

【特長】

1. 業界初*1「^{ひかり}光火力センサー」の搭載で 3kW高火力調理を実現し、安全性にも配慮

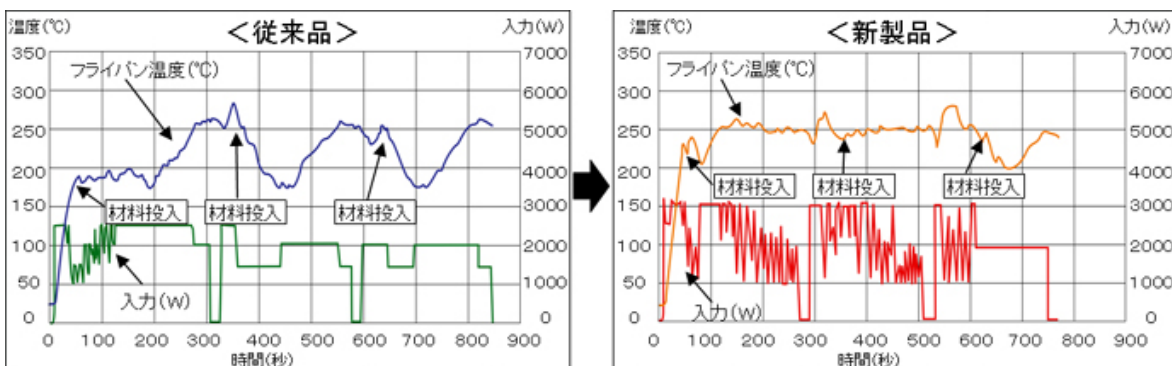
(1)3kW高火力調理を実現

本製品は、業界初*1の「光火力センサー」を左右IHに搭載しました。このセンサーは鍋底からの赤外線を検知し温度制御を行います。約300℃前後の高温域を精度高く検知するセンサーで、炒め物など高火力調理時の鍋底温度を素早く検知できるようになり、調理性能がさらに向上しました。

従来のセンサー（サーミスタ）では温度検知が遅れるため、火力が強いと焦げ付いたり、食材を入れると鍋の温度が低下し適温復帰に時間がかかるなど、火力が不安定になりがちでした。

本製品では下記グラフのように、鍋底温度の変化に合わせて素早く細かく入力(W)をコントロールし、鍋やフライパンの鍋底温度を安定した高温に維持するよう制御します。

この動きによって安定した3kW高火力調理ができるため、炒め物時に野菜から出る水分をしっかりとばし、シャキツとした仕上がりになります。



(2)鍋フリができ、ムラなく調理ができる

フライパンなどで浮かして調理する場合に、プレート上に戻しても検知が早いので、炒め物時の鍋フリでも高火力が得られるようになりました。鍋フリをすることにより、ムラなく加熱できるようになり、調味料も食材全体に良くなじみます。

(3)少量油揚げ物対応(油量自動判別)

「光火力センサー」の搭載により約200gの少量油でも揚げ物ができるようになりました。少量の揚げ物調理の際に、多くの油を使わなくてもよいので経済的です。また廃棄油の量も少なくなり環境にもやさしい配慮です。

(4)安全性にも配慮

ついっかり空焼きした場合でも、鍋底温度の異常上昇を抑え、安全性に配慮しました。またこのために鍋底の加熱変形も低減できました。

2. 業界最大容量*3の水なし・水あり自動判別機能付き「おまかせビッググリル」

(1)業界最大容量*3

本製品は、グリルの庫内高さアップと焼き網寸法のワイド化により、業界最大の庫内容量*3を実現しました。これにより、さんまなら5尾並べて焼くことができ、焼きいもや焼きなすなどの野菜もより大きなものが調理できるようになりました。

(2)業界初*4の水なし・水あり自動判別機能

グリル庫内に搭載した新方式ダブルセンサーにより、受け皿の温度と庫内温度を検知します。このセンサーの検知温度により水なし・水ありを自動判別し、それぞれに応じた独自の制御方法でおいしく焼き上げます。

