
レンジもとても使いやすい印象を受けました。

購入を前向きに検討します！

大変スピーディーに色々な料理ができて驚きです。
不器用な私でも上手に使いそうな気がします。

教室体験後
「欲しい!」と
ご回答いただいた方は

約86%^{※1}

オーブンレンジの主な機能

調理機能

- **大火力極め焼きヒーター**
当社最高火力の平面ヒーターです。予熱の必要がなく、トースト1枚を約3分50秒、ハンバーグ4人分を約16分と時短で調理できます。
- **大火力平面ヒーター**
予熱なしで調理ができる高火力の平面ヒーターで、トースト1枚を約5分、ハンバーグ4人分を約19分で焼き上げます。
- **コンベクションオープン**
庫内奥面から噴出した熱風が、食品を包み込んで焼き上げます。
- **タンク式スチーム (スチームコントロール)**
タンクに水を入れて、庫内にスチームを発生。スチーム量をコントロールすることが可能です。
- **スチーム発酵**
霧吹きなしで発酵できます。

- **スチームプラス**
オープンやグリルの使用時に、スチームを手動で入れることができます。
- **角皿スチーム^{※2}**
オープン角皿にお湯を入れて、プリンや茶わん蒸しなどを蒸し焼きにします。
- **高精度・64眼スピードセンサー**
食品の温度を瞬時に直接検知し、食品の分量を見分けて^{※3}、あたため・解凍・ワンポウルメニューの沸騰判定などを行います。
- **スイングサーチ赤外線センサー**
食品の温度を直接検知して加熱時間をコントロールし、お好みの温度に仕上げます。
- **スピードエリア加熱^{※4}/エリア加熱^{※5}**
1~2人分の調理のとき、グリル皿の中央を集中して効率よく加熱します (NE-BS655/BS605は手前側半分を加熱します)。

- **「煮物10分」^{※6}**
下ごしらえした食材を短時間で煮物にする自動メニューです。
- **ヘルシー / ヘルシーコース**
標準コースに比べ、脂や塩分を多く落とすコースです。
- **パンのあたため**
高精度・64眼スピードセンサーで分量を判定し^{※7}、レンジ・ヒーター・スチームの合わせ技で最適プログラムに制御。惣菜パンやフランスパンなどあたためが難しいパンも焼きたてのように、外はこんがり、中もしっかりあたためます (NE-BS655/BS605は個数設定が必要です)。
- **スチームトースト**
トーストもスチーム追加でふんわりしっとり、焼きたての味を楽しめます (加熱時間は通常トーストより長くなります)。

使いやすさ

- **LED庫内灯**
庫内灯に明るいLEDを採用。食品が見やすく、省エネ^{※8}にもなります。
- **自動お手入れ**
「庫内」「天井(オートクリーン加工)・脱臭」「洗浄・水抜き」「クエン酸洗浄」などの自動お手入れ機能です。搭載している機能は機種によって異なります。
- **「庫内を冷ます」コース**
調理後の熱くなった庫内温度をファンを回して冷めやすくし、次の自動調理への待ち時間を短縮します。

*各機能の搭載機種は、商品ページまたはP.21-22の機能比較一覧をご覧ください。

震災対策

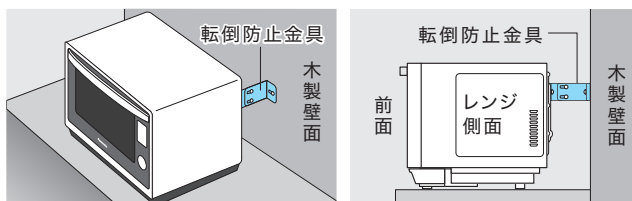
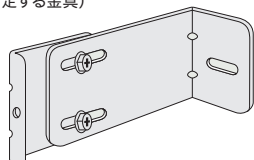
〔別売品〕お申込みは、お近くのパナソニック商品取扱店にご相談ください。

地震など災害時の電子レンジの転倒防止に

電子レンジ転倒防止金具C(サービス扱い)
(電子レンジと木製壁面とを固定する金具)

A195A-1K20

メーカー希望小売価格
1,000円(税抜)



(設置イメージ図) 取付位置、方法はレンジにより異なります。

感電防止に

アース棒(サービス扱い)
A900E-2000

メーカー希望小売価格
1,200円(税抜)



