

Panasonic

IH クッキングヒーター

総合カタログ®

2023/夏

ビルドインタイプ / 据置タイプ
ビルドイン電気オープンレンジ



「手間なく」「おいしい」が
どんどん広がるパナソニックIH。

お料理手早く、おそうじラクラク

IH&遠赤
Wフラット **ラクッキングリル**
La Cookingrill

Panasonic IHクッキングヒーター
Aシリーズ・Yシリーズ
「第15回キッズデザイン賞」受賞



KIDS
DESIGN
AWARD
2021

キッズデザイン協議会が表
彰した子どもたちの産み育
てを支援するデザインです。

●写真は説明用に「光るリング」を点灯させています。
「光るリング」「表示部」は実際より強調しています。

本カタログ掲載商品の価格には、配送・設置調整費、部材・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。

プロが認めた！ パナソニック



本格
スイーツ
グリルで

鎧塚俊彦さん
「Toshi Yorozuka」
オーナーシェフ



これが私の求めた
高火力

脇屋友詞さん
「Wakiya一笑美茶楼」
オーナーシェフ

IHクッキングヒーターで快適調理

高効率

約90%^{※1}※2の高い熱効率、1Lの水も約2分^{※3}でスピード湯沸かし
IHなら、ほとんどの加熱のエネルギーを調理パワーに活かすことができます。



火加減上手

とろ火から強火まで
火加減が自在、立ち消えもなし
直火がなくて立ち消えの心配がないので、
タイマー調理も安心。



快適

鍋まわりが熱くなりなく、
調理中も快適
輻射熱が少ないので、夏の調理も快適。
冷房効率も良くなります。



クリーン

おそうじしやすい凹凸のない
フラットなトッププレート
油煙や飛び散りが少なく、壁や換気扇
の油污れも軽減されます。



※1 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。(当社標準鍋を使用) ※2 鉄・ステンレス対応IH。 ※3 20℃の水1Lを90℃にする時間。IH3kWで直径21cm・定格4Lのステンレス多層鍋を使用。

IH クッキングヒーター

当社のビルトインIHクッキングヒーターは、
2020年に発売30周年を迎えました。

パナソニック
IHクッキングヒーター

30th
Anniversary



Executive Chef
Yoji Nakiga



贅両両論

雪平鍋も 使える

※
オールメタル対応

笠原将弘さん
「贅両両論」店主

※オールメタル対応機種のみ



高い熱効率だから、電気をムダなく活かせます

1か月の電気代(参考金額) 約**1,170円**(税込)

標準的な4名家族世帯にて、朝・昼・夕食時に標準的なメニューでIHクッキングヒーターを使用した場合の1か月の電気代は約1,170円(税込)です(JEMA・IH調理器技術委員会調べ)。電気目安料金は、全国家庭電気製品公正取引協議会「電力料金目安単価」から31円/kWh(税込)で算出。
<2022年7月改定>

IH&遠赤 Wフラット **ラククッキンググリル搭載**

Aシリーズ IHクッキングヒーター
家庭用ビルトインタイプ 200V



KZ-CA77NS(シルバー)

AIエコナビ **ECONAVI** 日本製

100レシピ集
が付いています

お惣菜からお菓子まで
100レシピ掲載。



※写真はAシリーズの100レシピ集です。
※RAタイプは100レシピ集を付属していません。

●写真は説明用に「光るリング」を点灯させています。
「光るリング」[表示部]は実際より強調しています。

印刷物と実物では色柄が異なります。現物の商品サンプルなどでお確かめください。

すべてに光火力センサーを搭載! 使い方やお好みに合わせて、

ビルトインタイプ システムキッチンをお使いの方に ※流し台をお使いの方も、据置用枠、置台を使ってビルトインタイプを設置する

シリーズ		A シリーズ <small>IH&遠赤 Wフラット</small> ラクッキンググリル AIエコナビ ECONAVI 「第15回キッズデザイン賞」受賞				
仕様		3口IH				2口IH
<ul style="list-style-type: none"> ● オールメタル対応 IHヒーター ● 鉄・ステンレス対応 IHヒーター ○ ラジエントヒーター — グリル IHヒーター — グリル 平面ヒーター — グリル 遠赤ヒーター — グリル シーズヒーター 		A7タイプ オールメタル2.6kW ※1 	A5タイプ オールメタル2.6kW ※1 	A3タイプ 	RAタイプ 	A2タイプ
機種 メーカー希望 小売価格 <small>(工事費別)</small>	幅75cm	KZ-CA77NS KZ-CA77NK オープン価格★	KZ-CA57NS オープン価格★	KZ-CA37NS オープン価格★	KZ-RA37NS オープン価格★	KZ-CA27NS オープン価格★
	幅60cm	KZ-CA76NS オープン価格★	KZ-CA56NS オープン価格★	KZ-CA36NS オープン価格★	KZ-RA36NS オープン価格★	KZ-CA26NS オープン価格★
おいしい料理をつくる		IH&遠赤 Wフラット ラクッキンググリル (グリル皿タイプ、自動調理 12メニュー+凍ったままIHグリル※2 8メニュー、オープン調理80°C~280°C)				
		光火力センサー				
		光・揚げ物温度調節 (左右IH、予熱完了1分前にお知らせ)				
		焼き物アシスト 30メニュー※3 (左右IH)				
		焼き物温度調節 (左右IH)				
		自動炊飯 (後ろIH)				
		自動湯沸し (左右後ろIH)				自動湯沸し (左右IH)
ついうっかりにも配慮		こげつきお知らせ (左右IH)				
		電源スイッチ自動OFF (時間設定機能つき)				
使いやすさをサポート		光るリング (左右後ろIH、明るさ変化、高温時点滅)				光るリング (左右IH、明るさ変化、高温時点滅)
		天面操作部 ガラスタッチ (左右後ろIH)				天面操作部 ガラスタッチ (左右IH)
		フルドット液晶				
		音声ガイド (詳しくモード・通常モード) / かんたんモード				
		LED庫内灯 (切・入/手元スイッチ)				
		電気代表示・累計電気代表示				
		換気連動 おまかせ自動運転※4				

※1 2つ以上のヒーターを同時に使用した場合、総消費電力量を超えないようにするため、IHヒーターの火力を自動的に制御します。(火力表示が変わらず火力を制御する場合と、設定火力が下がる場合があります。火力を上げるため[]/[]を押しても(XJシリーズの場合はダイヤルを回しても)ブザーが鳴り、火力は上がりません。) ※2 取扱説明書に従って下ごしらえしたものを。市販の冷凍食品は対応していません。●調理物の厚みの目安は、取扱説明書に記載の食材をご参照ください。 ※3 天面操作部にメニュー表示されるのは10メニューです。 ※4 おまかせ自動運転は、パナソニック AIエコナビ搭載レンジフードとの組み合わせ時。

ぴったりのIHをお選びいただけます。

こともできます。(詳しくはP.30をご覧ください。)

据置タイプ 流し台をお使いの方に

Bシリーズ 遠赤 Wフラット ラクッキンググリル ▶P.17		XJシリーズ 遠赤 Wフラット ラクッキンググリル ▶P.18		NEW Kシリーズ ▶P.18	NEW Lシリーズ ▶P.18	据置タイプ AIエコナビ ECONAVI (AIエコナビ機能は、KM・KGタイプのみ) ▶P.21		
3口IH		2口IH		3口IH	2口IH+ラジエント	2口IH		
BNFタイプ 平面ヒーター 遠赤ヒーター グリル庫内 グリル皿	BNタイプ 平面ヒーター 遠赤ヒーター グリル庫内 グリル皿	XJタイプ 平面ヒーター 遠赤ヒーター グリル庫内 グリル皿	K33タイプ シーズヒーター グリル庫内 シーズヒーター グリル皿	L32タイプ ラジエントヒーター シーズヒーター グリル庫内 シーズヒーター グリル皿	KMタイプ オールメタル2.5kW シーズヒーター グリル庫内 シーズヒーター グリル皿	KGタイプ シーズヒーター グリル庫内 シーズヒーター グリル皿	KBタイプ シーズヒーター グリル庫内 シーズヒーター グリル皿 焼き網	
KZ-BNF37S 405,900円(税込)	KZ-BN37S 383,900円(税込)	—	—	—	—	—	—	—
KZ-BNF36S 383,900円(税込)	KZ-BN36S 361,900円(税込)	KZ-XJ26DST 330,000円(税込) KZ-XJ26DS 313,500円(税込)	KZ-K33XST 290,400円(税込)	KZ-L32AST KZ-L32AS KZ-L32AK オープン価格★	KZ-KM22E オープン価格★	KZ-KG22E オープン価格★	KZ-KB21E オープン価格★	
遠赤 Wフラット ラクッキンググリル (グリル皿タイプ、自動調理 9メニュー、 オープン調理 140°C~280°C)		遠赤 Wフラット ラクッキンググリル (グリル皿タイプ、 自動調理 4メニュー)		両面焼きグリル (グリル皿タイプ、自動調理 3メニュー)		両面焼きグリル (グリル皿タイプ、自動調理 3メニュー、 温度設定 140°C~280°C)		片面焼き (氷あり/氷なし自動判別・ 焼き網タイプ)
光・揚げ物温度調節(左右IH)				光火力センサー(左右IH)				
光・揚げ物温度調節(左右IH)		光・揚げ物温度調節(右IH)			光火力センサー			
焼き物アシスト 30メニュー ※3 (左右IH) ※音声なし		焼き物温度調節 (右IH)			光・揚げ物温度調節 (左右IH、予熱完了1分前にお知らせ)			
自動炊飯(後ろIH)					焼き物温度調節(左IH)			
自動湯沸し(左右後ろIH)								
					こげつきお知らせ(左右IH)			
光るリング(左右後ろIH、 明るさ変化、高温時点滅)		光るリング(左右IH、 明るさ変化、高温時点滅)		光るリング(左右後ろIH、 明るさ変化、高温時点滅)		光るリング(左右IH、明るさ変化、高温時点滅)		
天面操作部 ガラスタッチ (左右後ろIH+グリル)		天面操作部 ダイヤル操作 (左右IH+グリル)		天面操作部 プッシュ式 (左右後ろIH+グリル)		天面操作部 プッシュ式 (左右IH+ラジエント+グリル)		
LED庫内灯								
換気連動 おまかせ自動運転 ※4		換気連動						
					音声ガイド(詳しくモード・通常モード)			
					電気表示			

★オープン価格の商品の価格は販売店にお問い合わせください。 ●加熱タイプのイラストはイメージです。

⚠医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、念のため専門医師とご相談の上お使いください。(IH)ラクッキングヒーターご使用の場合)掲載価格は希望小売価格(消費税込)です。工事費は含まれておりません。



グリル皿(同梱品)

焼き網のないグリル皿
熱伝導率の高いグリル皿で余分な脂を落としてスピーディに調理

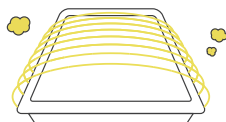
天井面もフラットで庫内まるごと拭けるWフラット庫内



IH 搭載だとここがスゴイ!

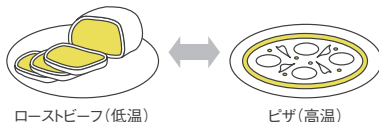
スピーディ

IH のすばやい立ち上がりで、設定温度までスピーディに加熱。旨みを閉じ込めて焼き上げます。



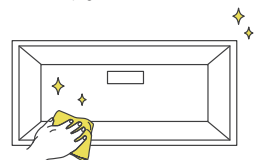
幅広い温度設定

IH のきめ細かな温度コントロールで、80℃の低温調理も可能。温度管理のむずかしいメニューも簡単にできあがります。



お手入れラクラク

IH と平面ヒーターで、フラットな庫内を実現。焼き網のないグリル皿でお手入れラクラクです。



グリルで手間なくおいしくスピーディに



解凍の手間なしで凍ったまま焼き上げ

●イメージ

凍ったままIHグリル^{※3}

魚や鶏肉などを冷凍のままグリル皿に並べて、一気に焼き上げ
従来メニューから、姿焼き(中・小)、トーストを追加。8メニューから選んで、グリルにおまかせ。休日に下ごしらえして冷凍しておけば、平日の調理にゆとりが生まれます。

凍ったままIHグリルの動画はこちらから

お料理手早く、おそうじラクラク
IH&遠赤 Wフラット **ラクッキンググリル**
La Cookinggrill



塩鮭の場合

①冷凍する

②解凍せずに、グリル皿に並べて焼き上げ

とりつけ焼きの場合

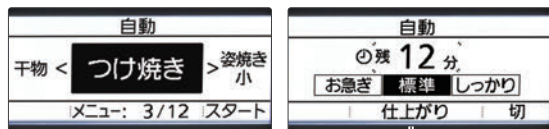
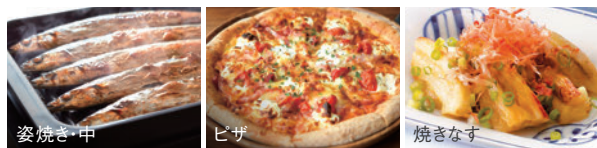
①冷凍保存袋に調味料と鶏肉を入れ、冷凍する

②解凍せずに、グリル皿に並べて焼き上げ



自動調理 毎日のおかずは手間なく自動調理で

よく使う12メニューは「メニュー」を選んでスタートするだけ。



手動調理 火力も時間もお好みで

お料理にあわせて、火力(弱・中・強)と時間をお好みで設定。表面に焦げ目をつけたいときは、上ヒーターのみの加熱もできます。

自動調理/手動調理の動画はこちらから



[焼き分け機能]

お急ぎ 標準 しっかり
3種類の焼き分けが可能。お好みの焼き加減が選べます。

「お急ぎコース」なら調理のスピードがさらにアップ!

