

Zojirushi. Where perfection begins.



ZOJIRUSHI AMERICA CORPORATION

1149 W. 190th Street, Suite 1000, Gardena, CA 90248

www.zojirushi.com | (800) 733 - 6270

**Induction Heating
Pressure Rice
Cooker & Warmer**



NP-NVC10/18

www.platinumricecooker.com



English / 日本語



3 Pressure Settings for the Best Cooking Results 選べる3段階圧力機能

Sushi すしめし

100°C
212°F



0 psig

White Rice 白米

104°C
219°F



2.1 psig

Brown Rice 玄米

105°C
221°F



2.8 psig

3 Pressure Settings

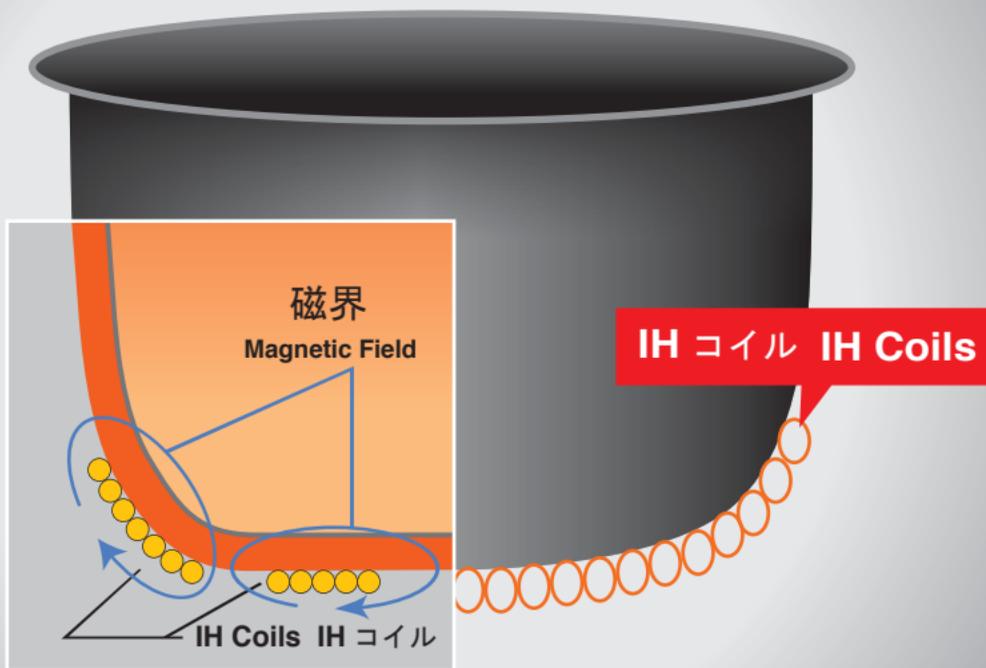
Pressure: The sharpest tool in the kitchen.

The Zojirushi NP-NVC automatically selects from one of three pressure levels based on the menu setting you choose. Sushi rice is cooked at sea level pressure for a harder consistency for easier handling. Brown rice is cooked at a higher pressure level for a soft yet chewy consistency. Applying pressure while cooking helps convert the rigid beta starch in raw rice into alpha starch, making it softer and easier to digest. Rice cooked under pressure has also been found to stay softer for a longer period of time.

3段階圧力機能

ごはんのメニューに合わせて炊き上げる3段階の「炊き分け圧力」

当商品は選択されたメニューによって3段階の圧力から自動的に最適な設定を選択する機能が付いています。すしめしは少し硬めにしゃっきりと仕上げるために1気圧で炊き上げ、玄米は高い圧力で炊き上げるのでふっくら柔らかになります。圧力をかけ、より高い温度で炊飯することによって米一粒一粒のデンプン質のα化がむらなく促進され、ごはんにしっかりと熱と水分が行きわたり、ふっくら柔らかい食感になります。圧力をかけて炊いたごはんは冷めてもかたくなりやすく、長時間おいしさを保つことができます。お米の組織が劣化しにくくなっていると、圧力をかけずに炊いたごはんよりも長時間おいしさを保てることがわかっています。



Induction Heating (IH)

IH is immediate and precise.