PC・スマホから

<https://www.kitchen-pocket.com/>



ビストロなどの、調理家電の使いこなしをサポートするコミュニティサイト。作った料理をアップしたり、コメントしたり、楽しく使いこなすアイデアがいっぱい。NE-BS1500のレシピをスマホで見ることができます。レシピ動画も掲載しています。



グリル機能

レンジ機能

スチーム機能

オープン機能

使いやすさ

システムオープンレンジ 30L

システムオープンレンジ 26L

単機能レンジ 22L
26L
23L
15L

主な機能

商品機能一覧

16L オープンレンジ

重量センサー搭載で、ワンタッチで自動あたため。パスタやスープご飯がサッと作れる簡単メニューボタンも。

Eレック



	目標年度 2008年度
	省エネ基準達成率 101%
	年間消費電力量 72.8kWh/年

NE-SA1 オープン価格* -W(ホワイト)

- 電源: 交流100V (50Hz/60Hz共用)
- レンジ(50Hz/60Hz) 消費電力: 0.92kW/1.25kW、高周波出力*9: 500・200W相当/650・500・200W相当
- トースター 消費電力: 1.25kW
- オープン 消費電力: 1.25kW、温度調節範囲: 発酵(40℃)・100~200℃※10
- 外形寸法: 幅461×奥行338(ハンドル含む奥行376)×高さ293mm
- 庫内寸法: 幅280×奥行286×高さ168mm
- 設置寸法: 左右どちらか一方を開放にし、反対側を10cm、後方10cm、上方15cm以上あけてください。
- 質量: 約13kg
- 付属品: 260mm径 丸皿 2個 取説レシピ集

業務用レンジ

家庭用100V電源が使えます。オールステンレスで、お手入れしやすい頑丈設計。

100V



New

タッチ操作タイプ メモリー機能付き

NE-711G オープン価格*

- 電源: 単相100V (-5/東日本用(50Hz地域) - 6/西日本用(60Hz地域))
- 消費電力: 1.26kW
- 高周波出力: 700・350・250W相当
- 外形寸法: 幅510×奥行360×高さ306mm
- 庫内寸法: 幅330×奥行330×高さ200mm
- 質量: 約18.3kg
- 10メモリー

●詳しくは業務用カタログをご覧ください。冷蔵・冷凍調理済み食品の加熱

●「業務用レンジ」を除く商品は一般家庭用で、業務用にはお使いいただけません。業務用として、また寮の食堂などでご使用された場合は、保証期間内でも原則として有料修理になります。



このマークは省エネ性能を表し、達成機種は緑色、未達成機種はオレンジ色のマークになります。商品をお選びになる時のご参考にしてください。「省エネ基準達成率」及び「達成率」は、省エネ法に定められた2008年度基準に対する達成率を示しています。%の数値が大きいほど省エネ性が優れています。

*1. パナソニック主催の東京・大阪教室のアンケート。調査数n=999名(購入者・無回答を除く)、対象期間: 2017年6月8日~2018年2月24日。*2. 調理後、角皿に熱い湯が残りますのでご注意ください。*3. マイクロ波による食品の温度上昇特性や、面積、温度上昇速度により、食品を分類し見分けます。*4. 焼き物・焼き魚・揚げ物など一部の自動メニューで対応。*5. 焼き物など一部の自動メニューで対応。*6. 自動メニュー「煮物10分」対応メニューにおいて、「10分」には下ごしらえなどの時間は含まれません。*7. マイクロ波による食品の温度上昇特性により、食品の分量を見分けます。*8. 当社2012年度機種NE-R3500と新機種NE-BS1500との比較。NE-R3500のクリプトン球での消費電力30W、NE-BS1500のLEDでの消費電力1.0W。*9. 定格高周波出力は、電源周波数によって異なります。50Hz: 500W、60Hz: 650W。高周波出力500W・650W(60Hz)は、短時間高出力機能(約15分間)であり、定格連続高周波出力は、350Wです。350Wへは、自動的に切り換わります。*10. オープンの190~200℃での運転時間は約8分です。その後は自動的に180℃に切り換わります。

総庫内容量※1 **30L(ワイド&フラット)**

総庫内容量※1

オープンレンジ
機能比較一覧
主な機能の説明▶P.19

NE-BS1500

P.13掲載 **ECONAVI**



-K(ブラック)

-W(ホワイト)