■さんま姿焼き調理時間比較 (Aシリーズ 自動調理「姿焼き・中」)
[1~2尾の場合] \ \ / [5尾の場合]
お急ぎ 10分30秒 標準 12分30秒
標準 13分30秒

※1 下ヒーターのみ。 ※2 調理物の厚み・高さは6cm以下、グリル皿に載せる容器の高さは9cm以下。(「凍ったままIHグリル」「自動調理」を除く) ※3 取扱説明書に従って下ごしらえしたもの。市販の冷凍食品は対応していません。 ●調理物の厚みの目安は、取扱説明書に記載の食材をご参照ください。

●Aシリーズの機能を中心に紹介しています。印刷物と実物では色柄が異なります。現物の商品サンプルなどでお確かめください。



有効庫内高さ*101mm

高さのある食材*1もラクラク調理

* グリルで使える鍋を使う場合。底面から天井面までの高さ(Aシリーズ)



ひな鶏の丸焼き



はまぐり、さざえなどの海鮮焼き

グリルに鍋*2が入る

鍋を直接グリルに入れておまかせ調理

■ 1つの鍋でそのまま食卓へ(パエリアの場合)



天面で炒める



グリルで焼く



そのまま食卓へ

■ 調理中の火力調節不要、グリルにおまかせで調理ができる



かぼちゃの煮物

[160℃]
20~25分



中華おこわ

[160℃]
40分*

*蒸らし時間を除く。



筑前煮

[160℃]
35~45分

オーブン調理(80℃~280℃)

幅広い温度帯でオーブン調理も手軽に



低温調理 (80℃~120℃)

80℃から始まる幅広い温度帯。ローストビーフなど低温メニューもご家庭で手軽にできます。

高温調理 (140℃~280℃)

予熱なしで、お菓子づくりもラクラク。タイマーを組み合わせてさらに便利に。

オーブン調理の動画はこちら



*1 調理物の厚み・高さは6cm以下、グリル皿に載せる容器の高さは9cm以下。(「凍ったままIHグリル」「自動調理」を除く)

*2 グリルで使用できる鍋の種類・材質・大きさについては、詳しくはP.28をご覧ください。*3 調理温度はガラス容器使用時。*4 調理温度はグリルに使える鍋使用時。

▲医療用ベアスメーカーなどをお使いの方は、念のため専門医師とご相談の上お使いください。(IHクッキングヒーターご使用の場合)

フラットな庫内で、おそうじラクラク



LED庫内灯

明るい庫内で奥まで見えてお手入れがやすく、調理の様子も確認しやすい

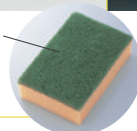
センサー

フラット庫内

天井面もフラットで拭きやすい庫内。洗剤をつけたふきんやスポンジで拭き取ってください。

汚れが取れにくいときはスポンジのナイロン面※5で。(奥のセンサーに当たらないようにお手入れしてください。)

ナイロン面



●イメージ

グリル フラットな庫内、焼き網なしでおそうじラクラク



グリル皿

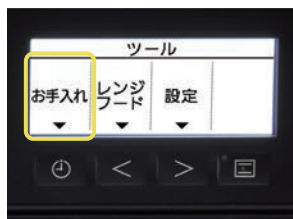
油が落ちやすいフッ素加工。台所用洗剤(中性)を薄めて洗ってください。



グリル扉

グリル扉は取り外しでき、台所用洗剤(中性)で丸洗いできます。

※おそうじは電源を切り、庫内が冷めてから行ってください。



お手入れ機能

庫内は加熱によって油汚れを焼き切ります。

お料理手早く、おそうじラクラク
IH&遠赤 Wフラット ラクッキンググリル
La Cookinggrill

脱煙・脱臭 機体外へ排出される油煙を抑制※6

脱煙・脱臭メタルフィルター

当社独自の捕集形状で、油煙・油脂をキャッチ。

●調理によって捕集する油脂の状態は異なります。

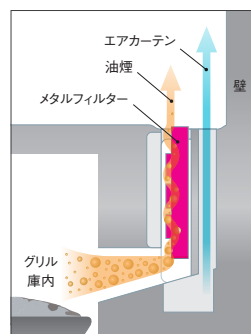


フィルターは取り外して洗えます。

壁面の汚れを抑えるグリル排気方式

当社独自のグリル排気構成により、煙を後方ではなく、上方へ導くことでキッチン壁面への接触を抑え、汚れを軽減します。

■Aシリーズの排気構造イメージ図



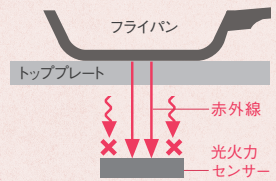
※5 グリル庫内のみ、グリル皿とグリル扉はスポンジ面をご使用ください。 ※6 試験方法/●さんま5尾を自動調理「姿焼き・中」「標準」で調理した場合の油煙の成分(炭化水素)の濃度を測定。KZ-CA77NS:平均:40ppm/ピーク:204ppm、KZ-V773S(脱煙・脱臭メタルフィルター未搭載品):平均:86ppm/ピーク:338ppm。(当社自主基準による) ●さんま5尾を自動調理「姿焼き・中」「標準」で調理した場合の臭気濃度を測定(無臭の清浄な空気ではほとんど無臭にいたるまで要した希釈倍率)。KZ-CA77NS:320000、KZ-V773S(脱煙・脱臭メタルフィルター未搭載品):500000【試験依頼先】近江オドエアサービス㈱/●さんま5尾を自動調理「姿焼き・中」「標準」で調理した場合の臭気強度(10000倍希釈)を測定。KZ-CA77NS:3.13、KZ-V773S(脱煙・脱臭メタルフィルター未搭載品):3.25【試験依頼先】近江オドエアサービス㈱ 試験データは、実際の臭いの感じ方を比較したものではありません。

●Aシリーズの機能を中心に紹介しています。印刷物と実物では色柄が異なります。現物の商品サンプルなどでお確かめください。



光火力センサー

光火力センサーで鍋底温度を正確にキャッチし、設定温度をキープします。経験とコツが必要な焼き物調理、油を一定温度に保ちたい揚げ物調理も手軽においしく調理できます。



光・揚げ物温度調節(左右IH)

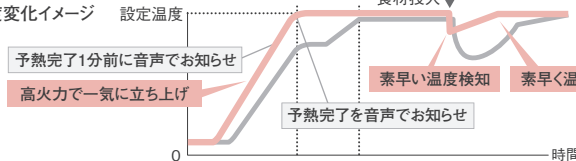
高火力で設定温度まで一気に加熱。予熱時間を短縮し、省エネ^{※1}



◎高火力で一気に立ち上げ、食材投入タイミングをお知らせ

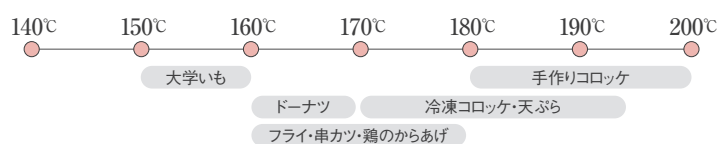
光火力センサーが光の速度で油温を見張って、制御プログラムが素早く設定温度まで立ち上げます。

■揚げ物時の油温度変化イメージ



光火力センサー
(光・揚げ物温度調節)
当社2008年度商品
(KZ-VSW33E)
サーミスタ

10°C刻みで温度設定が可能。食材投入時に温度が下がっても、素早く検知して温度復帰。一定温度を保つので続けて揚げてもカラッと仕上がります。



揚げ物調理の動画はこちら



■小鍋^{※2}で少量油^{※3}でもおいしく



■さらにオールメタル対応なら、すべての金属製^{※4}の鍋が使えます



オールメタル対応
鉄・ステンレス対応

- いつものお使いの鍋で、設定温度と実際の油温がずれる場合に温度を補正する機能があります。
- 鍋は底の汚れを取り除き、光火力センサーが隠れるように置いてください。

▶詳しくはP.11へ

揚げ物をするときは、メニューで「揚げ物」を選択し、「予熱」表示が消えてから食材を入れてください。(予熱中に食材を入れると異常を検知して加熱が止まる場合があります。)なお、揚げ物調理中は、決して本体のそばから離れないでください。

※1 油量200g、170℃設定時の予熱完了報知までの、KZ-CA77NS(54.3Wh)と当社従来品(AIエコナビ非搭載機種2008年KZ-VSW33E(65.4Wh))との消費電力量の比較において、約17%の省エネ効果があります。測定条件は、KZ-CA77NSと当社従来品(AIエコナビ非搭載機種2008年KZ-VSW33E)との比較において算出した平均積算電力量。鍋は、天ぷら鍋底の直径14cmの当社標準鍋を使用。当社実測データより、作る量、鍋の大きさ、鍋の材質、およびオールメタル対応IHヒーターと鉄・ステンレス対応IHヒーターにより、効果は異なります。 ※2 鉄・ホーロー有磁性ステンレス鍋の場合は底径12cm以上、オールメタル対応IHでアルミ・銅・非磁性ステンレス鍋などを加熱の場合は底径15cm以上の鍋をお使いください。 ※3 油は、200g~800gの量かつ深さが1cm以上ある状態でお使いください。なお火災のおそれがあるため、200g未満、深さ1cm未満の油量では調理しないでください。揚げ物の油温は油量800gまでの調理を基本としています。800gを超える油量でご使用の場合は、温度が正しく上がらないことがあります。 ※4 鍋の種類、材質、鍋底の形状、大きさなどによって使えないものや油温がずれたり、予熱完了までに時間がかかることがあります。特にアルミ・銅鍋については予熱に15分程度かかる場合があります。なお、鉄・ステンレス対応IHでは、アルミ・銅鍋は使えません。詳しくはP.28をご覧ください。

▲医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、念のため専門医師とご相談の上お使いください。(IHクッキングヒーターご使用の場合)

設定温度をしっかりとキープ



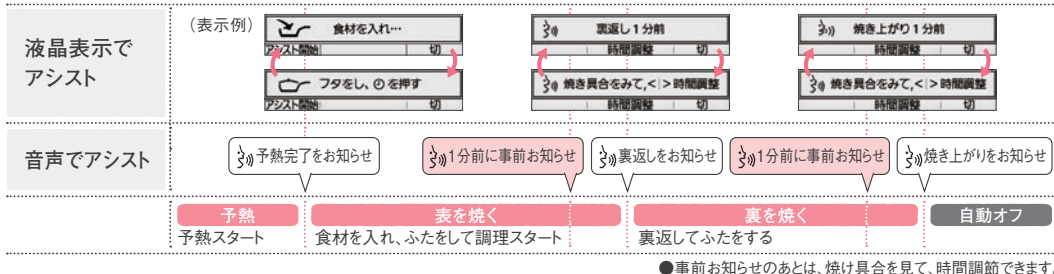
焼き物アシスト(左右IH) 10メニューから選んで設定し、30メニュー^{※5}の調理 AIエコナビ ECONAVI

火力調節の難しい30メニュー^{※5}の温度・時間を自動設定し、裏返すタイミングなどを液晶と音声でお知らせ。(Bシリーズ:音声なし)

	パンケーキ	ハンバーグ	冷凍ぎょうざ	手作りぎょうざ	お好み焼き	ポークソテー	魚のムニエル	ミラノ風カツレツ	スパニッシュオムレツ	フレンチトースト
表示メニュー										
	ホットケーキ	ハンバーグ	冷凍ぎょうざ	手作りぎょうざ	お好み焼き	ポークソテー	魚(さけ)のムニエル	ミラノ風カツレツ	スパニッシュオムレツ	フレンチトースト
展開メニュー										
	どら焼き風味茶パンケーキ	鶏つくねの大葉巻き		丸ごとえびぎょうざ	ねぎ焼き	ポークステーキ	たらむねのムニエル	牛フィレ肉のカツレツ	卵とろろのスパニッシュオムレツ	ハムチーズのクロックムッシュ風
	バナナホットケーキ	ピーマンの肉詰め		焼きシューマイ	海鮮チヂミ	ポークチャップ	あじのカレー風味ムニエル	鶏胸肉のカツレツ	卵とろろのスパニッシュオムレツ	チーズケーキ風フレンチトースト
	コーンチーズの朝食パンケーキ	豆腐ハンバーグ和風あんかけ								

フライパンは指定のあっせん品をお使いください。
あっせん品以外の()マークのフライパンは焼け具合が変わるものがあります。裏返し・焼き上がりの時間を調節してください。

調理の流れ～ハンバーグの場合～

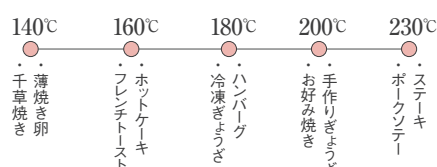


焼き物アシストの動画はこちら



焼き物温度調節(左右IH) 設定した温度で火力コントロールして、省エネ^{※6} AIエコナビ ECONAVI

メニューの温度を設定するだけで手間なくおいしく焼き上げ。調理中、温度が下がっても鍋底温度をとらえて設定温度をキープ。食材にしっかりと火を通して焼き上げます。



続けて焼いても上手に焼けます



焼き物温度調節の動画はこちら



「焼き物温度調節」にはSGマーク()のあるフライパンをお使いください。設定温度と実際の鍋底温度がずれることがあります。

※5 天面操作部にメニュー表示されるのは10メニューです。 ※6 直径約15cmのホットケーキを表6分、裏2分で3回連続焼きした時の、KZ-CA77NSの「焼き物温度調節160設定時」(205.3Wh)と当社従来品(AIエコナビ非搭載機種2008年KZ-VSW33E)の「火力3設定時」(216.7Wh)との消費電力量の比較において、約5%の省エネ効果があります。測定条件は、KZ-CA77NSと当社従来品(AIエコナビ非搭載機種2008年KZ-VSW33E)との比較において算出した平均積算電力量。鍋は、フライパン:底の直径18cmの当社標準ステンレス製鍋を使用。当社実測データより。作る量、鍋の大きさ、鍋の材質、およびオールメタル対応IHヒーターと鉄-ステンレス対応IHヒーターにより、効果は異なります。

●「光るリング」「表示部」は実際より強調しています。●Aシリーズの機能を中心に紹介しています。印刷物と実物では色柄が異なります。現物の商品サンプルなどでお確かめください。



オールメタル機種：A7/A5タイプ/KZ-YG57Sのみ^{*} ^{*}A7タイプは左右IH、A5タイプ・KZ-YG57Sは右IHのみ



すべての金属製鍋^{※1}が使える アルミフライパンや、銅鍋も使用可能

軽いアルミフライパンや銅鍋も使用できます。^{※2}しかも、オールメタル加熱時の最大火力が2.6kWのハイパワー。また、鉄・ステンレス対応IHで加熱できなかった多層鍋をセットでお持ちの方にもおすすめです。

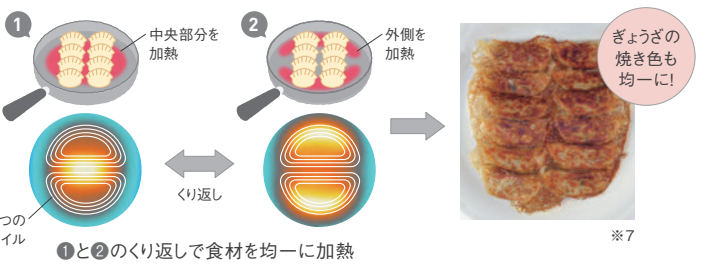
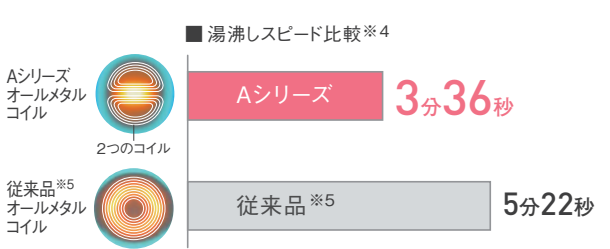
- 鍋の材質によって火力感が変わります。鉄・ホーロー▶ステンレス▶多層鍋▶アルミ・銅の順に弱くなります。アルミ・銅は、鉄に比べ、火力「7・8」で約10～15%弱くなります。(当社測定方法による)加熱時間を長めにし、様子を見ながら調理してください。
- ・アルミ・銅鍋ご使用時の最大火力は「8」(2.6kW)です。