受け皿に油がこびりつきやすい鶏やさんまなどは「水あり」で調理し 後のお手入りを簡単に、また、ピザやお菓子などオープン調理は「水なし」でカラッと調理、などメニューに合わせて使い分けができます。しかも「水なし」「水あり」の操作キーを選ぶ必要もなく、ワンタッチ操作で自動的に水なし・水ありを判別し焼き上げます。

3. 新・ガラスタッチ方式と4熱源同時使用で 操作性が向上し、さらに使いやすく

(1)新・ガラスタッチ方式(天面操作)

軽く触れるだけの操作性や「フラットでお手入れが簡単」とご好評の天面操作をさらに使いやすくしました。調理スタート、火力調整、タイマー設定と3つの機能ごとに操作キーをまとめてシンプルでわかりやすいレイアウトです。



(2)4熱源同時使用*5

従来は後ろヒーターとグリルが切り替え方式のため、どちらか片方しか使えませんでした。本製品では左右のヒーターと合わせて、4熱源を同時に使用することができ、複数のメニューを同時に調理するときなど大変便利になりました。カンガルーポケット操作部の、後ろヒーターとグリルの操作部も、それぞれ独立させ使いやすくなりました。



(3)業界No.1*6の低騒音約28dB*7(弱運転時)(鉄・ステンレス加熱時最大約44dB/オールメタル加熱時最大約48dB)

火力に合わせて冷却ファンを4段階に運転する方式を採用し、低騒音を実現しました。煮物などトロ火調理時はほとんどが弱運転なので、IHクッキングヒーターの運転音が気になりません。

(4)左右同一機能(左右3kW*8、左右揚げ物*9、左右自動湯沸し)を搭載しました。

左右どちらのヒーターにも同じ調理機能を搭載したので、キッチンのレイアウト(左壁・右壁)に関係なく、3kWや揚げ物、自動湯沸しなどの便利な機能がさらに使いやすくなりました。

【需要動向】200V IHクッキングヒーター(2口以上)

(実績:日本電機工業会調べ 予測:当社推定)

	2003年度 実績	2004年度 実績	2005年度 実績	2006年度 実績	2007年度 予測
総需要	47万台	56万台	68万台	77万台	92万台
ビルトインタイプ	40万台	49万台	60万台	68万台	82万台
据置タイプ	7万台	7万台	8万台	9万台	10万台

【仕様一覧】

品名・タイプ	IHクッキングヒーター・ビルトインタイプ								
	3口IH				2口IH+ラジエント				
	ダブルオールメタル対応		シングルオールメタル対応		鉄・ステンレス対応				
品番(KZ-)	VSW33D	VS33D	MSW33D	MS33D	HSW33D	HS33D	HSW32D	HS32D	H32D
トッププレート幅	75cm	60cm	75cm	60cm	75cm	60cm	75cm	60cm	60cm
トッププレート色	ウォームシルバー				シルバー				ブラック
本体色	シルバー				シルバー				ブラック
オールメタル加熱	○				-				
定格	単相200V(50/60Hz) 5.8kW*10								
左IH	3kW*11								
右IH	3kW*11								
後ろヒーター	IH1.5kW					ラジエント1.25kW			
グリル	1.95kW								
自動湯沸かし	○(左右IH)*12								
自動炊飯	○(左IH・後ろIH)*12					○(左IH)			
揚げ物温度調節	○(左右IH)*9								
グリル	両面焼き・自動調理								
自動調理	6メニュー(焼き魚3メニュー+惣菜3メニュー)								
除煙機能	○								
庫内お手入れキー	○								
温度設定	○140°C~280°C(8段階)								
4熱源同時使用	○					○*13			
音声ガイド	○								

*6: 国内市場 家庭用のIHクッキングヒーターの運転音において(2007年6月25日現在)

*7: 運転音は日本電機工業会自主基準に基づく測定方法による。松下電器実測(松下電器標準鍋を使用)

*8: 左右同時に3kWはご使用いただけません

*9: 揚げ物には必ず専用の天ぶら鍋をご使用ください

*10: 4.8kWに切り替え可能

*11: アルミ・銅加熱時2.5kW

*12: アルミ・銅鍋は自動調理に使えません

*13: 4.8kW設定時以外