NE-BS905

P.13掲載 **ECONAVI**



-W(ホワイト)

-K(ブラック)

NE-BS805

P.14掲載



-K(ブラック)

-W(ホワイト)

NE-BS655

P.15掲載



-K(ブラック)

-W(ホワイト)

グリル	加熱方式	大火力極め焼きヒーター／両面グリル		大火力平面ヒーター／両面グリル		遠赤Wヒーター／両面グリル			
	少量時短加熱	スピードエリア加熱(ヒーター出力 最高900W)※2		エリア加熱(ヒーター出力 最高650W)※3					
レンジ	自動出力(インバーター)	1000W:最大約5分(700W)※4				1000W:最大約3分(600W)※4			
	センサー	高精度・64眼スピードセンサー		スイングサーチ赤外線センサー					
	あたため	2品同時あたため[ECONAVI](ねらって加熱)※5							
スチーム	発生方式	タンク式(650mL)・過熱水蒸気(スチームコントロール機能)				タンク式(560mL)・過熱水蒸気			
	時短スチーム	スピードスチーム機構							
オープン	温度	80~300℃※6				80~250℃※7			
	加熱方式	2段調理 コンベクションオープン				1段調理 上下ヒーターオープン			
取説掲載レシピ数(自動メニュー数※9)	447(400)[本冊347・別冊100]		283(160)		196(98)		192(163)		
自動メニュー	時短調理	こんがり8分/蒸し物10分・蒸し焼き10分※10		こんがり10分/蒸し物10分・蒸し焼き15分※10		こんがり10分/蒸し物10分・蒸し焼き15分/煮物10分※10			
	便利機能	凍ったままグリル[55メニュー]※11		凍ったままグリル[16メニュー]※11		凍ったままグリル[3メニュー]※11			
便利調理機能	かんたん調理	かんたんピザ・パン/かんたん煮物/3素材×3ステップ/ワンポウルパスタ/ワンポウルシチュー/「みんなの料理教室」		かんたんピザ・パン/3素材×3ステップ/煮物メニュー(4人分・2人分)		かんたんピザ・パン			
	発酵	スチーム発酵(30・35・40・45℃)				スチーム発酵(35・40℃)			
	解凍	芯までほぐせる解凍(全解凍・半解凍)※12		芯までほぐせる解凍※12※13		芯までほぐせる解凍(全解凍・半解凍)※12			
	サイクロンウェーブ	●		●		●			
	スチーム	ラップなしでスチームあたため/低温スチーム				ラップなしでスチームあたため		ラップなしでスチームあたため/低温スチーム	
	スチームプラス	スチームプラス							
	トースト(自動)/パン	グリル皿使用/1枚 約3分50秒/パンのあたため/スチームトースト		グリル皿使用/1枚 約5分/スチームトースト		グリル皿使用/1枚 約4分55秒/パンのあたため/スチームトースト※14			
使いやすさ	ソフトダンパー	ソフトダンパー				ソフトダンパー			
	庫内	LED庫内灯[ON/OFF](2か所)		LED庫内灯(2か所)		LED庫内灯[ON/OFF](1か所)			
	液晶	カラータッチ液晶(選べる 画面デザイン)		大型ホワイト[バックライト]液晶		カラータッチ液晶(選べる 画面デザイン)			
お手入れ	自動お手入れ	庫内/天井(オートクリーン加工)・脱臭/洗浄・水抜き/クエン酸洗浄			庫内/脱臭/洗浄・水抜き/クエン酸洗浄				
	スチームお手入れ	スチームお手入れ							











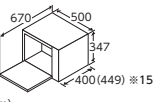
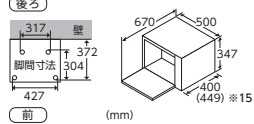
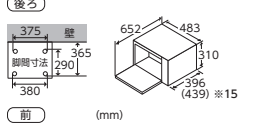
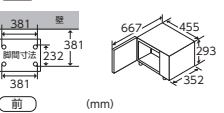
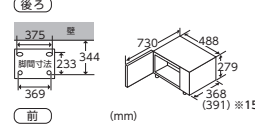
付属品	 407×301mm(1枚) 407×303mm(2枚) ミトン(2枚)/取説レシピ集/ 10分でちゃんとごちそう100レシピ集/使いこなしガイド	 407×301mm(1枚) 407×303mm(2枚) 取説レシピ集	 407×303mm(1枚) 407×303mm(2枚) 取説レシピ集	 333×339mm(1枚) 取説レシピ集
-----	--	---	---	-----------------------------

