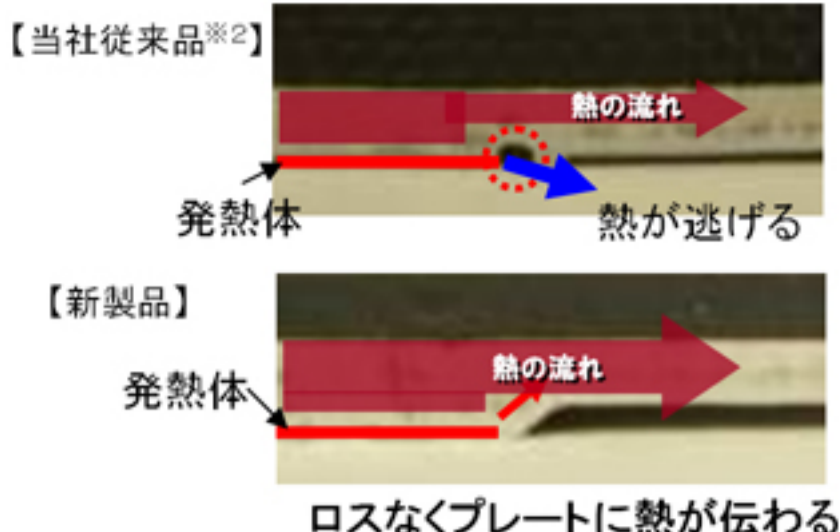


【特長】

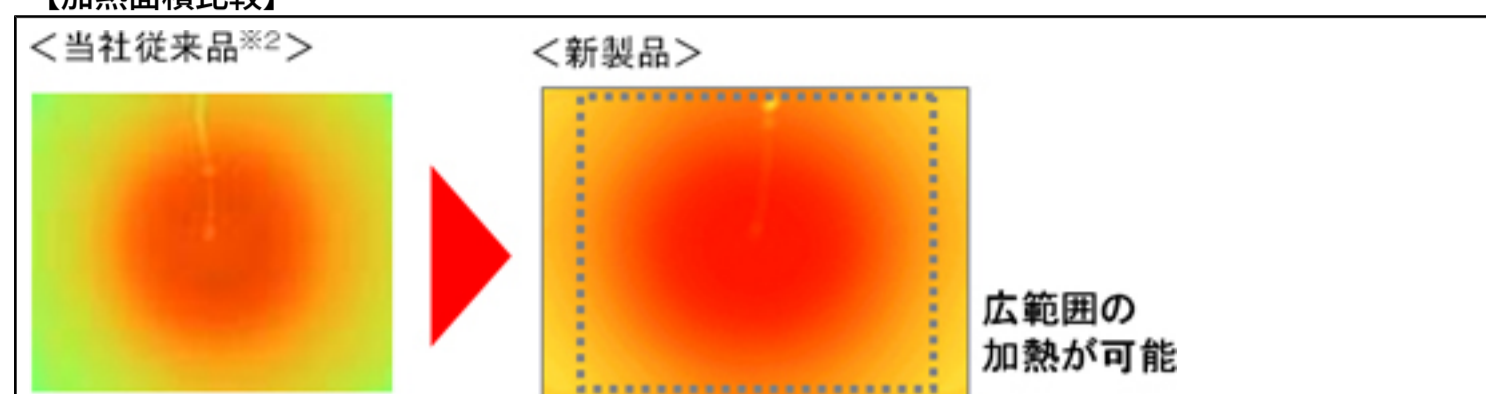
1. ホットプレートでIH加熱方式を採用。
新プレート工法により、業界最大※1のプレートサイズを実現（国内家庭用のIH調理器において）