鍋の材質に応じた加熱方式 2つのコイルを組み合わせ、鍋の材質に応じた切り替え

中央集中加熱でアルミ鍋の湯沸しスピードアップ^{※3}

中央集中加熱と外側加熱を組み合わせ、焼き物調理をより均一に加熱^{※6}



●イラストはイメージです。

※1 アルミ・銅鍋などすべての種類の金属鍋に対応していますが、底が反っている鍋や底が小さい鍋など、鍋の形や大きさによっては、使えないものがあります。詳しくはP.28をご覧ください。 ※2 軽い加熱中に鍋が動くことがありますので、調理物と合わせて約700g以上でお使いください。 ※3 アルミ鍋を強火で加熱した場合。 ※4 市販アルミ両手鍋 鍋底17cm 水量1L 20℃⇒90℃到達時間実測データ。(従来品(KZ-W773S)実測データ) ※5 「従来品」は2016年11月発売Wシリーズ。 ※6 焼き物温度調節・焼き物アシストの場合。 ※7 焼き物温度調節180設定で調理した場合。 ※8 鉄・ステンレス製の鍋使用の場合。2つ以上のヒーターを同時使用した場合、IHヒーターが火力を自動的に制御するため、最大火力が出ない場合があります。 ※9 油の発火を防ぐ温度制御が働くことにより、高火力とならない場合があります。

●「光るリング」表示部は実際より強調しています。



(とろ火)

とろ火

(弱火2)

弱火 (火力1・2)

(中火5)

中火 (火力3~5)

(強火9)

強火 (火力6~9)

光るリング

使用中はあたたかな赤色に点灯。鍋を置く位置もわかりやすい。火力に応じて明るさが10段階に変化します。

10段階調節 (左右IH) ※8

とろ火から弱火、中火、強火まで10段階。火力を数値で表すので火力調節が簡単です。火力調節の < ボタンを長押し(1秒)すると、すばやく火力が下がります。

とろ火	弱火		中火			強火		
	1	2	3	4	5	6	7	8
保温	じっくり煮込む		焦がさずに炒める			手早く炒める		
溶かす		蒸す		ゆでる		表面をさっと焼く		
				焼き色をつける				

加熱の動画はこちらから



自動湯沸し (左右後ろIH) ※A2タイプは左右IHのみ / 自動炊飯 (後ろIH)

自動湯沸し
沸騰したらブザーでお知らせし、自動的に約5分間保温します。



- 写真はイメージです。フタをしてお使いください。
- 吹きこぼれるため、鍋の満水容量の60%以内でお使いください。
- 沸騰後続けて調理する場合は、一旦「切」にして「加熱」を選択してください。
- やかんや鍋の材質・厚さ・水量・水温などにより、ブザーが沸騰前に停止したり、沸騰してもすぐに停止しないことがあります。
- 自動湯沸し機能は機種によって使用するIHヒーターが異なります。詳しくはP.19~20をご覧ください。

自動炊飯
火加減を自動で調整し、2合を手軽に炊飯。(A2タイプを除く)



- 写真はイメージです。フタをしてお使いください。

▶自動湯沸し/自動炊飯に使える鍋については、P.29をご覧ください。

タイマー (残り時間) 残時間表示

とろ火でも立ち消えの心配がないので、長時間の煮物にも便利。



最大火力3.2kW ※8 高火力 ※9で手早く

左右最大3.2kWの高火力で調理ができる左右IH ※8。調理時間もスピードアップ。野菜炒めなどの炒め物もシャキッと手早く。



安全機能

ついうっかりにも配慮した、安心サポート機能

こげつきお知らせ (左右IH)	切り忘れ自動OFF (全ヒーター)	電源スイッチ自動OFF	空焼き自動OFF (左右後ろIH)	グリル高温自動OFF	小物自動OFF
オールロック (チャイルドロック)	鍋なし自動OFF	高温注意表示	お手入れ異常自動OFF	温度過昇防止 (左右後ろIH)	





天面操作部

3口ともすべての操作を天面で。

高温注意

電源を切ってもトッププレートが熱い間は「高温注意」が点灯。光るリングも点滅してお知らせ。

電気代

電源を切るたびに電気代をお知らせ。

電気代：約 2.5円

本体操作部(グリル)

ホームボタン

初期画面に戻る
※グリル調理中は使用できません。

火力調整はワンタッチ

◀ を長押し(1秒)すると、すばやく火力が上がります。パスタをゆでる際の吹きこぼれなど、火力を急に変えたいときに便利。

連動レンジフードを手元で操作^{※1}

▶ 詳しくはP.36へ

●表示はイメージです。実際の商品とは異なります。

音声ガイド

音声ガイド

[通常モード]

- メニューを読み上げ

「加熱メニューです」
「揚げ物メニューです」

[詳しくモード]

さらに、詳しくモードではメニューを読み上げに加え、

- 火力を読み上げ
- 設定温度を読み上げ
- タイマー設定を読み上げ

「タイマー10分
設定しました」

フルドット液晶(天面操作部)

大きい文字でわかりやすい表示

フルドット液晶でメニュー名やお知らせを文字で表示。

■天面操作部 焼き物アシスト選択時

ホット ケーキ <ハンバーグ> 冷凍
もどる メニュー: 2/10 スタート

■天面操作部 加熱選択時

中火 5 加熱
タイマー 火力調整 切

はじめてガイド

左右IH、後ろIH、グリルの基本的な操作手順を音声と操作部の表示でご案内。(加熱はしません)電源スイッチを入れて「開き直し」を押すと説明がはじまります。

かんたんモード

操作をシンプルに

左右IHヒーターで操作できるメニューを減らせます。

※1 換気連動タイプのレンジフードのみ。レンジフードの機種によっては換気連動できない場合があります。 ●「光るリング」「表示部」は実際より強調しています。

▲医療用ベースメーカーなどをお使いの方は、念のため専門医師とご相談の上お使いください。(IHクッキングヒーターご使用の場合)



トッププレート フラットだから使うたびにサッと拭くだけ

ゴトクなどの凹凸がないから、吹きこぼれてもサッと拭くだけ。
スイッチ部も、フラットなので毎日のおそうじが簡単です。
(電源スイッチを切り、各部が冷めてからお手入れをしてください。)



軽い汚れは

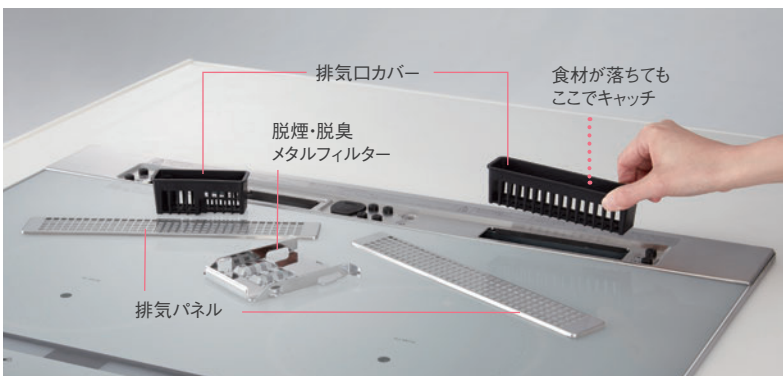
絞ったふきんで。油汚れは薄めた台所用洗剤(中性)をふきんにしみ込ませ、ていねいに拭き取ります。



取れにくい汚れは

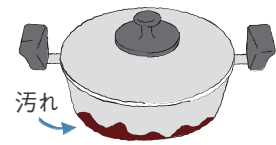
クリームタイプの磨き粉を付け、丸めたアルミ箔やラップでこすり取ります。トッププレートを傷つせず、くもりがスッカリ。

排気口 排気パネルや排気口カバーも丸洗いOK



■ 鍋底の汚れも取り除きましょう

トッププレートに汚れが焼きついたり、無理にはがそうとすると破損する原因になります。



■ 別売あつせん品 おそうじ用品



ニプロガラストップ専用クリーナー

(日常的な油汚れにお使いください)
クリームタイプ

AD-KZ063A

メーカー希望小売価格 **1,826円**(税込) (2本セット)
1本あたり正味量:250g(180ml)

- 容器をよく振ってから、ご使用ください。
- クリーナーに表示の使用方法、注意事項をよくお読みの上、お手入れしてください。

ご注文は、**[H]**クッキングヒーターお問い合わせ先へお申し込みください。

● 上記のクリーナーに関するお問い合わせは、パナソニック リビング(株)システム部材開発センターまで TEL (06)6908-5913

● 上記のクリーナーは、下記の**[H]**クッキングヒーター **[H]** 調理器にはお使いいただけません。
KZ-DHC51 / DHC51N / 221A / 221AE / 220A / 120A / K1 / K200 / K220A / 221BS / 221C / 221CE / KT1PH / DS12-K1 / DS12-K2 / K221CK
(KZ-HRS30A/HS30AP / HS20AP/110A/12BP/11BP/12C/11Cについては天面操作部のみ使用不可)

A シリーズ

3口IH / 2口IH

グリル	IH&遠赤 Wフラット ラクッキンググリル ▶ P.5
	自動調理 12メニュー + 凍ったままIHグリル※1 8メニュー ▶ P.6
	オープン調理 80°C~280°C ▶ P.7
IH	光火力センサー ▶ P.9
	光・揚げ物温度調節(左右IH) ▶ P.9
	焼き物アシスト 30メニュー※2(左右IH) ▶ P.10
	焼き物温度調節(左右IH) ▶ P.10
天面表示(フルドット液晶) ▶ P.13	
本体操作部(タッチ式) ▶ P.13	
レンジフード換気連動対応 ▶ P.36	
キッチンポケットアプリ ▶ P.42	



「凍ったままIHグリル※1」のメニュー拡大。
さらに手間なくおいしく調理できるIHに。



3口IH

A7 タイプ **ダブル(左右IH) オールメタル対応**



写真はKZ-CA77NS[シルバー]

オールメタル2.6kW
幅75cmタイプ
[シルバー] **KZ-CA77NS オープン価格***
[ジェットブラック] **KZ-CA77NK オープン価格***
幅60cmタイプ
[シルバー] **KZ-CA76NS オープン価格***

平面ヒーター
グリル庫内
IHヒーター
グリル皿

A5 タイプ **シングル(右IH) オールメタル対応**



写真はKZ-CA57NS[シルバー]

オールメタル2.6kW
幅75cmタイプ
[シルバー] **KZ-CA57NS オープン価格***
幅60cmタイプ
[シルバー] **KZ-CA56NS オープン価格***

平面ヒーター
グリル庫内
IHヒーター
グリル皿

2口IH

A2 タイプ **鉄・ステンレス対応**



写真はKZ-CA27NS[シルバー]

幅75cmタイプ
[シルバー] **KZ-CA27NS オープン価格***
幅60cmタイプ
[シルバー] **KZ-CA26NS オープン価格***

平面ヒーター
グリル庫内
IHヒーター
グリル皿

A3 タイプ **鉄・ステンレス対応**



写真はKZ-CA37NS[シルバー]

幅75cmタイプ
[シルバー] **KZ-CA37NS オープン価格***
幅60cmタイプ
[シルバー] **KZ-CA36NS オープン価格***

平面ヒーター
グリル庫内
IHヒーター
グリル皿

RA タイプ **鉄・ステンレス対応**



写真はKZ-RA37NS[シルバー]

幅75cmタイプ
[シルバー] **KZ-RA37NS オープン価格***
幅60cmタイプ
[シルバー] **KZ-RA36NS オープン価格***

平面ヒーター
グリル庫内
IHヒーター
グリル皿

Panasonic [IH] クッキングヒーター Aシリーズ・Yシリーズ
第15回キッズデザイン賞 「子どもたちを産み育てやすいデザイン部門」受賞
詳しくは <https://kidsdesignaward.jp/> をご覧ください。



※1 取扱説明書に従って下ごしらえしたもの。市販の冷凍食品は対応していません。●調理物の厚みの目安は、取扱説明書に記載の食材をご参照ください。※2 天面操作部にメニュー表示されるのは10メニューです。

凍ったままIHグリル※1

メニューがさらに拡大。魚や鶏肉などを冷凍のままグリル皿に並べて一気に焼き上げ。



Wフラット庫内

平面ヒーター

天井面もフラットで庫内が丸ごと拭ける。

LED庫内灯

調理中の様子が確認しやすく、お手入れ時も奥まで見やすい。



IH&遠赤 Wフラット ラクッキンググリル

大火力で手早くおいしく、お手入れもラクラク



下からIH、上から遠赤のW包み焼きで、パリッとジューシーにおいしく仕上げ。

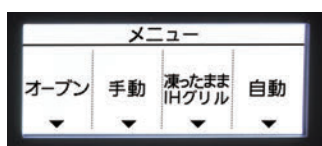
焼き物アシスト 30メニュー※2(左右IH)

定番30メニュー※2が簡単に調理できます。返すタイミングなどを液晶と音声でお知らせ。

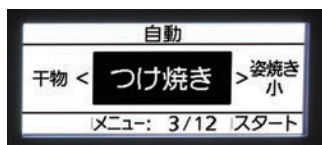


本体操作部(グリル)

フルドット液晶採用で操作性と見やすさが向上。操作のステップを減らして操作しやすくなりました。



メニューのダイレクト選択で調理までのアクセス手数を削減



充実したグリルメニューが一目でわかる

Y シリーズ 3口IH

グリル	IH&遠赤 Wフラット ラクッキンググリル	
	自動調理 12メニュー + 凍ったままIHグリル※1 5メニュー	
IH	オープン調理 80°C~280°C	
	光火力センサー	
	光・揚げ物温度調節(左右IH)	
	焼き物アシスト 10メニュー(左右IH)	
	焼き物温度調節(左右IH)	
	天面表示(フルドット液晶)	
	本体操作部(タッチ式)	
	レンジフード換気運動対応	▶ P.36
	キッチンポケットアプリ	▶ P.42

HOME IoT・AiSEG2について
www2.panasonic.biz/ls/densetsu/aiseg/

AiSEG2に関するお問い合わせ	
住宅エネルギーマネジメントシステム	ご相談窓口
☎ 0120-081-701	
【受付時間】365日/9:00~18:00	
※携帯電話からもご利用になれます。	
●上記番号がご利用できない場合 06-6780-2099	

「凍ったままIHグリル※1」メニュー搭載で、グリル調理がさらに使いやすく。

「第15回キッズデザイン賞」受賞



Yシリーズ AiSEG2対応 IHクッキングヒーター

IoTやAIに対応のAiSEG2で、すまいの「できたらいいな」を3つのポイントでサポート。

時短・便利 安心 自家消費



3口IH
シングル(右IH)オールメタル対応

幅75cmタイプ

【シルバー】
KZ-YG57S
メーカー希望小売価格
495,000円(税込)(工事費別)