寸法	 脚間寸法図/外形寸法図(mm) ※脚間寸法はゴム足両サイド。 【庫内寸法】幅394×奥行309×高さ235mm	 【庫内寸法】幅394×奥行309×高さ235mm	 【庫内寸法】幅394×奥行309×高さ235mm	 【庫内寸法】幅319×奥行
----	---	------------------------------	------------------------------	-------------------

設置寸法	後ろ・左右ピッタリ。上方8cm以上あけてください。※16			後ろピッタリ。	
質量(本体のみ)	約19.6kg	約19.5kg	約19.4kg	約15.7kg	
基本仕様・性能	レンジ 手動(相当出力/消費電力)	800・600・500・300・150W・300Wスチーム/1.39kW			
	オープン ヒーター出力/消費電力	1.38kW/1.40kW	1.38kW/1.40kW	1.38kW/1.40kW	1.25kW/1.27kW
	グリル ヒーター出力/消費電力	1.33kW/1.35kW	1.33kW/1.35kW	1.33kW/1.35kW	1.20kW/1.22kW
年間消費電力量※17	66.0kWh/年 (レンジ機能53.8kWh/年・オープン機能12.2kWh/年) 待機時0.0kWh/年 ●区分:F	66.0kWh/年 (レンジ機能53.8kWh/年・オープン機能12.2kWh/年) 待機時0.0kWh/年 ●区分:F	67.0kWh/年 (レンジ機能54.8kWh/年・オープン機能12.2kWh/年) 待機時0.0kWh/年 ●区分:F	72.5kWh/年 (レンジ機能57.5kWh/年・オープン機能15.0kWh/年) 待機時0.0kWh/年 ●区分:B	

※1.総庫内容量とは、JISの判定基準に基づいて算出された容量です。※2.焼き物・焼き魚・揚げ物など一部の自動メニューで対応。※3.焼き物など一部の自動メニューで対応。※4.最高出力の継続時間は機種によって異なり、その後は自動の240~300℃での運転時間は約5分です。その後は自動的に230℃に切り換わります。※7.オープンの220~250℃での運転時間は約5分です。その後は自動的に210℃に切り換わります。※8.オープンの210~230℃での運転焼き10分「蒸し焼き15分」「煮物10分」「パスタ10分」対応メニューにおいて、「8分」「10分」「15分」には下ごしらえなどの時間は含まれません。※11.取扱説明書の対象レシピに従って下ごしらえしたものを、市販の冷凍食品には対応していません。排気口の近くにおり汚れや変色になる場合や、壁の材質により壁と本体の接触跡が気になる場合などは、上記寸法以上に壁や家具から離して設置してください。※17.年間消費電力量は省エネ法・特定機器「電子レンジ」新測定法による。

