

【特長】

1.業界初¹予熱おまかせ機能つき光火力センサーで、さらに安定した高温調理を実現

高温調理時の予熱終了をお知らせ、しかも適温をキープ

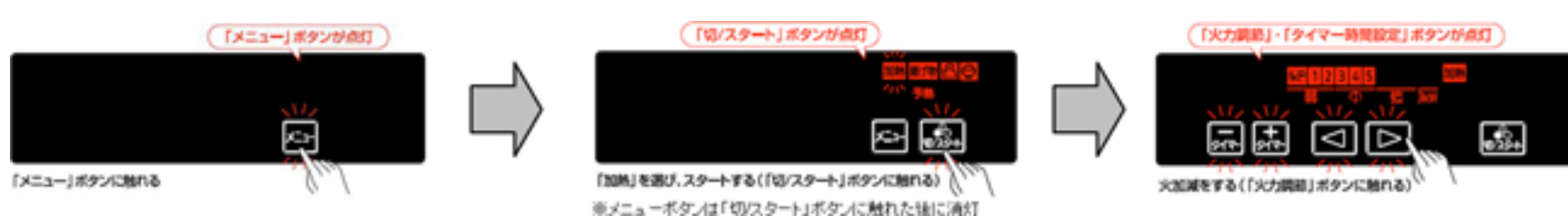
光火力センサーが鍋底温度を見張ってフルパワーで一気に加熱、食材投入後も素早く適温に復帰します。本製品では、高温調理時の予熱適温に達すると音声でお知らせするので、従来、経験による勘とコツに頼っていた食材投入タイミングを逃がしません。また、予熱の過不足による失敗や予熱し過ぎによる鍋の傷みも抑えます。これからは、予熱しながらちょっとした下ごしらえも並行して行なって頂けます。加えて、予熱完了をお知らせ後、すぐに食材を投入しなくても一定時間 光火力センサーが温度を見張って適温を維持します。



2.業界初²「光る天面ナビ」と「かんたん操作モード」の搭載で使いやすさが向上

(1)「光る天面ナビ」

「光る天面ナビ」は、操作可能なボタンだけを点灯させることで初めての方でも分かり易くお使い頂ける機能です。調理に必要な時に、必要な操作ボタンが光って表示されるので、操作する手順がひと目でわかります。操作ボタンをタッチすると、次の操作ボタンが表示され手順を誘導。タッチされた操作ボタンは瞬間に反応し点滅するので、操作ボタンを確実に押し込んだ感覚が得られます。



(2)「かんたん操作モード」

「かんたん操作モード」は、〔加熱〕・〔揚げ物〕にメニューを絞った分かり易いシンプルなモードです。切り替えボタンで設定を変えることにより、よく使われる〔加熱〕・〔揚げ物〕コースに絞った「かんたん操作モード」になります。全機能を使う「フル操作モード」と比較して、表示されるメニュー・操作ボタンを絞ることで、機能や操作ボタンが多く複雑になったことで使いこなせないとおっしゃる方からのニーズにお応じます。加えて「かんたん操作モード」設定では音声ガイドのフレーズ数も増やすことにより、さらに分かり易く親切に操作を導きます。

3.トッププレートがさらにスッキリ スクエアデザインプレートを採用

IHのトッププレートのスッキリ感をさらに進化させたスクエアデザインのプレートを採用します。加えてダブルオールメタルに高級感のあるクリスタルブラック色のトッププレートタイプ1機種を発売します。

4.その他の機能

- ・カウントタイマー：時間の経過がよくわかる、ストップウォッチ式。例えばハンバーグを裏返すタイミングの目安になるので便利です。

【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）

	2004年度 実績	2005年度 実績	2006年度 実績	2007年度 予測	2008年度 予測
総需要	56万台	68万台	77万台	80万台	88万台
ビルトインタイプ	49万台	60万台	68万台	70万台	77万台
据置タイプ	7万台	8万台	9万台	10万台	11万台

【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-）	VW33E	VSW33E	VS33E	MSW33E	MS33E	TSW33E	TS33E	XSW33E	XS33E	HSW32E	HS32E	H32E
トッププレート幅	75cm	75cm	60cm	75cm	60cm	75cm	60cm	75cm	60cm	75cm	60cm	60cm
トッププレート色	クリスタルブラック	ウォームシルバー					シルバー					ブラック
本体正面色	ブラック	シルバー					シルバー					ブラック
オールメタル加熱方式	-											
定格	単相200V（50 / 60Hz）5.8kW ^{*3}											
左IH							3kW ^{*4}					
右IH							3kW ^{*4}					
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） ^{*5}											
自動炊飯	（左IH・後ろIH） ^{*5}						（左IH）					
揚げ物温度調節	（左右IH） ^{*6}											
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 ~ 280（8段階）											
「光る天面ナビ」 「簡単操作モード」							-					
4熱源同時使用							*7					
音声ガイド												

*3：4.8kWに切り替え可能

*4：アルミ・銅加熱時2.5kW

*5：アルミ・銅鍋は自動調理に使えません

*6：揚げ物には必ず専用の天ぷら鍋をご使用ください

*7：4.8kW設定時以外