オールメタル2.6kW
2.0kW
3.2kW
3.2kW

平面ヒーター
グリル庫内
IHヒーター グリル皿

AiSEG2とスマートコスモ(または計測ユニット)、過電流検知用CTが必要です。詳しくはAiSEG2カタログをご覧ください。

使用電力・積算金額を見える化

調理中の使用電力や料金を、モニター※で確認可能。前年・前月・前日との比較もできます。

ピーク制御

すまい全体の使用電力量に応じて、IHで使える電力量を自動計算。調理に影響しないように配慮しながら、火力を調整します。

グリル料理は一定の火力が必要なので、グリルを優先させます。

●火力制限しないように設定することもできます。

エラー内容をモニター※に表示

エラーの内容をモニター※で確認できます。

※AiSEG2対応モニター、パソコン、スマートフォンなど

●写真は説明用に「光るリング」を点灯させています。「光るリング」「表示部」は実際より強調しています。●キッチン及びインテリアは撮影用のイメージです。キッチンキャビネットは商品には含まれません。★オープン価格の商品の価格は販売店にお問い合わせください。

▲医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、念のため専門医師とご相談の上お使いください。(IHクッキングヒーターご使用の場合)

印刷物と実物では色柄が異なります。現物の商品サンプルなどでお確かめください。

B シリーズ

3口IH

遠赤 Wフラット ラクッキンググリル	
グリル	自動調理 9メニュー オープン調理 140℃～280℃ 光火力センサー
IH	光・揚げ物温度調節(左右IH) 焼き物アシスト 30メニュー※1(左右IH)※音声なし 焼き物温度調節(左右IH)
天面表示(フルドット液晶)	
本体操作部(タッチ式)	
レンジフード換気連動対応	▶ P.36
キッチンポケットアプリ	▶ P.42

「焼き物アシスト※音声なし」機能が30メニュー※1に拡大。
さらにお料理カンタンに。



写真はKZ-BNF37S(シルバー)



焼き物アシスト 30メニュー※1(左右IH)※音声なし

定番30メニュー※1は、メニューを選んでスタートするだけ。
裏返すタイミングなどを液晶とブザーでお知らせ。



Wフラット庫内

平面ヒーター

天井面もフラットで庫内が丸ごと拭ける。

LED庫内灯

調理中の様子が確認しやすく、お手入れ時も奥まで見やすい。



天面操作部 ガラスタッチ(左右後ろIH+グリル)

フルドット液晶でメニュー名などを表示。

●表示はイメージです。実際の商品とは異なります。



※写真はKZ-BNF37S [シルバー]です。

グリルと後ろIHは、中央操作部の左右ボタン< >を押して選択。

切換ボタン
グリルと後ろIHの同時使用時に操作を切り換えます。

3口IH

BNF

タイプ

鉄・ステンレス対応



写真はKZ-BNF37S[シルバー]

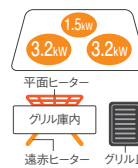
幅75cmタイプ

[シルバー]
KZ-BNF37S
メーカー希望小売価格
405,900円(税込)(工事費別)

BN

タイプ

鉄・ステンレス対応



写真はKZ-BN37S[シルバー]

幅75cmタイプ

[シルバー]
KZ-BN37S
メーカー希望小売価格
383,900円(税込)(工事費別)

幅60cmタイプ

[シルバー]
KZ-BNF36S
メーカー希望小売価格
383,900円(税込)(工事費別)

幅60cmタイプ

[シルバー]
KZ-BN36S
メーカー希望小売価格
361,900円(税込)(工事費別)

※1 天面操作部にメニュー表示されるのは10メニューです。

●写真は説明用に「光るリング」を点灯させています。「光るリング」「表示部」は実際より強調しています。●キッチン及びインテリアは撮影用のイメージです。キッチンキャビネットは商品には含まれません。

★ オープン価格の商品の価格は販売店にお問い合わせください。

XJ シリーズ

2口IH

グリル	遠赤 Wフラット ラクッキンググリル
	自動調理 焼き魚4メニュー
	オープン調理
IH	光火力センサー
	光・揚げ物温度調節(右IH)
	焼き物アシスト
	焼き物温度調節
天面表示(フルドット液晶)	
天面操作部(ダイヤル操作)	
レンジフード換気連動対応 ▶ P.36	

ダイヤル操作で見やすい表示の2口IH Wフラット庫内でグリルのお手入れもラクラク。

XJシリーズ商品紹介の動画はこちらから



Wフラット庫内

平面ヒーター
天井面もフラットで庫内が丸ごと拭ける。

LED庫内灯
調理中の様子が確認しやすく、お手入れ時も奥まで見やすい。

2口IH

XJ タイプ

鉄・ステンレス対応

3.0kW 3.0kW

平面ヒーター
グリル庫内
遠赤ヒーター

写真はKZ-XJ26DST[シルバー]

幅60cmタイプ

[シルバー] **KZ-XJ26DST**
メーカー希望小売価格 **330,000円**(税込)(工事費別)

[ブラック] **KZ-XJ26DS**
メーカー希望小売価格 **313,500円**(税込)(工事費別)

ダイヤル操作

ダイヤルを回して、火力調節やグリルのメニューを選択。

フルドット液晶 光る火力センサー

左IH グリル 右IH

- 電源を入れる
電源を押す。
- 調理する
時計回りに回す。
- 切る
反時計回りに回す。

押しでも切れます。

NEW **K** シリーズ

3口IH

NEW **L** シリーズ

2口IH+ラジエント

グリル	両面焼きグリル(グリル皿タイプ)
	自動調理 焼き魚3メニュー
	光火力センサー(左右IH)
IH	光・揚げ物温度調節(右IH)
	焼き物アシスト
	焼き物温度調節(右IH)※
天面表示(フルドット液晶)	
本体操作部(プッシュ式)	
レンジフード換気連動対応※ ▶ P.36	

※KZ-K33XSTのみ。

お手入れ簡単・操作ラクラク。 グリル皿タイプのスタンダードモデル。



【お手入れラクラクのグリル皿】

焼き網なしで、調理後の洗ひ物はグリル皿1枚でOK。

3口IH

K33 タイプ

鉄・ステンレス対応

1.5kW 3.0kW 3.0kW

シーズヒーター
グリル庫内
シーズヒーター

[光るリングあり]

幅60cmタイプ

[シルバー] **KZ-K33XST**
メーカー希望小売価格 **290,400円**(税込)(工事費別)

2口IH+ラジエント

L32 タイプ

鉄・ステンレス対応

ラジエントヒーター
シーズヒーター
グリル庫内
シーズヒーター

[光るリングなし]

幅60cmタイプ

※Lシリーズは、左右IH同時使用の場合、合計3.2kW以下になるように制御します。 写真はKZ-L32AST[シルバー]

[シルバー] **KZ-L32AST** オープン価格★

[ブラック] **KZ-L32AS** オープン価格★

[ブラック] **KZ-L32AK** オープン価格★

▲医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、念のため専門医師とご相談の上お使いください。(IH)クッキングヒーターご使用の場合)

印刷物と実物では色柄が異なります。現物の商品サンプルなどでお確かめください。

商品紹介

Aシリーズ

Yシリーズ

Bシリーズ

XJシリーズ

Kシリーズ

Lシリーズ

据置タイプ

15Aタイプ

1口2口ビルトイン
うす型フラットタイプ

使用鍋一覧

取付設置

関連部材

商品寸法図

レンジフード







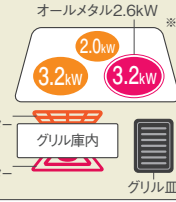
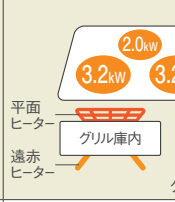
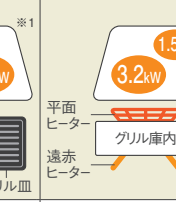
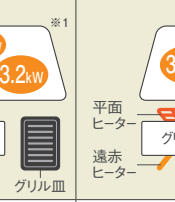

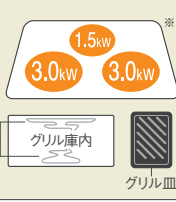
ビルトイン電気
オープンレンジ

ビルトインタイプ 仕様一覧

- 写真は説明用に「光るリング」を点灯させています。「光るリング」表示部は実際より強調しています。
- キッチンキャビネットは商品には含まれません。

		3口IH			2口IH	
		ダブル(左右IH)オールメタル対応	シングル(右IH)オールメタル対応	鉄・ステンレス対応		
Aシリーズ AIエコナビ ECONAVI						
		A7タイプ	A5タイプ	A3タイプ	RAタイプ	A2タイプ
		写真はKZ-CA77NSです。	写真はKZ-CA57NSです。	写真はKZ-CA37NSです。	写真はKZ-RA37NSです。	写真はKZ-CA27NSです。
機種/ メーカー希望小売価格 (工事費別)	幅75cm	KZ-CA77NS オープン価格★ (シルバー/シルバー)	KZ-CA57NS オープン価格★ (シルバー/シルバー)	KZ-CA37NS オープン価格★ (シルバー/シルバー)	KZ-RA37NS オープン価格★ (シルバー/シルバー)	KZ-CA27NS オープン価格★ (シルバー/シルバー)
	幅60cm	KZ-CA77NK オープン価格★ (ジェットブラック/ブラック)	—	—	—	—
		KZ-CA76NS オープン価格★ (シルバー/シルバー)	KZ-CA56NS オープン価格★ (シルバー/シルバー)	KZ-CA36NS オープン価格★ (シルバー/シルバー)	KZ-RA36NS オープン価格★ (シルバー/シルバー)	KZ-CA26NS オープン価格★ (シルバー/シルバー)
ヒーター 種類・最大火力	ヒーター	<p>● オールメタル対応 IHヒーター ● 鉄・ステンレス対応 IHヒーター ○ ラジエントヒーター</p> <p>— グリル IHヒーター — グリル 平面ヒーター — グリル 遠赤ヒーター — グリル シーズヒーター</p>				
	グリル	2.75kW				
定格電圧・消費電力		単相200V(50/60Hz) 5.8kW(4.8kW/4.0kW切り換え可能) ^{※2}				
使 い やす さ	トッププレート	●(左右後ろIH)ガラスタッチ			●(左右IH)ガラスタッチ	
	表示	ホワイトバックライト フルドット液晶			オレンジバックライト フルドット液晶	
	かんたんモード	●				
	光るリング	●(左右IH:全周タイプ 後ろIH:前タイプ○)明るさ変化 高温時点滅			●(左右IH:全周タイプ)明るさ変化 高温時点滅	
	本体操作部	●プッシュ式(グリル)				
	表示	ホワイトバックライト フルドット液晶			オレンジバックライト フルドット液晶	
	はじめてガイド/音声ガイド	●/●(詳しくモード/通常モード)				
	タイマー(残り時間)	独立式(左右後ろIH:1分~9時間30分 オープン調理:1分~90分(グリル(手動):1分~30分))				
	カウントタイマー(経過時間)	●(左右後ろIH+グリル)(60分)			●(左右IH+グリル)(60分)	
	4熱源同時使用 ^{※1}	● ^{※4}				
運転音(約)dB ^{※5}	オールメタル ^{※6}	4段階(25/38/44/51)			—	
	鉄・ステンレス ^{※7}	4段階(25/35/40/48)			—	
電源スイッチ自動OFF(設定機能)	●(5・10・15・30分)					
電気代表示/累積電気代表示	●/●					
レンジフード換気連動	●おまかせ自動運転 ^{※8} (「ツール内」切・入/風量)					
グリル スライドレール(引き込み付き)	●					
お い し さ	IH	光火力センサー	●			
		焼き物温度調節(タイマー付き)	●(左右IH) 140・160・180・200・230℃			
		焼き物アシスト機能 ^{※9}	●(左右IH)30メニュー ^{※10}			
		光・揚げ物温度調節	●(左右IH、140℃~200℃(7段階)、200gかつ深さ1cm以上の油量 ^{※11} から対応) ^{※12} ^{※13}			
		こげつきお知らせ ^{※14}	●(左右IH)			
	自動調理	炊飯	●(後ろIH/2合) ^{※15} ^{※16}			—
		湯沸し	●(左右後ろIH) ^{※15} ^{※16}			●(左右IH)
	グリル	ラッキンググリル	●IH&遠赤 Wフラット ラッキンググリル			
		両面焼き	●(水なし)			
		自動調理	●12メニュー			
	焼き分け機能(自動調理のみ)	●(お急ぎ/標準/しゅかり)				
	凍ったままIHグリル	●8メニュー				
	オープン調理(温度調節)(約)	●80℃~280℃(11段階)				
	火力調節(手動)/消費電力(約)	3段階 弱(1020W) 中(1230W) 強(1470W)				
	上ヒーター加熱(手動)	●				
ラジエント	火力調節/消費電力(約)	—				
清 潔	トッププレート	2分割 排気パネル ●(排気口カバー着脱)				
	サイドキャブレス	●				
	グリル	お手入れ機能 ●				
		脱煙・脱臭メタルフィルター ●				
	Wフラット庫内/庫内灯	●(両側面・上下面が拭ける) / ●(LED照明 切・入/手元スイッチ)				
	グリル皿表面処理	フッ素加工				
質 量 寸 法	本体	CA77NS/CA77NK:29.4kg 748×570×230mm(11mm) CA76NS:28.3kg 598×570×230mm(11mm)	CA57NS:27.6kg 748×570×230mm(11mm) CA56NS:26.5kg 598×570×230mm(11mm)	CA37NS:25.3kg 748×570×230mm(11mm) CA36NS:24.2kg 598×570×230mm(11mm)	RA37NS:25.3kg 748×570×230mm(11mm) RA36NS:24.2kg 598×570×230mm(11mm)	CA27NS:24.7kg 748×570×230mm(11mm) CA26NS:23.6kg 598×570×230mm(11mm)
	グリル	庫内有効寸法(約)幅×奥行×高さ 220×360×101mm(グリルで使える鍋を使う場合、底面から天井面までの高さ) 260 ^{※18} ×394×91mm(グリル皿の調理面から天井面までの高さ)				
電 源	コード・長さ	258×394×40mm				
	電源プラグ	3芯EPDMキャブタイプケーブル 0.7m 2極・接地極付 30A 250V				
	推奨コンセント	埋込型WF3630B 露出型WK36301B(ブラック)/WK36301W(ホワイト)				
付属品	IH100レシピ集			— ^{※19}		

※1 2つ以上のヒーターを同時に使用した場合、総消費電力量を超えないようにするため、IHヒーターの火力を自動的に制御します。(火力表示が変わらず火力を制御する場合と、設定火力が下がる場合があります。火力を上げるため□を押しても(X)シリーズの場合はダイヤルを回しても)プザーが鳴り、火力は上がりません。) ※2 工場出荷時は5.8kW設定ですが、4.8kW、4.0kW(Aシリーズ/KZ-YG57S/Bシリーズのみ)に切り換え可能。 ※3 後ろIH+グリルでは、カウントタイマー機能は使用できません。 ※4 4.0kW仕様の場合は除く。 ※5 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。(当社標準鍋を使用。) ※6 当社標準アルミ鍋を使用。 ※7 当社標準ホーロー鍋を使用。 ※8 おまかせ自動運転は、パナソニック AIエコナビ搭載レンジフードとの組み合わせの場合のみ。 ※9 フライパンは指定の大きさのあっせん品をお使いください。10種類のメニューから、いずれかひとつを選ぶだけで設定できます。 ※10 天面操作部にメニュー表示されるのは10メニューです。 ※11 火災のおそれがあるため、200g未満、深さ1cm未満の油では調理しないでください。 ※12 左右IHヒーターの光・揚げ物温度調節機能は同時に使用できます。 ※13 予熱完了1分前の予告報知あり。 ※14 解除機能付き。(「加熱」表示中の火力5以下で作動。) ※15 鉄・ステンレス加熱のみ。アルミ・銅鍋は使用できません。 ※16 グリルと後ろIHの自動湯沸し/自動炊飯の同時使用は不可です。 ※17 奥行寸法は、取っ手を含む全体寸法です。 ※18 庫内灯部を除く。 ※19 IH100レシピ集は付属していません。