●詳しくは各商品ページをご覧ください。*オープン価格商品の価格は販売店にお問い合わせください。●「業務用レンジ」を除く商品は一般家庭用で、

	Iレック オープンレンジ			Iレック 単機能レンジ	
	総庫内容量※1 26L(フラット)	総庫内容量※1 23L(フラット)	総庫内容量※1 15L(ターンテーブル)	総庫内容量※1 22L(ターンテーブル)	
26L(フラット) NE-BS605 P.16掲載  -W(ホワイト)	NE-MS265 P.17掲載  -K(ブラック)	NE-MS235 P.17掲載  -W(ホワイト)	NE-T15A2 P.18掲載  -W(ホワイト)	NE-E22A2 P.18掲載  -W(ホワイト)	
	遠赤Wヒーター/片面グリル	遠赤ヒーター/片面グリル	遠赤ヒーター		
		蒸気センサー	重量センサー	蒸気センサー	
(スチームコントロール機能)	角皿式(オープンのみ)				
	100~250°C※7		100~230°C※8	—	
	95(63)	78(53)	62(39)	28(19)	1(2)
ごはん10分/蒸し物15分/煮物10分※10	煮物10分※10/パスタ10分※10		煮物10分※10		
合わせ技セット[3パターン]	つくりおき[6メニュー]		お弁当セット[3セット3メニュー]		
	発酵(35・40°C)		発酵(40°C)		
芯までほぐせる解冻※12※13 ●	解冻(全解冻/半解冻)	解冻(全解冻/半解冻)g設定必要	解冻(全解冻/半解冻)	解冻 g設定必要	
●	●				
ラップなしでスチームあたたため					
グリル皿使用/1枚 約4分50秒/ パンのあたたため	角皿使用/1枚 約4分40秒(裏返し必要)	角皿使用/1枚 約5分20秒(裏返し必要)	丸皿受け台(あみ)使用/1枚 約4分30秒		
LED庫内灯(1か所)	白熱球庫内灯(1か所)				
大型グレー液晶(バックライトなし)	グレー液晶(バックライトなし)			光る文字液晶(バックライトあり)	
	脱臭				
 ビストロ グリル皿 333×339mm(1枚) 取説レシビ集	 ヘルシー 波角皿 333×320mm(1枚) 取説レシビ集	 角皿 311×311mm(1枚) 取説レシビ集	 丸皿 (ガラス) 273mm径(1枚) あみ(1枚) 取説レシビ集	 丸皿 (ガラス) 285mm径(1枚) 取扱説明書	
 (mm) 行350×高さ215mm	 (mm) 【庫内寸法】幅319×奥行350×高さ215mm	 (mm) 【庫内寸法】幅299×奥行350×高さ199mm	 (mm) 【庫内寸法】幅269×奥行288×高さ165mm	 (mm) 【庫内寸法】幅315×奥行353×高さ206mm	
左右各2cm、上方10cm以上あけてください。※16	左右各2cm、上方10cm以上あけてください。※16		左右どちらか一方を開放にし、反対側を4.5cm、 後方・上方は10cm以上あけてください。※16	左右どちらか一方を開放にし、反対側を3cm、 後方3cm、上方10cm以上あけてください。※16	
約15.5kg	約14.4kg	約12.6kg	約10.0kg	約9.4kg	
・300Wスチーム/1.42kW	800・600・500・300・150W/1.42kW	800・600・500・300・150W/1.43kW	500・300・150・100W/1.42kW	700・500・150W/1.32kW	
1.25kW/1.27kW	1.25kW/1.27kW	1.36kW/1.37kW	1.28kW/1.33kW	—	
1.20kW/1.22kW	1.20kW/1.22kW	0.76kW/0.77kW	—	—	
72.5kWh/年 (レンジ機能57.5kWh/年・オープン機能15.0kWh/年) 待機時0.0kWh/年 ●区分:B	72.5kWh/年 (レンジ機能57.5kWh/年・オープン機能15.0kWh/年) 待機時0.0kWh/年 ●区分:B	72.6kWh/年 (レンジ機能59.5kWh/年・オープン機能13.1kWh/年) 待機時0.0kWh/年 ●区分:B	73.1kWh/年 (レンジ機能63.7kWh/年・オープン機能9.4kWh/年) 待機時0.0kWh/年 ●区分:B	58.8kWh/年 (レンジ機能58.8kWh/年) 待機時0.0kWh/年 ●区分:A	

グリル機能

レンジ機能

スチーム機能

オープン機能

使いやすさ

スチーム
オープンレンジ
30L

スチーム
オープンレンジ
26L

単機能レンジ
22L
26L
23L
15L

主な機能

商品機能一覧

動的に()内の出力に切り換わります。これは「あたため」などの限定したメニューで働きます。※5.食品2品の分量はほぼ同等。ただし汁物、ソース、タレがかかった食品、冷凍カレー、冷凍シチューなどは2品あたりに向きません。※6. 転時間は約5分です。その後は自動的に200°Cに切り換わります。※9.取扱説明書および別冊記載の自動調理可能なメニュー数(お手入れ除く)。※10.自動メニュー「ごはん10分」「蒸し物10分」「蒸し物15分」「蒸し物15分」※12.食材や形状、環境などにより出来栄は異なります。※13.「半解冻」は仕上がり調節の「弱」に対応。※14.1.2枚のみ対応。※15.外形寸法の()内はハンドルなどを入れた最大奥行寸法です。※16.熱に弱い壁材、家具などが数値です。数値はキロワット時毎年の単位で、小数第一位まで表示しています。同法に基づく区分名 A:単機能レンジ、B:オープンレンジ(ヒーターの露出があるもので30L未満のもの)、F:オープンレンジ(熱循環加熱方式のもの)。業務用にはお使いいただけません。業務用として、また寮の食堂などでご使用された場合は、保証期間内でも原則として有料修理になります。