If you look inside the NP-NVC, there is no visible heating element. That's because it uses induction heating rather than radiant heating. The inner cooking pan has a stainless steel inner layer. A system of coils in the base of the cooker creates a magnetic field. When the inner cooking pan is placed in this field and the cooking cycle begins, the magnetic field instantly generates the heat inside the inner cooking pan to cook the rice. Because the heat is instant, Induction Heating also allows for fine-tuning and precise management of the cooking process.

インダクション・ヒーティング(IH)

IHですばやく発熱、おいしく炊飯

当商品はインダクション・ヒーティング(IH)を採用、一見すると庫内に加熱装置があるように見えないかもしれません。IH炊飯は、炊飯ジャー本体内部に装備されているコイルによって磁力線が発生し、すばやく内釜のステンレス層にうず電流が流れます。このような加熱原理によって、IH炊飯は内釜自体が発熱するので、熱効率がよく、内釜全体が均一に温められるので、炊きむらも抑えられふっくらとしたおいしいごはんを炊くことができます。また、IH炊飯は温度をきめ細かく調整できるので、それぞれのメニューにあわせた炊き方で、お好みの食感をお楽しみいただけます。



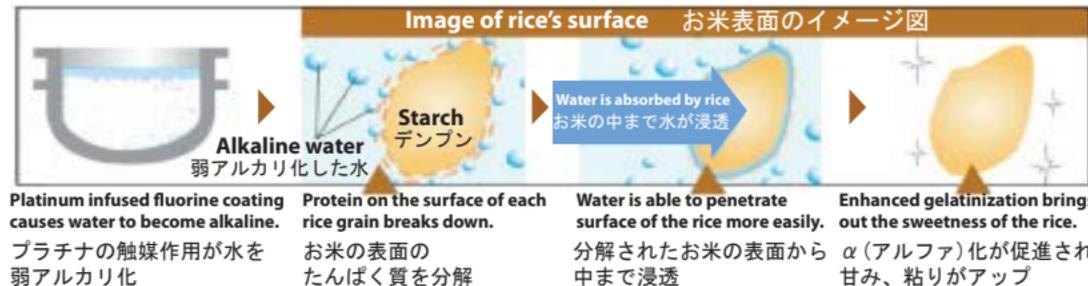
Platinum Infused Inner Cooking Pan プラチナ内釜

Why the nonstick coating is infused with platinum.

Platinum particles are infused into the nonstick coating of the inner cooking pan. The presence of platinum makes the water become more alkaline, and this in turn helps the water penetrate the proteins of the surface of each rice grain. That means more water can react with the starch inside the rice grain, causing greater gelatinization and enhancing the natural sweetness of the rice. Look for the PLATINUM logo on the outside of the inner cooking pan.

どうしてプラチナ内釜だとおいしく炊けるのでしょうか？

釜の内側にコーティングされたプラチナナノ粒子の作用で、釜内の水質が弱アルカリ性に変化します。弱アルカリ性になった水は、お米の表面にあるタンパク質を分解し、中心まで水が浸透しやすくなります。熱がお米の中心まで伝わり、デンプンの α （アルファ）化が促進されて、甘みをひき出します。内釜にある『PLATINUM』のロゴが目印です。





Artificial Intelligence (AI)

AI learns as it goes.

The NP-NVC 's advanced fuzzy logic uses AI technology that learns from past cooking experiences and adjusts to ongoing workflow, fine-tuning the cooking cycle to deliver ideal rice. AI calibrates the cooking program by using separate thermometers to determine the ambient temperature of the room and the inner cooking pan. This means the rice has the same consistency whether it be summer or winter when the water and room temperatures can vary greatly. Even after years of use, AI ensures the same consistency as the first day you used it.

人工知能 (AI) 炊飯

AI 搭載で最適な炊飯を自動計算

当商品は、いつでも理想のおいしさにコントロールする人工知能(AI)テクノロジーを搭載しています。炊飯に必要な様々なデータを記憶、買った時と同じ状態に補正するので、長く使ってもごはんの味が変わりません。通常、炊きあがりには外気温や水温、炊飯容量など様々な条件に左右されがちですが、当商品は、室温と釜内部の温度を計測する二つの温度センサーがついており、それらに基づきAIが常に最高の味になるよう診断および補正します。この機能によって季節にかかわらず、1年中同じおいしさを楽しむことができます。



Keep Warm Monitor

The Keep Warm Monitor helps you stay on top of things.