3口IH	3口IH		2口IH	3口IH	2口IH + ラジエント
シングル(右IH)オールメタル対応	鉄・ステンレス対応		鉄・ステンレス対応	鉄・ステンレス対応	鉄・ステンレス対応
Yシリーズ Aiエコナビ ECONAVI	Bシリーズ		XJシリーズ	NEW Kシリーズ	NEW Lシリーズ
AiSEG2対応	BNFタイプ	BNタイプ	XJタイプ	K33タイプ	L32タイプ
	写真はKZ-BNF37Sです。 	写真はKZ-BN37Sです。 	写真はKZ-XJ26DSTです。 		写真はKZ-L32ASTです。写真はKZ-L32ASです。 
KZ-YG57S 495,000円(税込) (シルバー/シルバー)	KZ-BNF37S 405,900円(税込) (シルバー/シルバー)	KZ-BN37S 383,900円(税込) (シルバー/シルバー)	—	—	—
—	KZ-BNF36S 383,900円(税込) (シルバー/シルバー)	KZ-BN36S 361,900円(税込) (シルバー/シルバー)	KZ-XJ26DST 330,000円(税込) (シルバー/シルバー) KZ-XJ26DS 313,500円(税込) (ブラック/シルバー)	KZ-K33XST 290,400円(税込) (シルバー/ライトグレー)	KZ-L32AST オープン価格 ★(シルバー/ライトグレー) KZ-L32AS オープン価格 ★(ブラック/ライトグレー) KZ-L32AK オープン価格 ★(ブラック/ブラック)
					
2.65kW	2.2kW	2.2kW	2.1kW	1.55kW	1.55kW
単相200V(50/60Hz) 5.8kW(4.8kW/4.0kW切り換え可能)※2	単相200V(50/60Hz) 5.8kW(4.8kW/4.0kW切り換え可能)※2	単相200V(50/60Hz) 5.8kW(4.8kW/4.0kW切り換え可能)※2	単相200V(50/60Hz) 5.8kW(4.8kW切り換え可能)※2	単相200V(50/60Hz) 5.8kW(4.8kW切り換え可能)※2	単相200V(50/60Hz) 5.8kW(4.8kW切り換え可能)※2
●(左右後ろIH)ガラスタッチ ホワイトバックライト フルドット液晶	●(左右後ろIH+グリル)ガラスタッチ ホワイトバックライト フルドット液晶	—	●(左右IH+グリル)ダイヤル操作 ホワイトバックライト フルドット液晶	●(左右後ろIH+グリル)プッシュ式 赤色LED火力表示	●(左右IH+ラジエント+グリル)プッシュ式 赤色LED火力表示
●(左右IH全周タイプ 後ろIH前タイプ) 明るさ変化 高温時点滅	●(左右IH全周タイプ 後ろIH前タイプ) 明るさ変化 高温時点滅	—	●(左右IH全周タイプ) 明るさ変化 高温時点滅	●(左右IH全周タイプ 後ろIH前タイプ) 明るさ変化 高温時点滅	—
●プッシュ式(グリル) ホワイトバックライト液晶	—	—	—	—	—
●/●(詳しくモード/通常モード)	—/—	—/—	—/—	—/—	—/—
独立式(左右後ろIH:1分~9時間30分 オープン調理:1分~90分(グリル/手動):1分~30分))	独立式(左右後ろIH:1分~9時間30分 オープン調理:1分~60分(グリル/手動):1分~30分))	—	独立式 (左IH:1分~9時間30分(グリル/手動):1分~30分))	独立式 選択表示 (左右後ろIH:1分~9時間(グリル/手動):1分~30分))	独立式 選択表示 (左右IH:1分~9時間(ラジエント/グリル/手動):1分~30分))
●(左右後ろIH+グリル)(60分) ●※4	●(左右IH)(60分)※3 ●※4	—	— —(3熱源)	— ●	— ●
4段階(25/38/44/51)	—	—	4段階(25/35/40/48)	4段階(25/35/40/44)	4段階(25/35/40/44)
●(5・10・15・30分)	●(5・10・15・30分)	—	●(5・10・15・30分)	●(5・10・15・30分)	●(5・10・15・30分)
●/●	●/●	—	—/—	—/—	—/—
●おまかせ自動運転※8(切入/風量手元スイッチ)	●おまかせ自動運転※8	—	—	●	—
●	●	—	●	●(左右IH)	●(左右IH)
●(左右IH) 140・160・180・200・230℃	●(左右IH) 140・160・180・200・230℃	—	—	●(右IH) 140・160・180・200・230℃	—
●(左右IH)10メニュー	●(左右IH)30メニュー※10 ※音声なし	—	—	—	—
●(右IH, 140℃~200℃(7段階)、 200gかつ深さ1cm以上の油量※11から対応)※12	●(左右IH, 140℃~200℃(7段階)、 200gかつ深さ1cm以上の油量※11から対応)※12 ※13	—	●(右IH, 140℃~200℃(7段階)、 200gかつ深さ1cm以上の油量※11から対応)	●(右IH, 140℃~200℃(7段階)、 200gかつ深さ1cm以上の油量※11から対応)	●(右IH, 140℃~200℃(7段階)、 200gかつ深さ1cm以上の油量※11から対応)
●(左右IH)	●(左右IH)	—	●(左右IH)	—	—
●(後ろIH/2合)※15 ※16	●(後ろIH/2合)※16	—	—	—	—
●(左右後ろIH)※15 ※16	●(左右後ろIH)※16	—	—	—	—
●IH&遠赤 Wフラット ラクッキンググリル	●遠赤 Wフラット ラクッキンググリル	—	●遠赤 Wフラット ラクッキンググリル	—	—
●(水なし)	●(水なし)	—	●(水なし)	●(水なし)	●(水なし)
●12メニュー	●9メニュー	—	●焼き魚:4メニュー	●焼き魚:3メニュー	●焼き魚:3メニュー
●(お急ぎ/標準/しっかり)	—	—	—	—	—
●5メニュー	—	—	—	—	—
●80℃~280℃(11段階)	●140℃~280℃(8段階)	—	—	—	—
3段階 弱(1350W) 中(1400W) 強(1500W)	3段階 弱(950W) 中(1200W) 強(1400W)	—	3段階 弱(1250W) 中(1550W) 強(1600W)	3段階 弱(750W) 中(1130W) 強(1380W)	3段階 弱(750W) 中(1130W) 強(1380W)
●	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	3段階 弱(340W) 中(490W) 強(1250W)
●(排気口カバー着脱)	●(排気口カバー着脱)	—	●(排気口カバー着脱)	●	●
●	●	—	●	—	—
●	●	—	●	—	—
●(両側面・上下面が拭ける) / ●(LED照明 切入/手元スイッチ)	●(両側面・上下面が拭ける) / ●(LED照明)	—	●(両側面・上下面が拭ける) / ●(LED照明)	—/—	—/—
フッ素加工	フッ素加工	フッ素加工	フッ素加工	フッ素加工	フッ素加工
28.0kg 752×570×230mm(11mm)	BNF37S:24.1kg 748×570×230mm(11mm) BNF36S:23.0kg 598×570×230mm(11mm)	BN37S:24.0kg 748×570×230mm(11mm) BN36S:22.9kg 598×570×230mm(11mm)	XJ26DST/XJ26DS:22.5kg 600×570×258mm(38mm)	16.1kg 599×560×231mm(13mm)	L32AST/L32AS/L32AK:15.4kg 599×560×231mm(13mm)
220×360×101mm(グリルで使える鍋を使う場合、 底面から天井までの高さ) 260※18×394×91mm (グリル皿の調理面から天井までの高さ)	260※18×394×74mm (グリル皿の調理面から天井までの高さ)	260※18×394×74mm (グリル皿の調理面から天井までの高さ)	260※18×394×74mm (グリル皿の調理面から天井までの高さ)	260×349×64mm (グリル皿の調理面から上ヒーターまでの高さ)	260×349×64mm (グリル皿の調理面から上ヒーターまでの高さ)
258×394×40mm	258×372×32mm	258×372×32mm	258×372×32mm	256×347×35mm	256×347×35mm
3芯EPゴムキャブタイヤケーブル 0.7m	3芯EPゴムキャブタイヤケーブル 0.7m	3芯EPゴムキャブタイヤケーブル 0.7m	3芯EPゴムキャブタイヤケーブル 0.7m	3芯EPゴムキャブタイヤケーブル 0.9m	3芯EPゴムキャブタイヤケーブル 0.9m
2極・接地極付 30A 250V	2極・接地極付 30A 250V	2極・接地極付 30A 250V	2極・接地極付 30A 250V	2極・接地極付 30A 250V	2極・接地極付 30A 250V
埋込型WF3630B 露出型WK36301B(ブラック) / WK36301W(ホワイト)	埋込型WF3630B 露出型WK36301B(ブラック) / WK36301W(ホワイト)	埋込型WF3630B 露出型WK36301B(ブラック) / WK36301W(ホワイト)	埋込型WF3630B 露出型WK36301B(ブラック) / WK36301W(ホワイト)	埋込型WF3630B 露出型WK36301B(ブラック) / WK36301W(ホワイト)	埋込型WF3630B 露出型WK36301B(ブラック) / WK36301W(ホワイト)
IH100レンジ集	IH100レンジ集	IH100レンジ集	かんたんガイド	—	—

●各ヒーター定格はモーター定格など約20~50Wを含んでいます。機種によって異なります。
△医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、念のため専門医師とご相談の上お使いください。(IH)クッキングヒーターご使用の場合)
 掲載価格は希望小売価格(消費税込)です。工事費は含まれておりません。
 ★オープン価格の商品の価格は販売店にお問い合わせください。

据置タイプ

2口IH

グリル	両面焼きグリル(グリル皿タイプ) ^{※2}
	自動調理 焼き魚3メニュー ^{※2}
IH	光火力センサー
	光・揚げ物温度調節(左右IH)
	焼き物アシスト
	焼き物温度調節(左IH) ^{※2}
天面表示(フルドット液晶)	
本体操作部(プッシュ式)	
レンジフード換気連動対応	

お取り替えカンタン^{※1}

流し台はそのままですべてのコンロを置き替えるだけ。



流し台はそのままでお取り替えカンタン^{※1}。
おそうじラクラクのグリル搭載。

AIエコナビ **ECONAVI** (KM・KGタイプのみ)



●写真はKZ-KM22Eにバックガードを取り付けた設置例です。
写真のキッチンキャビネットは商品には含まれません。

IHクッキングヒーターで快適調理

高効率

約90%^{※3}の高い熱効率、1Lの水も約2分^{※4}でスピード湯沸かし

IHなら、ほとんどの加熱のエネルギーを調理パワーに活かすことができます。



火加減上手

とろ火から強火まで火加減が自在、立ち消えもなし

直火がなくて立ち消えの心配がないので、タイマー調理も安心。



快適

鍋まわりが熱くなりにくく、調理中も快適

輻射熱が少ないので、夏の調理も快適。冷房効率も良くなります。



クリーン

おそうじしやすい凹凸のないフラットなトッププレート

油煙や飛び散りが少なく、壁や換気扇の油汚れも軽減されます。



安全機能

こげつきお知らせ(左右IH)^{※2}

加熱モード火力5以下で約10分以上加熱のときに作動。

煮込み・煮物調理時のこげつきを検知すると加熱がストップして音声と光るリング・「こげつき」の文字が点滅してお知らせ。

●鍋の種類・火力・調理メニューなどによって、加熱停止までの時間やこげつき方は変わります。



切り忘れ自動OFF(全ヒーター)

切り忘れても最終ボタン操作から一定時間が過ぎるとブザーでお知らせし、自動的に通電を停止。

OFF 電源スイッチ自動OFF

グリル高温自動OFF

鍋なし自動OFF(左右IH)

高温注意表示

空焼き自動OFF(左右IH)

鍋の空焼き状態が約15分続くと、自動的に通電を停止し、ブザーと異常表示でお知らせ。

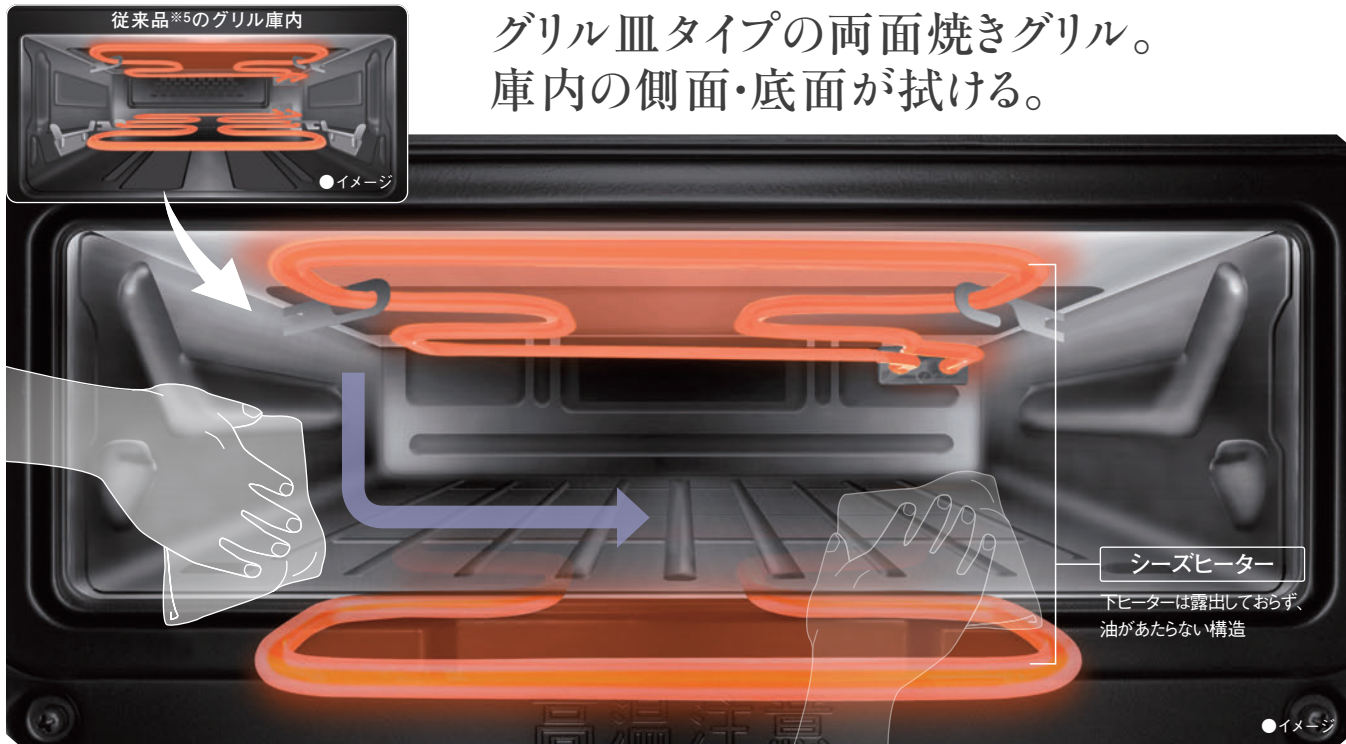
小物自動OFF

オールロック(チャイルドロック)