⚠ 安全に関するご注意

●ご使用の際は、取扱説明書をよくお読みのうえ正しくお使いください。

●このカタログに記載の商品は国内一般家庭用および業務用です。●アースは確実に取り付けてください。●消費電力以上の容量のコンセントから直接ご使用ください。●本来の用途(加熱調理)以外に使用しないでください。●ビルトインオーブンレンジの設置には電気工事が必要です。お買い上げの販売店、または電気工事店にご相談ください。工事に不備があると、感電や火災、機器の損傷の原因となります。

愛情点検

●長年ご使用の電子レンジの点検を!



こんな症状はありませんか

- 電源コードや差し込みプラグが異常に熱くなる。●異常なおいや音がする。
- ドアに著しいガタや変形がある。●触ると電気を感じる。
- 丸皿が回転しない。(ターンテーブル機種)●その他異常や故障がある。

ご使用中止

事故防止のため、電源プラグを抜き、販売店に点検をご依頼ください。

保証書に関するお願い

●商品には保証書を添付しております。ご購入の際は、必ず保証書をお受取のうえ、保存ください。尚、店名、ご購入期日の記載のないものは無効となります。●製造番号は安全確保上重要なものです。お買い上げの際には商品本体に製造番号が表示されているか、また、保証書記載の製造番号と一致しているかお確かめください。

補修用性能部品保有期間

●電子レンジの補修用性能部品の保有期間は製造打切後8年です。



パナソニックグループは環境に配慮した製品づくりに取り組んでいます

詳しくはホームページで
<http://panasonic.com/jp/sustainability>



未来のために、いま選ぼう。



省エネを徹底的に追求した家電製品をお客様にお届けし、商品使用時のCO₂排出量削減を目指します。



新しい資源の使用量を減らし、使用済みの家電製品などから回収した再生資源を使用した商品を作り、資源循環を推進します。



パナソニック製品は、特定の環境負荷物質*の使用を規制するRoHS指令の基準値にグローバルで準拠しています。
*鉛・カドミウム・水銀・六価クロム・特定臭素系難燃剤

CLUB Panasonic オーナーズサービス club.panasonic.jp/owners

お持ちのパナソニック商品のご愛用者登録で、商品サポートサービスや、メンバー限定の特別イベント、キャンペーンをご利用いただけます。



情報セキュリティ

ISO27001

お客様の個人情報を取り扱う部門で国際標準規格であるISO27001を取得し、適切に情報管理を行う仕組みを構築しています。



表示を正しく
家電公取協会員

パナソニック 調理商品ご相談窓口 (受付9時~18時)

当社製品のお買物・取り扱い方法・その他
ご不明な点は右記にご相談ください。



0120-878-694

携帯電話・PHSからもご利用いただけます。

- 上記番号がご利用いただけない場合 …… 06-6907-1187
- FAX…………… 0120-878-236

ご相談窓口における お客様の個人情報の お取り扱いについて

パナソニック株式会社およびグループ関係会社は、お客様の個人情報をご相談対応や修理対応などに利用させていただき、ご相談内容は録音させていただきます。また、折り返し電話をさせていただくための発信番号を通知いただいております。なお、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に開示・提供いたしません。個人情報に関するお問い合わせは、ご相談いただきました窓口にご連絡ください。

当社のISO27001認証取得事業場は
ホームページをご覧ください。
panasonic.co.jp/info/privacy

パナソニックは、適正な表示を
推進しています。

お買い求めは技術とサービスを誇る当店へどうぞ…

このカタログの内容についてのお問い合わせは、
左記の販売店にご相談ください。
または、パナソニック調理商品ご相談窓口
におたずねください。

パナソニック株式会社 アプライアンス社
コンシューマーマーケティング ジャパン本部
〒140-0002 東京都品川区東品川1-39-9

このカタログの記載内容は
2018年12月1日現在のものです。

NE-JJR1812

●製品の色は印刷物ですので実際の色と若干異なる場合があります。●製品の定格およびデザインは改善等のため予告なく変更する場合があります。
●実際の製品には、ご使用上の注意を表示しているものがあります。
●パナソニックホームページ panasonic.com/jp パナソニックの最新情報をインターネット上でご覧ください。

この印刷物は当社の「紙・印刷物グリーン購入ガイドライン」に適合しています。