IH加熱方式は、加熱コイルからの磁力線によりプレート裏面の発熱体に電流が流れ、電気抵抗により発熱体全体が発熱します。本製品では、2500tのプレス機で発熱体をプレートに圧入一体化させる新工法を採用することで、従来の工法では発熱体固定のためにできてしまう溝をなくして、熱伝導性を向上させ、広い面でも熱が行き渡ります。加えて、磁力線を受ける発熱体部のプレートに厚みを持たせることで、蓄熱効果を高めました。熱伝導性と蓄熱性の向上によりIH加熱方式で業界最大※1のプレートサイズを実現し、従来品※2に比べ、約1.2倍の大きさでお好み焼きも横並びで2枚焼けます。

【平面プレート断面比較】



【加熱面積比較】



【広さイメージ】



2. 安定したIH加熱方式の温度管理で 旨み成分の流出を抑える（焼き物調理の場合）

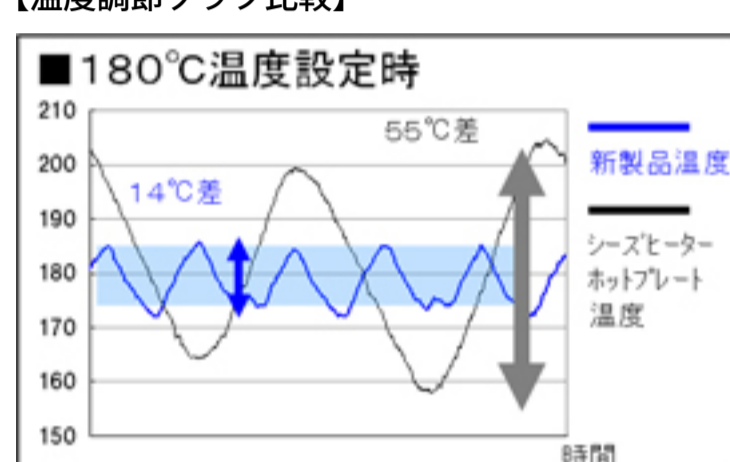
(1) 予熱時間短縮

本製品では、IH加熱による高火力の立ち上がりにより、高温調理時の予熱時間をシーズヒーター式に比べ大幅に短縮できます。例えば、230℃設定の場合、当社シーズヒーター式ホットプレート※3の予熱完了時間約11分に対し、本製品では約5.5分と約半分※4の時間になります。