The sophisticated Keep Warm Monitor notes how many times the lid of the NP-NVC has been opened and for how long. It gauges how much rice is left, and calculates the heat required to keep the rice at the perfect keep warm temperature, helping to keep the rice fresher, longer, without drying it out. Additionally, it reminds you to fluff the rice to release excess moisture after it completes cooking, or if you forget and leave the lid open. At Zojirushi, it's not just about cooking rice deliciously, we also make sure the rice stays delicious.

保温見張り番

最適な保温温度にコントロール
「保温見張り番」

当商品に装備されているふた開閉センサーでふたの開閉回数と時間を検知し、釜内にあるごはんの量を推測します。ごはんの量に応じた最適温度にコントロールすることによって、黄ばみや乾燥を防いで炊いたごはんをおいしくそのまま長時間保温します。保温時にふたが開いたままの時や、炊き上がった後にごはんがほぐされていない時は、ごはんをほぐしてもらおうよう、ブザーでお知らせします。ごはんをおいしく炊くだけでなく、炊いたごはんも均一においしく保つためにもさまざまな工夫をしています。

Umami Setting

What does the Umami Setting do?

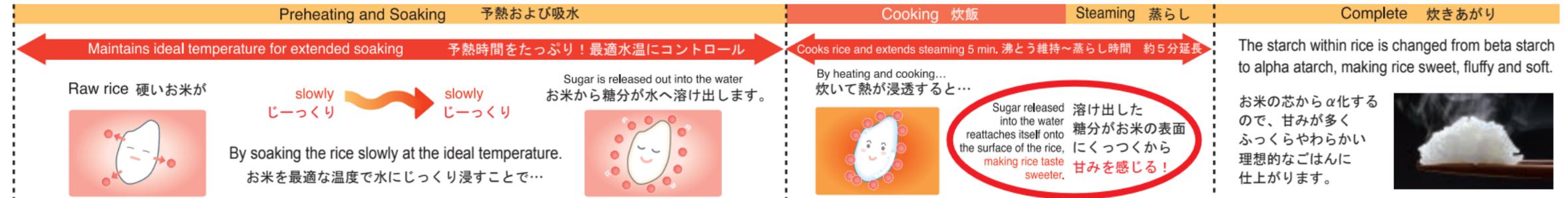
By prolonging the soaking before cooking, the Umami Setting of the NP-NVC gives the rice more time to release its internal sugars into the water. Once cooking begins, these dissolved sugars reattach themselves

to the outer surface of the rice, making the rice taste sweeter when cooked. The Umami Setting also extends the steaming time at the end of the cooking cycle. Umami is a Japanese word for deliciousness, and is considered to be a fifth basic taste, alongside sweet, salty, sour and bitter.

うまみメニュー

お米への下ごしらえをしっかり行い、甘みパワーをアップ！
うまみメニューは予熱時間を延長することで、お米の芯までじっくり水分が吸水され、水中に甘み成分が溶け出します。炊飯が始まると、溶け出した糖分が再びお米の表面に吸着しごはんの甘みが増し、ふっくらもちり、おいしいごはんが炊き上がります。

うまみメニューは炊飯後の蒸らし時間も5分延長されています。うまみとは甘味、酸味、塩味、苦味と並ぶ、5大基本味覚のひとつです。



GABA Brown Setting

The GABA Brown Setting is all about your health.

The GABA Brown Rice setting offers an ingenious new method of cooking brown rice that can augment its renowned health benefits. The GABA Brown Rice setting "activates" brown rice by soaking it at 104°F for 2 hours before the actual cooking begins. Proper activation can boost the level of gamma-aminobutyric acid (GABA), an amino acid that occurs naturally in brown rice, to 150%. GABA is believed to help lower blood pressure, improve kidney function and relieve stress.

GABA玄米メニュー

時間をかけて栄養を引き出す
「GABA玄米」メニュー

玄米に多く含まれるGABA(ガンマーアミノ酸)は脳の働きを改善して、血圧を下げたり、腎臓の機能を改善、イライラを鎮めるなどの効果があると注目されています。白米以上に栄養豊富な玄米を新しい方法で炊飯するのがこの「GABA玄米」メニューです。炊飯が始まる前、釜を2時間華氏104度の状態に保つことによって、玄米を活性化させて栄養素GABAの量を約150%増加させ、そのまま炊き上げます。



Scorch Setting おこげメニュー

The Scorch Setting lightly toasts the bottom of the rice to a crispy golden brown, creating a delicious snack that is also a component of many regional dishes. The Scorch Setting is a special setting that cannot be used together with any other settings and rice cooked using the Scorch Setting should be consumed immediately to enjoy while it is most delicious.