温度過昇防止(左右IH)

※1 IHクッキングヒーターを設置するには、200Vの配線工事が必要です。詳しくは電気工事店にご相談ください。※2 KM・KGタイプのみ。※3 鉄・ステンレス対応IH。※4 20℃の水1Lを90℃にする時間。IH3kWで直径21cm・定格4Lのステンレス多層鍋を使用。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。(当社標準鍋を使用) ●写真は説明用に「光るリング」を点灯させています。「光るリング」表示部は実際より強調しています。

グリル皿タイプの両面焼きグリル。 庫内の側面・底面が拭ける。



●調理の際は、必ずグリル皿を入れて調理してください。

お手入れ

従来※5の焼き網タイプ

従来は、焼き網と受け皿にこびりついた油汚れを落とすのが面倒でした。

食材や調味液が焼き網の間から、下ヒーターにあたってこびりつきの原因に。



●イメージ図

KM・KGタイプ(グリル皿)

焼き網のないグリル皿を洗うだけ。

下ヒーターに食材や調味液があたらないので、庫内のお手入れもらくらく。



●イメージ図

グリル皿で手間なくおいしく

自動調理※2

「メニューボタン」で自動メニューを選んでスタートするだけ。裏返しの手間もなく、表も裏もおいしく焼き上げます。



手動調理

お料理にあわせて、火力(弱・中・強)と時間をお好みで設定。焼き網から落ちやすい食材もグリル皿なので置きやすい。



温度設定※2

140℃～280℃までの8段階の温度設定と時間設定で、オープン感覚で調理ができます。



※5「従来品」は2012年9月発売KZ-KM22D。

●KM・KGタイプの機能を中心に紹介しています。印刷物と実物では色柄が異なります。現物の商品サンプルなどでお確かめください。

オールメタル (KMタイプ(右IH)のみ)

すべての金属製鍋※1が使える
アルミの雪平鍋や、銅鍋も使用可能※2

軽いアルミの雪平鍋や銅鍋も使用できます※2。鉄・ステンレス対応IHで加熱できなかった多層鍋をセットでお持ちの方にもおすすめです。

●鍋の材質によって火力感が変わります。鉄・ホーロー▶ステンレス▶多層鍋▶アルミ・銅の順に弱くなります。アルミ・銅は、鉄に比べ、火力「7・8」で約10～15%弱くなります。(当社測定方法による)加熱時間を長めにし、様子を見ながら調理してください。

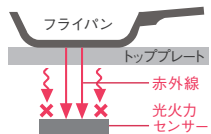
・アルミ・銅鍋ご使用時の最大火力は「8」(2.5kW)です。



光火力センサー

鍋底温度を正確にキャッチ

トッププレート^{の熱を}拾わず、鍋底から出る赤外線^で素早く温度検知。



焼き物温度調節 (左IH) ※3

ハンバーグも中までしっかり火が通る

設定した温度でコントロールすることにより、省エネ※4になります。



光・揚げ物温度調節 (左右IH)

フライパンでも小鍋※5でもカラッとおいしく!

高火力で一気に加熱して予熱時間を短縮することにより、省エネ※6になります。



予熱完了1分前に音声でお知らせ※3

かがまずに楽な姿勢で使えるフル天面操作

※写真はKZ-KM22Eです。



音声ガイド ※3

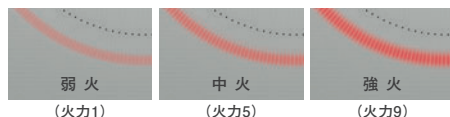
操作確認やエラー表示・タイマー終了を音声でお知らせ。

- 通常モード 「加熱メニューです」
- メニューを読み上げ
- 詳しくモード
- メニューを読み上げに加え、
- 火力を読み上げ
- 設定温度を読み上げ
- タイマー設定を 「タイマー10分 設定しました」

光るリング ※3

火力に応じて明るさが10段階に変化

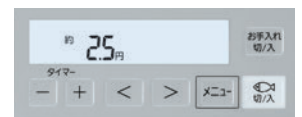
使用中はあたたかな赤色に点灯し、鍋を置く位置もわかりやすい。トッププレートが熱い間、点滅して高温注意をお知らせします。



●イメージ

電気代(目安)表示

電源を切るたびに電気代をお知らせ。



●イメージ

2口IH

KM タイプ シングル(右IH) オールメタル対応

KG タイプ 鉄・ステンレス対応

KB タイプ 鉄・ステンレス対応

光火力センサー搭載のスタンダードタイプ



オールメタル2.5kW
【ウォームシルバー】
KZ-KM22E
オープン価格★

シーズヒーター
グリル箱内
シーズヒーター グリル皿

【シルバー】
KZ-KG22E
オープン価格★

シーズヒーター
グリル箱内
シーズヒーター グリル皿

【ブラック(石目調)】
KZ-KB21E
オープン価格★




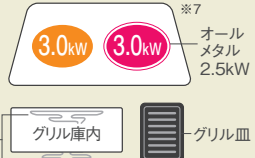
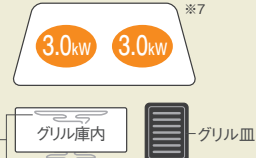
シーズヒーター
グリル箱内
焼き網

※1 アルミ・銅鍋などすべての種類の金属鍋に対応していますが、底が反っている鍋や底が小さい鍋など、鍋の形や大きさによっては、使えないものがあります。詳しくはP.28をご覧ください。 ※2 軽いと加熱中に鍋が動くことがありますので、調理物と合わせて約700g以上でお使いください。
※3 KM・KGタイプのみ。 ※4 直径約15cmのホットケーキを表6分、裏2分で3回連続焼きた時の、KZ-KM22E左IHヒーターの「焼き物温度調節160℃設定時」(187.2Wh)と、当社従来品(Alエコナビ非搭載機種2008年KZ-KM22BP左IHヒーター)の「火力3設定時」(216.4Wh)との消費電力量の比較において、約13%の省エネ効果があります。測定条件は、KZ-KM22Eと当社従来品(Alエコナビ非搭載機種2008年KZ-KM22BP)との比較において算出した平均積算電力量。鍋はフライパン・底の直径18cmの当社標準ステンレス製鍋を使用。当社実測データより、作る量、鍋の大きさ、鍋の材質、およびオールメタル対応IHと鉄・ステンレス対応IHヒーターにより、効果は異なります。 ※5 鉄・ホーロー・有磁性ステンレス鍋の場合は底径12cm以上、オールメタル対応IHでアルミ・銅・非磁性ステンレス鍋などを加熱の場合は底径15cm以上の鍋をお使いください。
※6 油量500g、180℃設定時の予熱完了報知までの、KZ-KM22E左IHヒーター(104.5Wh)と当社従来品(Alエコナビ非搭載機種2008年KZ-KM22BP左IHヒーター(114.6Wh))との消費電力量の比較において、約9%の省エネ効果があります。測定条件は、KZ-KM22Eと当社従来品(Alエコナビ非搭載機種2008年KZ-KM22BP)との比較において算出した平均積算電力量。鍋は天ぶら鍋底の直径14cmの当社標準鍋を使用。当社実測データより、作る量、鍋の大きさ、鍋の材質、およびオールメタル対応IHと鉄・ステンレス対応IHヒーターにより、効果は異なります。

●写真は説明用に「光るリング」を点灯させています。「光るリング」「表示部」は実際より強調しています。
●KM・KGタイプの機能を中心に紹介しています。★オープン価格の商品の価格は販売店にお問い合わせください。

据置タイプ 仕様一覧

●写真は説明用に「光るリング」を点灯させています。「光るリング」「表示部」は実際より強調しています。

		2口IH		
		シングル(右IH)オールメタル対応	鉄・ステンレス対応	
Eシリーズ				
		AIエコナビ ECONAVI		
		KMタイプ	KGタイプ	
		30Aタイプ	20Aタイプ	
				
		KBタイプ		
		20Aタイプ		
				
機種/メーカー希望小売価格(工事費別)		KZ-KM22E オープン価格★	KZ-KG22E オープン価格★	
トッププレート色/本体正面色		ウォームシルバー/シルバー	シルバー/シルバー	
ヒーター	ヒーター種類・最大火力			
	● オールメタル対応 IHヒーター ● 鉄・ステンレス対応 IHヒーター — グリル シーズヒーター	● オールメタル 2.5kW	● 3.0kW 3.0kW	
	グリル	1.95kW	1.25kW	
	定格電圧・消費電力	単相200V(50/60Hz) 4.8kW	単相200V(50/60Hz) 4.0kW	
使いやすさ	トッププレート	●(左右IH+グリル)プッシュ式		
	表示	ホワイトバックライト液晶	オレンジバックライト液晶	
	光るリング	●(左右IH:全周タイプ)明るさ変化 高温時点滅		
	音声ガイド	●(詳しくモード/通常モード)		
	タイマー(残り時間)	独立式(左右IH:1分~9時間30分(温度設定・グリル(手動):1分~30分))		
	運転音(約)dB※8	オールメタル※9	4段階(25/38/45/48)	
		鉄・ステンレス※10	4段階(25/34/40/44)	
	電源スイッチ自動OFF(設定機能)	●(5・10・15・30分)		
電気代表示	●			
おいしさ	IH	光火力センサー	●	
		焼き物温度調節(タイマー付き)	●(左IH) 140・160・180・200・230℃	
		光・揚げ物温度調節	●(左右IH、140℃~200℃(7段階)、200gかつ深さ1cm以上の油量※11から対応)※12	
		こげつきお知らせ	●(左右IH)	
	グリル	両面焼き	●(水なし)	(片面焼き)(水なし/水あり自動判別)
		自動調理	●焼き魚:3メニュー	—
温度調節(約)	●140℃~280℃(8段階)	—		
火力調節(手動)/消費電力(約)	3段階 弱(1010W) 中(1200W) 強(1260W)	3段階 弱(800W) 中(1025W) 強(1250W)		
清潔	トッププレート	2分割 排気パネル	●(排気口カバー着脱)	
	グリル	お手入れ機能	●	
		脱煙・脱臭メタルフィルター	●	
		グリル皿、焼き網表面処理	(グリル皿)フッ素加工	(焼き網)メッキ
質量・寸法	本体	質量(約) 大きさ(約)幅×奥行※13×高さ	19.9kg 590×521×180mm	
	グリル	庫内有効寸法(約)幅×奥行×高さ	260×349×64mm (グリル皿の調理面から上ヒーターまでの高さ)	
		グリル皿、焼き網(約)幅×奥行	(グリル皿)256×355mm	(焼き網)230×310mm
電源	コード・長さ	3芯EPゴムキャブタイヤケーブル 0.7m		
	電源プラグ	2極・接地極付 30A 250V Ⓢ	2極・接地極付 20A 250V Ⓢ	
	推奨コンセント	小型30A用コンセント 埋込型WTN3730W(ホワイト) 露出型WK3730B(ブラック)/ WK3730W(ホワイト)	埋込型WN1932 露出型WKS294	

※7 2つ以上のヒーターを同時に使用した場合、総消費電力量を超えないようにするため、IHヒーターの火力を自動的に制御します。(火力表示が変わらず火力を制御する場合と、設定火力が下がる場合があります。[]を押してもブザーが鳴り、火力は上がりません。) ※8 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。(当社標準鍋を使用) ※9 当社標準アルミ鍋を使用。 ※10 当社標準ホーロー鍋を使用。 ※11 火災のおそれがあるため、200g未満、深さ1cm未満の油では調理しないでください。 ※12 左右IHヒーターの光・揚げ物温度調節機能は同時に使用できます。 ※13 奥行寸法は、取っ手を含む全体寸法です。

●各ヒーター定格は、モーター定格など約20~50Wを含んでいます。機種によって異なります。

▲医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、念のため専門医師とご相談の上お使いください。(IHクッキングヒーターご使用の場合)

印刷物と実物では色柄が異なります。現物の商品サンプルなどでお確かめください。

15Aタイプ

光火力センサー搭載の2口IHタイプ。
15A仕様で集合住宅にもおすすめ。

グリル	両面焼きグリル (KZ-K22CL3:グリル皿タイプ/KZ-KL22E3:焼き網タイプ)
	自動調理 焼き魚3メニュー
IH	光火力センサー
	光・揚げ物温度調節 (KZ-K22CL3:右IH/KZ-KL22E3:左右IH)
	焼き物アシスト
	焼き物温度調節(KZ-K22CL3:右IH)
天面表示(フルドット液晶)	
本体操作部(フッシュ式)	
レンジフード換気連動対応※ ▶ P.36	

※KZ-K22CL3のみ。

【お手入れラクラクのグリル皿】※



焼き網なしで、調理後の洗い物はグリル皿1枚でOK。
※KZ-K22CL3のみ。KZ-KL22E3は焼き網タイプです。



写真はKZ-K22CL3(ブラック)

200V・15Aタイプだから 電気容量の制約でIHをあきらめていた方におすすめ

例えば…

- マンション
契約アンペアの容量アップが難しい方。
- アパート
電気容量のアップに伴う工費が心配な、集合住宅オーナーの方。
- 戸建て住宅
アンペア数による契約料金制の方や配線工事の費用がかかるなら…とあきらめている方。



総消費電力を
約**2,900W**に
コントロール

グリル調理は一定の火力が必要なので、グリルを優先させながら炒め物もできます。

●設置に際しては、事前にマンション管理組合や設置工事店にお問い合わせください。

光・揚げ物温度調節※1

少量油※2でも適温調理でおいしく。



メニューや量に合わせて小鍋※3やフライパンも使える。

※1 KZ-K22CL3は右IHのみ。KZ-KL22E3は左右IH。※2 油は、200g~800gの量かつ深さが1cm以上ある状態でお使いください。なお火災のおそれがあるため、200g未満、深さ1cm未満の油量では調理しないでください。揚げ物の油温は油量800gまでの調理を基本としています。800gを超える油量でご使用の場合は、温度が正しく上がらないことがあります。※3 鉄・ホーロー・有磁性ステンレス鍋で底径12cm以上の鍋をお使いください。

2口IH

K22タイプ

幅60cmビルトインタイプ

[光るリングなし]

鉄・ステンレス
対応

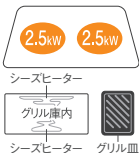


[ブラック]