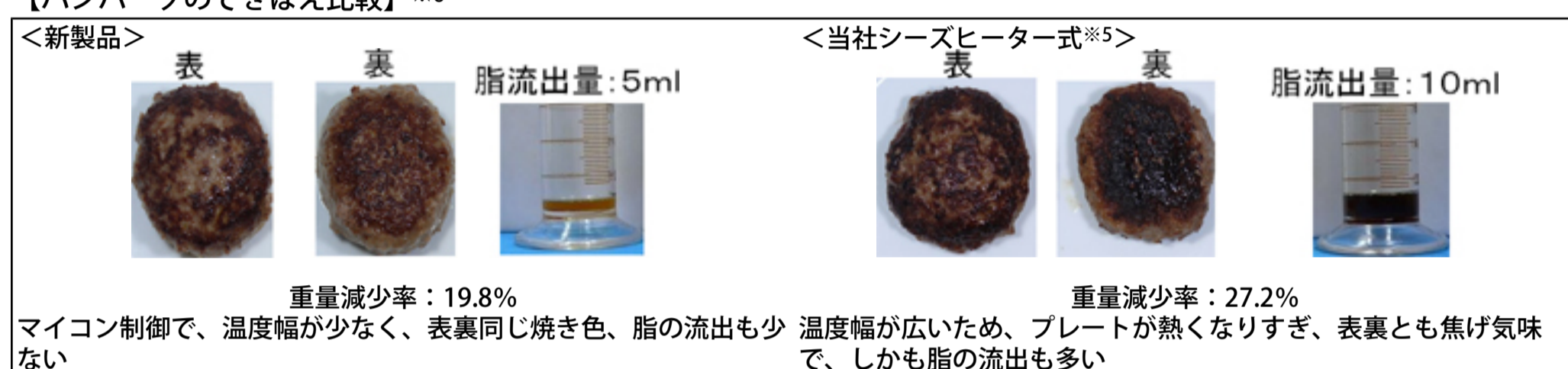
(2) 調理性能向上

本製品では、インバータとマイコン制御方式の組み合わせにより、プレート温度に応じて必要な火力コントロールを行い、シーズヒーター式のサーモスタット制御に比べ、きめ細かな温度調節ができます。安定した火力で、食材を投入しても、温度が下がりにくく、焼き物では、表面を適度に焼き固めることで、肉汁の流出を抑え、旨みを閉じ込めます。

【温度調節グラフ比較】



【ハンバーグの焼き比べ比較】※6



※6：当社2009年製シーズヒーター式ホットプレート：NF-HY72Pと比較。4個を180℃設定、表：4分、裏：4分焼いた場合 当社調べ

3. IH加熱方式だから、プレートはもちろん、鍋や揚げ物など広がる調理メニュー

本製品は、付属の平面プレートを使った焼肉、お好み焼きなどの焼き物調理はもちろん、付属鍋※7やお手持ちのIH対応鍋※5を使った鍋物や煮物、天ぷら鍋を使った揚げ物※8など1台で幅広い調理メニューに対応することができます。付属鍋※7は200V IHクッキングヒーターにも対応しており、200V IHクッキングヒーターで下ごしらえ、100V IHホットプレートで食卓での団らん調理が楽しめます。



【その他の特長】

- 煮くずれせず、味がしみこむ「しみこみ」コース
- 音が静かな「静音設計（最小約33dB）」※10 ※11（加熱コース700W以下及びホットプレート保温時）
- 140℃から200℃まで10℃単位で温度設定ができる「揚げ物」コース
- 時間の経過がわかる「カウントタイマー」
- 設定時間にあわせて自動で切れる「切タイマー」
- 取り外して丸洗いできる「やけど防止ガード」
- 団らん時に邪魔にならない縦型操作、横長ワイドモデル
- 各種安全機能（切り忘れ自動OFF、鍋なし自動OFF、揚げ物そり鍋自動OFF、温度過昇防止）

※7： KZ-HP2000のみ

※8： 当社製天ぷら鍋KZ-TT2

※9： 当社製たこ焼きプレートKZ-TK1

※10： 最大運転音は約38dB

※11： 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。当社実測（付属鍋・平面プレートを使用）

なお、パナソニックネットワークマーケティング（株）が運営するショッピングサイト PanaSense/パナセンス（<http://club.panasonic.jp/mall/sense/open/>）において、合計120台の限定モニター販売を2009年3月24日17時から4月7日13時まで行います。

【需要動向】

（実績：日本電機工業会調べ 予測：当社推定）

IH+ホットプレート	2005年度実績	2006年度実績	2007年度実績	2008年度見通	2009年度予測
総需要	128万台	136万台	136万台	140万台	150万台
卓上IH調理器	32万台	37万台	41万台	44万台	56万台
シーズヒーター式ホットプレート	96万台	99万台	95万台	96万台	94万台

【仕様一覧】

商品名		IHホットプレート（IH調理器）	
タイプ		平面プレート・鍋付きタイプ	平面プレート付きタイプ
品番		KZ-HP2000	KZ-HP1000
定格		1400W	
外形寸法（幅×奥行×高さ）		51.1×35.1×5.4cm	
コース	ホットプレート	90℃（保温）～250℃（7段階）	
	加熱	75W相当～1400W（7段階）	
	しみこみ	○	
	揚げ物	140℃～200℃（7段階）	
タイマー	切タイマー	1分～9時間55分	
	カウントタイマー	1秒～60分	
運転音（約）dB		2段階（33/38）	
マグネットコード		○	
平面プレート		○（蓋、ガード付き）	
付属鍋		○（ガラス蓋付き）	—
色		-K（ブラック）	

以上