微妙な火かげんをコントロールし、まわりはカリッと中はふっくらと炊き上げ、香りと食感が豊かなおこげが味わえます。おこげメニューは白米/ふつう炊き設定の場合のみお楽しみいただけます。炊飯直後が一番美味しい状態でお召し上がりいただくことができます。

Steam-Reduce Setting 蒸気セーブメニュー

To reduce the amount of steam to 50% of the Regular Setting, choose the Steam-Reduce Setting. This will help protect the surrounding walls and furniture when cooking rice under low cabinets or in small spaces. You cannot combine the Steam-Reduce Setting with any other settings except for the Rinse-Free Setting, and the rice you cook will tend to be firmer and harder in texture than rice cooked using the Regular Setting.

通常よりも蒸気量を約50%抑えて炊飯、レンジ台やキッチンカウンターなどの天板に結露が発生しにくくなり、狭い場所をご利用いただく際に便利です。当メニューは無洗米メニュー以外のその他のメニュー設定とは一緒にお使いにはなれません。このメニュー設定で炊いたごはんは、通常の設定時よりも食感がやや硬めになります。



Easy to Clean Up

The stainless steel inner lid set is easy to detach and wash. As you face the opened rice cooker, there is a lever located at the top. Push it up and the inner lid will come right out. The interior of the rice cooker is flat and can easily be wiped clean, and the outer surface of the rice cooker is clear-coated to repel dust, oil and fingerprints. Keeping the rice cooker clean not only helps the rice cooker continue to cook delicious rice, but also extends the life of the rice cooker. Plus, it will look good in your kitchen!

簡単お手入れ

ステンレス内ぶたは簡単に取り外しができ、まるごと洗うことができます。当商品のふたを開け、内ぶたセット止め具を押し上げると簡単に内ぶたを取り外すことができます。炊飯ジャーの庫内はフラットになっており、ごはん粒や汚れをサッとひと拭きでお手入れいただけます。当商品の外側もクリアコートされたステンレスのためキズがつきにくく、ほこりや油汚れも簡単に拭きとることができます。当商品は、いつでもおいしくごはんを炊いていただけるよう、炊飯ジャーを常に清潔に保てるように工夫されています。

Other Features

- Easy-to-read colored LCD control panel with clock (24H)
 - Nonstick coating is twice as durable against scratches and peeling
 - Delay timer (2 settings)
 - Interchangeable melody and beep signal
 - Menu settings include: white (regular, softer or harder), umami, mixed, sushi/sweet, porridge, brown, GABA brown, steam-reduce, scorch, rinse-free and quick cooking
 - Made in Japan
- 暗い場所でも文字が見やすい時計つきLCD液晶パネル
 - はがれやキズがつきにくい強度2倍のフッ素加工
 - 2設定まで可能なタイマー
 - お知らせメロディー機能
 - メニュー：白米（ふつう、やわらかめ、かため）、うまみ、炊き込み、すしめし/おこわ、おかゆ、玄米、玄米活性、蒸気セーブ、おこげ、無洗米、白米急速
 - 日本製

Specifications



Model No.	品番	NP-NVC10	NP-NVC18
Capacity	炊飯容量	Up to 5.5 cups / 1.0 liter	Up to 10 cups / 1.8 liters
Electrical Rating	炊飯時消費電力	120 volts / 1,240 watts	120 volts / 1,370 watts
Average Power Consumption During Keep Warm	保温時の消費電力	29 watts	36 watts
Dimensions per Unit (W x D x H, in inches)	外形寸法	10-1/8x15-3/8x8-5/8	11-1/8x16-1/2x10-1/8
Weight per Unit	本体重量	13 lbs.	15 lbs.
Color	カラー	Stainless Brown (-XJ)	
Accessories	付属品	Rice spatula, spatula holder and measuring cups (regular and green rinse-free)	しゃもじ、しゃもじ受け、計量カップ2つ (白米と無洗米用)