KZ-K22CL3 NEW

メーカー希望小売価格

206,800円(税込)(工事費別)



KLタイプ

据置タイプ

[光るリングあり]

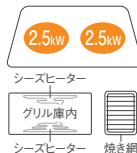
鉄・ステンレス
対応



[ブラック]

KZ-KL22E3

オープン価格★



●写真は説明用に「光るリング」を点灯させています。「光るリング」「表示部」は実際より強調しています。
●キッチン及びインテリアは撮影用のイメージです。キッチンキャビネットは商品には含まれません。

★オープン価格の商品の価格は販売店にお問い合わせください。

15Aタイプ仕様一覧

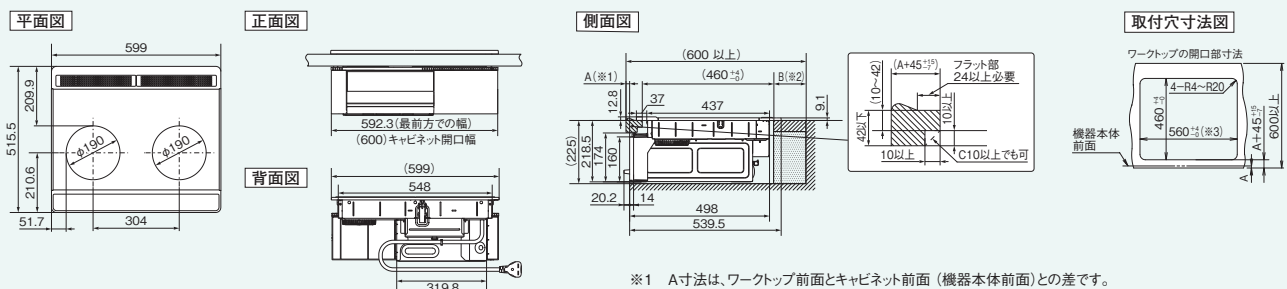
- 写真は説明用に「光るリング」を点灯させています。「光るリング」「表示部」は実際より強調しています。
- キッチンキャビネットは商品には含まれません。

		NEW ビルトインタイプ	据置タイプ
機種/メーカー希望小売価格(工事費別)		KZ-K22CL3 206,800円(税込)	KZ-KL22E3 オープン価格★
トッププレート色/本体正面色		ブラック/ライトグレー	ブラック/シルバー
ヒーター	ヒーター種類・最大火力	●鉄・ステンレス対応 IHヒーター — グリル シーズヒーター	●鉄・ステンレス対応 IHヒーター — グリル シーズヒーター
	グリル	1.55kW	1.55kW
定格電圧・消費電力		単相200V(50/60Hz) 2.9kW	単相200V(50/60Hz) 2.9kW
使いやすさ	トッププレート	天面操作部 ●(左右IH+グリル)プッシュ式 表示 赤色LED火力表示 光るリング	●(左右IH+グリル)プッシュ式 オレンジバックライト液晶 ●(左右IH:全周タイプ)明るさ変化 高温時点滅
	タイマー(残り時間)	独立式・選択表示(左右IH:1分~9時間(グリル(手動):1分~30分))	独立式(左右IH:1分~9時間30分(温度設定・グリル(手動):1分~30分))
	3熱源同時使用※4	●	—
	運転音(約)dB※5	4段階<25/35/40/44>	4段階<25/34/40/44>
	電源スイッチ自動OFF(設定機能)	●(5・10・15・30分)	●(5・10・15・30分)
	レンジフード換気運動	●	—
	おいしさ	IH	●光火力センサー ●焼き物温度調節(タイマー付き) ●(右IH) ●光・揚げ物温度調節 ●(右IH, 140℃~200℃(7段階)、200gかつ深さ1cm以上の油量※6から対応)
グリル		●両面焼き ●自動調理 ●焼き魚:3メニュー	●(左右IH) ●(水あり) ●焼き魚:3メニュー
		●温度調節(約)	●140℃~280℃(8段階)
		●火力調節(手動)/消費電力(約)	3段階 弱(750W) 中(1130W) 強(1380W)
清潔	トッププレート	2分割 排気パネル	●(排気口カバー着脱)
	グリル	グリル皿、焼き網表面処理	(グリル皿)フッ素加工 (焼き網)ピュアフッ素コート
質量寸法	本体	質量(約) 大きさ(約)幅×奥行×高さ(ワークトップの上高さ)	14.9kg 599×560×231mm(13mm)
	グリル	庫内有効寸法(約) 幅×奥行×高さ グリル皿、焼き網(約) 幅×奥行×高さ	260×349×64mm(グリル皿の調理面から上ヒーターまでの高さ) (グリル皿)256×347×35mm 260×347×56mm(網から上ヒーターまでの高さ) (焼き網)幅230×奥行310mm
電源	コード・長さ	3芯EPゴムキャブタイヤケーブル 0.9m	3芯EPゴムキャブタイヤケーブル 0.7m
	電源プラグ 推奨コンセント	2極-接地極付 15A 250VⓈ 埋込型WN1112K(15A) 露出型WK3012(15A)	2極-接地極付 15A 250VⓈ 埋込型WN1112K(15A) 露出型WK3012(15A)

※4 2つ以上のヒーターを同時に使用した場合、総消費電力量を超えないようにするため、IHヒーターの火力を自動的に制御します。(火力表示が変わらず火力を制御する場合と、設定火力が下がる場合があります。□を押してもブザーが鳴り、火力は上がりません。) ※5 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。(当社標準鍋を使用) ※6 火災のおそれがあるため、200g未満、深さ1cm未満の油では調理しないでください。 ※7 左右IHヒーターの光・揚げ物温度調節機能は同時に使用できます。 ※8 奥行寸法は、取っ手を含む全体寸法です。 ●各ヒーター定格はモーター定格など約20~50Wを含んでいます。機種によって異なります。掲載価格は希望小売価格(消費税込)です。工事費は含まれておりません。

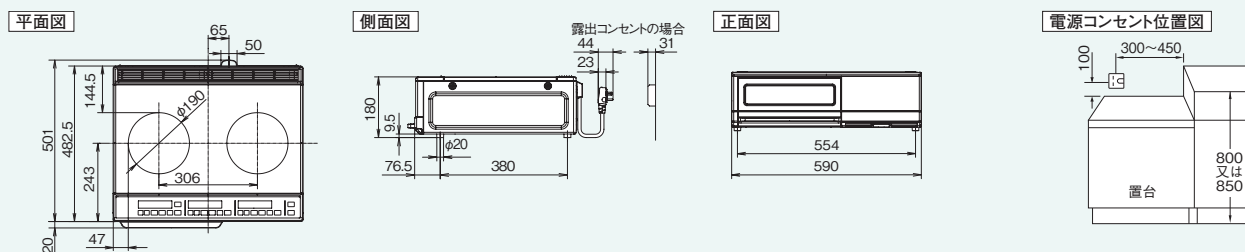
■ 寸法図(単位: mm)

KZ-K22CL3



- ※1 A寸法は、ワークトップ前面とキャビネット前面(機器本体前面)との差です。
- ※2 B寸法が80mm以上あればKZ-K22CL3はパナソニック(株)製(WK3012)の露出コンセントが使えます。
- ※3 寸法は560mmまで対応可。

KZ-KL22E3



▲医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、念のため専門医師とご相談の上お使いください。(IHクッキングヒーターご使用の場合)

印刷物と実物では色柄が異なります。現物の商品サンプルなどでお確かめください。

1口・2口ビルトイン 3口IHうす型フラットタイプ

天面に吸・排気口がないスッキリデザインIH。
堅牢性・耐久性に優れたステンレストップ。



自動湯沸し (KZ-12C, 11Cのみ)
沸騰したらブザーでお知らせし、自動的に火力を落として約5分間保温します。

揚げ物温度調節
140℃～200℃まで10℃きざみで温度設定できます。

▼写真はKZ-11Cです。

高温注意表示

火力調節
とろ火から強火まで7段階 (KZ-12Cは8段階)の火力調節が可能。

操作は指で押すだけの
天面操作部 プッシュ式

1口ビルトインタイプ

2口ビルトインタイプ



200V
KZ-12C
メーカー希望小売価格
75,900円(税込) (工事費別)



100V
KZ-11C
メーカー希望小売価格
42,900円(税込) (工事費別)



200V
KZ-HS20AP
メーカー希望小売価格
190,300円(税込) (工事費別)

揚げ物調理には、必ず専用の別売天ぶら鍋をお使いください。

KZ-T1K
メーカー希望小売価格
2,420円(税込)

機種	KZ-12C (200V)	KZ-11C (100V)	KZ-HS20AP (200V)
定格電圧・消費電力	単相200V (50/60Hz) 2.0kW※1	単相100V (50/60Hz) 1.3kW※2	単相200V (50/60Hz) 4.0kW (手前2.0kW、奥2.0kW)※3
大きさ(約)幅×奥行×高さ	318×372×88mm (ワークトップの上高さ20.5mm)		
質量(約)	4.5kg	3.5kg	8.0kg
火力調節範囲(約)	80W(とろ火)～2.0kW 8段階調節	80W(とろ火)～1.3kW 7段階調節	手前・奥IH:120W(保温)～2.0kW 8段階調節
コード長さ	1.25mm ² 3芯EPゴムキャブタイヤケーブル 0.7m	1.25mm ² 平型ゴムコード 0.7m	2mm ² 3芯EPゴムキャブタイヤケーブル 0.7m
電源プラグ	2極接地型 15A 250V [㏒]	2極 15A 125V モールドプラグ [㏒]	2極・接地極付 20A 250V [㏒]
推奨コンセント	埋込型 WN1112K 露出型 WK3012	露出型 WKS317(抜け止め付) WKS111	埋込型 WN1932 露出型 WKS294
安全機能	切り忘れ自動OFF	●(約45分)	●(約45分)
	空焼き自動OFF	●	●
	揚げ物そり鍋自動OFF	●	●(手前IHのみ)
	温度過昇防止	●	●
	鍋なし自動OFF	●(約1分後自動OFF)	●(約1分後自動OFF)
	高温注意表示	●	●(2カ所)
電源スイッチ自動OFF	●(操作をしないで3分を経過すると主電源をOFFします)	●(操作をしないで3分を経過すると主電源をOFFします)	
揚げ物温度調節	●7段階(140℃～200℃)	●7段階(140℃～200℃) (手前IHのみ)	
自動湯沸し	●(1～2L(吹きこぼれるため鍋の満水容量の60%まで))	—	

※1 ヒーター定格は、モーター定格など約10Wを含んでいます。 ※2 ヒーター定格は、モーター定格など約5Wを含んでいます。 ※3 ヒーター定格は、モーター定格など約40Wを含んでいます。待機電力(電源スイッチ切の状態での消費電力)は、KZ-12C、11Cは約0.7W、KZ-HS20APは約0.8Wです。

3口IHうす型フラットタイプ

操作部・液晶表示部をすべて天面に集め、ロースターなしのうす型フラットIHにしたことで、キッチンの正面部を扉面材で揃えることができ、高いデザイン性と同時に収納スペースも拡大。



幅60cmタイプ [シルバー]

KZ-XS30F **200V**
メーカー希望小売価格
270,600円(税込) (工事費別)



●決められた設置条件をお守りください。
●下部にビルトイン電気オープンレンジは設置できません。

※4 各ヒーター定格は、モーター定格など約20～50Wを含んでいます。 ※5 工場出荷時は5.8kW設定ですが、4.8kWに切り換え可能。 ※6 当社標準ホーロー鍋を使用。 ※7 2つ以上のヒーターを同時に使用した場合、総消費電力量を超えないようにするため、IHヒーターの火力を自動的に制御します。(火力表示が変わらず火力を制御する場合と、設定火力が下がる場合があります。㏒を押してもブザーが鳴り火力は上がりません。) ※8 熱効率とは日本電機工業会自主基準に基づく測定方法による。(当社標準ホーロー鍋を使用)当社実測。 ※9 時間設定は3口IH:1分～9時間。 ※10 火災のおそれがあるため、200g未満、深さ1cm未満の油では調理しないでください。 ※11 左右IHヒーターの光・揚げ物温度調節機能は同時に使用できます。



●写真は説明用に「光るリング」を点灯させています。「光るリング」「表示部」は実際より強調しています。
●キッチン及びインテリアは撮影用のイメージです。キッチンキャビネットは商品には含まれません。

機種	KZ-XS30F			
定格電圧*4・消費電力	単相200V (50/60Hz) 5.8kW (4.8kW切り換え可能)*5			
大きさ(約)幅×奥行×高さ	600×516×104mm (ワークトップの上高さ13mm)			
質量(約)	11.3kg			
ヒーター種類・最大火力	左右IH:3.0kW、後ろIH:1.5kW			
コード長さ	3芯EPゴムキャブタイヤケーブル 1m			
電源プラグ	2極・接地極付 30A 250V [㏒]			
推奨コンセント	埋込型 WF3630B 露出型 WK36301B(ブラック)/WK36301W(ホワイト)			
ト ッ プ プ レ ー ト	材質	結晶化ガラス	火力調節	左右IH:10段階、後ろIH:7段階
	光るリング	●(左右IH:全周タイプ 後ろIH:前タイプ○) 明るさ変化 高温時点滅	最大火力*6	3.0kW*7
	天面操作部	●プッシュ式	熱効率約90%*8	●(左右後ろIH)
	天面火力表示	●(3色LED)	デジタルタイマー*9	●(3口IH) 独立式・選択表示
	レンジフード換気連動	●	焼き物温度調節 (タイマー付き)	●(左IH)
	吸排気方式	●(下面吸気・上面排気方式)	光・揚げ物温度調節	●(左右IH、200gかつ深さ1cm以上の油量*10から対応)*11
		安定した高火力	●(左右IH)	
		こげっつきお知らせ	●(左右IH)	

▲医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、念のため専門医師とご相談の上お使いください。(IHクッキングヒーターご使用の場合)

IH クッキングヒーターで使える鍋・使えない鍋

IHヒーターでは材質や底の形状などによって、使える鍋と使えない鍋があります。新しく購入するときは、一般財団法人「製品安全協会」のSGマーク   のある鍋、またはあっせん鍋をおすすめします。お手持ちの鍋が使えるか見分けるには、下記内容をお確かめください。オールメタル対応IHヒーターをご使用の場合、軽いと加熱中に鍋が動くことがありますので、調理物と合わせて約700g以上でお使いください。



SGマーク  

Safety Goods(安全な製品)の略号で、一般財団法人製品安全協会が定めた認知基準に適合している製品のみ表示されるマークです。

■加熱調理で使える鍋

鍋の材質

鍋の材質	鉄・ステンレス対応IH		オールメタル対応IH	
	対応	対応	対応	対応
鉄 鉄鋳物 鉄ホーロー	●ホーローは、溶けて焼き付き、トッププレート損傷の原因になることがあります。 ●ホーロー鍋は、空焼きしたり、焦げ付かせたりしない。 ●底面にホーロー加工した魚焼器は使わない。	○	○	○
ステンレス (一層鍋)	鍋底に磁石が付くもの(18-0ステンレス) 鍋底に磁石が付かないもの(18-8/18-10ステンレス)	○ △～○	○ ○	○ ○
多層鍋	鍋底に磁石が付くもの (外層や中間層に鉄などの磁性金属層があるもの) 鍋底に磁石が付かないもの(外層も中間層も非磁性ステンレスや銅・アルミのみで構成されているもの)	鍋の種類によっては、火力が弱くなったり加熱できなかつたりするものがあります。	鍋の種類によっては、火力が弱くなるものがあります。	○
銅・アルミなど(非磁性金属鍋)		× 加熱できません。	○ アルミ・銅鍋などでは、最大火力が2.6kW※12に制限されます。	
耐熱ガラス・土鍋・陶磁器(セラミックス)		×	×	

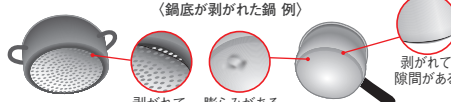
土鍋、陶磁器(セラミックス)などは、SGマーク   や「IH用」の表示があっても使わないでください。本製品が故障したり、火力が弱くなったりして調理できません。

鍋の大きさ・形状

<p>すべてのIHヒーターで使える鉄・ステンレス鍋</p> <p>底径 左右 IH...12～26cm 後ろ IH...12～18cm</p> <p>底の形状 平らでトッププレートに密着するもの</p>	<p>HS20AP12～23cm 12C・11C12～26cm</p>	<p>× 約3mm以上の反りがあるもの、脚があるもの、底の丸いものは使えません※13※14</p>
<p>オールメタル対応IHヒーターのみで使える銅・アルミ鍋 (非磁性金属のみで構成された多層鍋を含む)</p> <p>重さ アルミは、調理物と合わせて約700g以上 ・軽いと鍋が動くことがあります。</p> <p>底径 15～26cm※15(底径が小さいと)・安全機能が働いて、通電を停止することがあります。 ・火力が弱くなります。</p> <p>底の形状 平らでトッププレートに密着するもの ・アルミ製のフライパン・玉子焼き器は、底の厚い鍋製品を使う。 ・アルミ鍋での炒め物・空焼きを避ける。鍋底が変形しやすくなります。</p>		<p>× 約2mm以上の反りがあるもの、脚があるもの、底の丸いものは使えません※13※14</p>



ご使用前に銅やフライパンの鍋底をご確認ください


鍋底が剥がれかけた鍋・フライパンは、使わないでください
鍋底が剥がれかけた状態で加熱すると、剥がれた部分が異常過熱し、トッププレートがひび割れたり変色したりする原因になります。



■揚げ物調理で使える鍋

	光・揚げ物温度調節 Aシリーズ/KZ-YG57S/Bシリーズ/XJシリーズ/K33XST/Lシリーズ/ KM22E/KG22E/KB21E/K22CL3/KL22E3/XS30F	揚げ物温度調節 KZ-12C/11C/HS20AP
鍋	加熱調理で使える鍋※16で調理できます。	専用の天ぷら鍋を必ずお使いください。
油量	200g～800gかつ深さが1cm以上ある状態。※17	取扱説明書の油量以上。

「焼き物温度調節」にはSGマーク   付きフライパンをお使いください。
設定温度と実際の鍋底温度がずれることがあります。





■グリルで使える鍋(Aシリーズ・KZ-YG57Sのみ)

外形22×36cm以下(持ち手込み)
高さ10cm以下(蓋込み)
底径15cm以上

*鍋の呼び径と実際の寸法が異なる場合がありますのでご注意ください。



- 鍋はグリル皿を取り外して、グリル庫内に直接置いてご使用ください。
- 鍋の耐熱温度以下でご使用ください。
- 鍋が傷む可能性があるため空焼きはしないでください。
- 鉄、鋳物、鉄ホーロー、磁性ステンレス(底に磁石が付くもの)が使えます。(IH対応の鍋)
- 樹脂製、木製の取っ手の付いた鍋やふたは使用できません。土鍋やガラス製のふたも使用できません。
- 鍋の高さ5cm未満の場合、外形25×36cm以下(持ち手込み)が使えます。
- 約3mm以上の反りがあるもの、脚があるもの、底の丸いものは使えません。※13※14
- 鍋底が薄いもの(1.6mm以下)は、調理物が燃えたり鍋が破損したりすることがあります。

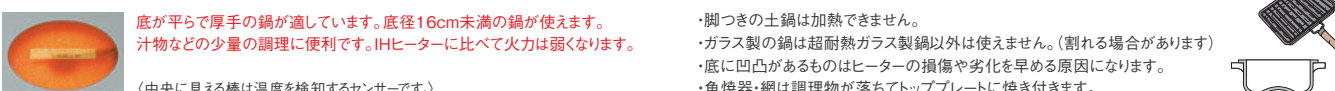
※12 KZ-KM22Eは2.5kW。 ※13 安全機能が正しく働かなかつたり、火力が弱くなつたり、加熱できなかつたりするものがあります。
※14 鍋底が薄すぎるもの、反っているものは、空焼き・強火の加熱で赤熱・変形する場合があります。 ※15 大きな鍋で多量の湯を沸かすと沸騰しないことがあります。
※16 鍋の種類、材質、鍋底の形状、大きさなどによって油温がずれたり、予熱完了までに時間がかつたりすることがあります。特にアルミ・銅鍋については予熱に15分程度かかる場合があります。また、鍋の反り、脚があるもの、底の丸いものは使えないものがあります。揚げ物調理の場合、SGマーク   のある鍋をおすすめします。
※17 火災のおそれがあるため、200g未満、深さ1cm未満の油量では調理しないでください。揚げ物の油量は800gまでの調理を基本としています。800gを超える油量でご使用の場合は、温度が正しく上がらないことがあります。


★IHに適した鍋でも「キーン」「ジー」「ブー」など音がすることがありますが機器の異常ではありません。鍋の位置を少しずらすか置き直すと音が止まることがあります。

使える鍋についてはウェブサイトでもご紹介しています。 sumai.panasonic.jp/ihcook/guide/nabe/nabe_top.html




IHで使えない鍋や小さな鍋にはラジエントヒーター ラジエントヒーターで使えない鍋

<p>底が平らで厚手の鍋が適しています。底径16cm未満の鍋が使えます。 汁物などの少量の調理に便利です。IHヒーターに比べて火力は弱くなります。</p> <p>(中央に見える棒は温度を検知するセンサーです。)</p>	<p>・脚つきの土鍋は加熱できません。 ・ガラス製の鍋は超耐熱ガラス製鍋以外は使えません。(割れる場合があります) ・底に凹凸があるものはヒーターの損傷や劣化を早める原因になります。 ・魚焼器・網は調理物が落ちてトッププレートに焼き付きします。</p>
---	--






■自動炊飯・自動湯沸しに使える鍋・やかん (必ず一般財団法人「製品安全協会」が認定した    マークのある鍋ややかんをご使用ください)

自動炊飯で使える鍋

- ・   付きステンレス製。
- ・底の直径が約14~15cm、深さ7cm以上、底の厚さ2.5mm以上の鍋 (ホーロー鍋はこげつきやすいので、おすすめできません。)

自動湯沸しで使える鍋・やかん

- 内面がフッ素加工されたものは、センサーが正しく検知できない場合があります。
- ・   付きステンレス製で鍋底に磁石が付くもの。
 - ・やかんや鍋の材質・厚さ・反り(1mm以上)・底形状※・水量・水温などにより、ブザーが沸騰前に鳴ったり、沸騰してもすぐに鳴らないことがあります。
 - ※底に1mm以上の溝や刻印のあるもの。
 - ・底の厚さが4mm未満。
 - ・満水容量は機種により幅(60~70%)があります。詳しくは取扱説明書をご覧ください。

パナソニック クッキングヒーター・卓上 調理器用 あっせん鍋

IHコンロでも、グリル庫内でも使える鍋。

■ 鍋 ビタクラフト

※Aシリーズ・KZ-YG57Sのみ



IH搭載
ラクッキング専用鍋
ダブルグリル
AD-KZ16WG36

外形寸法(約):幅22cm×奥行35.8cm×高さ10cm
内径・満水容量:[浅グリル]幅19.0cm×奥行25.0cm×深さ3.2cm・1.4L
[深グリル]幅19.0cm×奥行25.0cm×深さ7.0cm・3.2L

質量:1.93kg
メーカー希望小売価格 **23,100円**(税込)

ラククッキングブック付き(同種のステンレス製のブックを使って、焼製も楽しんでいただけます。)

本体:ステンレス・アルミニウム全面5層構造

付属品:ラック ステンレス鋼(2種類) ●一般調理用(黒)

●焼製用(シルバー)※焼製にはこれをご利用ください。



■ 鍋 フジノス

※Aシリーズ・KZ-YG57Sのみ



IH搭載 ラクッキング専用鍋
ラクティブパン
AD-KZ65G20AZA

外形寸法(約):内径19.8cm×深さ5.2cm
底の直径15.3cm 底の板厚2.0mm、満水容量:1.8L 質量:0.85kg
メーカー希望小売価格 **19,778円**(税込)

ハンドル・網・レシピ集付き

本体:ステンレス3層ラッド鋼、フタ:ステンレス鋼

付属品 網:ステンレス鋼、ハンドル:アルミニウム



なべ料理に最適。100V/200V兼用だから、キッチンで下ごしらえができて便利。

■ 鍋



KZ-AN10-K(ブラック)

外形寸法(約):内径24.4×深さ7.2cm

満水容量:3.7L 質量(約):1.8kg

メーカー希望小売価格 **11,000円**(税込)

ステンレス/アルミニウム/全面2層ラッド材

鍋を傷めないために

- 他社のIHクッキングヒーターや他の熱源では使用しないでください。
- 揚げ物・焼き物・炒め物をしないでください。
- 空焼きをしないでください。

ビタクラフト

■ ヘキサプライシリーズ 全面多層構造の高級タイプ(6層) 無水・無油調理ができます



ステンレス片手鍋
AD-KZ16K17
内径17×深さ8.5cm
底の直径14.2cm
底の板厚2.5mm
容量1.9L 質量1.13kg
メーカー希望小売価格
30,800円(税込)



ステンレス片手鍋
AD-KZ16K19
内径19×深さ10.0cm
底の直径15.8cm
底の板厚2.5mm
容量3.0L 質量1.3kg
メーカー希望小売価格
36,300円(税込)



ステンレス両手鍋
AD-KZ16R19
内径19×深さ10.0cm
底の直径15.8cm
底の板厚2.5mm
容量3.0L 質量1.37kg
メーカー希望小売価格
36,300円(税込)



ステンレス両手鍋
AD-KZ16R21
内径21×深さ11.5cm
底の直径18.5cm
底の板厚2.5mm
容量4.0L 質量1.7kg
メーカー希望小売価格
37,400円(税込)



ステンレス両手鍋
AD-KZ16R26S
内径25.5×深さ8.0cm
底の直径22.2cm
底の板厚2.5mm
容量4.0L 質量1.86kg
メーカー希望小売価格
39,600円(税込)



ステンレスフライパン
AD-KZ16P27
内径24×深さ5.5cm
底の直径21.0cm
底の板厚2.5mm
質量1.5kg
メーカー希望小売価格
38,500円(税込)

フジノス

■ エレックマスタープロシリーズ 熱伝導率に優れた全面3層構造の ステンレスハンドルタイプ



ステンレス片手鍋
AD-KZ64K18A
内径18×深さ11.0cm
底の直径14.3cm
底の板厚2.0mm
容量2.6L 質量1.15kg
メーカー希望小売価格
13,200円(税込)



ステンレス両手鍋
AD-KZ64R20A
内径20×深さ11.8cm
底の直径15.5cm
底の板厚2.0mm
容量3.6L 質量1.34kg
メーカー希望小売価格
16,500円(税込)



ステンレス両手鍋
AD-KZ64R24A
内径24×深さ16.6cm
底の直径19.5cm
底の板厚2.0mm
容量7.0L 質量2.01kg
メーカー希望小売価格
21,560円(税込)

■ IHパンDXシリーズ 全面3層構造にフッ素樹脂加工の普及タイプ



ステンレスフライパン
AD-KZ62P22A
内径22×深さ4.5cm
底の直径16cm
底の板厚2.0mm
樹脂加工(フッ素樹脂)
質量0.73kg
メーカー希望小売価格
10,120円(税込)



ステンレスいため鍋
AD-KZ62Q27A
内径27×深さ7.2cm
底の直径18.5cm
底の板厚2.6mm
質量1.3kg
メーカー希望小売価格
15,180円(税込)



ステンレス玉子焼き
AD-KZ62TA
幅12.9×18.3cm
深さ3.0cm
底の板厚2.0mm
質量0.46kg
メーカー希望小売価格
7,370円(税込)

ウルシヤマ

■ ニューハイセレクトTS-1シリーズ ステンレス単層構造。軽くて丈夫で 使いやすいティードリタイプ



ステンレス片手鍋
AD-KZ22K18
内径18×深さ8.9cm
底の直径15.8cm
底の板厚1.2mm
容量2.1L 質量1.14kg
メーカー希望小売価格
7,700円(税込)



ステンレス両手鍋
AD-KZ22R20
内径20×深さ10.3cm
底の直径18.0cm
底の板厚1.2mm
容量3.3L 質量1.32kg
メーカー希望小売価格
8,800円(税込)



ステンレス両手鍋
AD-KZ22R24
内径24×深さ15.2cm
底の直径21.2cm
底の板厚2.0mm
容量6.8L 質量2.7kg
メーカー希望小売価格
11,550円(税込)

■ アスコートIIシリーズ テフロンコーティングの三層鋼



ステンレスフライパン
AD-KZ23P20
内径20×深さ4.5cm
底の直径12.6cm
底の板厚2.2mm
質量0.77kg
メーカー希望小売価格
6,930円(税込)



ステンレスフライパン
AD-KZ23P24
内径24×深さ5.5cm
底の直径15.1cm
底の板厚2.2mm
質量1.06kg
メーカー希望小売価格
8,800円(税込)



ステンレスいため鍋
AD-KZ23Q28
内径28×深さ7.7cm
底の直径13.1cm
底の板厚2.2mm
質量1.38kg
メーカー希望小売価格
11,000円(税込)

アルコ

■ アルミ(本体)・ステンレス(底面)の 一体成形



フライパン
AD-KZ71P26A
内径27.1×深さ6.0cm
底の直径20.5cm
質量約1.22kg
樹脂加工(フッ素樹脂)
メーカー希望小売価格
5,775円(税込)


オールメタル対応IHヒーター 専用 あっせんアルミ鍋



アルミ玉子焼き
AD-KZ31CA
幅12.9×19.4cm
深さ3.3cm
底の板厚4.5mm
質量約0.66kg
アルミキャスト 内面フッ素加工
メーカー希望小売価格
4,510円(税込)

・アルミ玉子焼きをご使用時は、鉄やステンレス製のフライパンに比べ、火力「7」・火力「8」の火力感が約10%~15%弱くなります。

■ あっせん鍋について

ご注文は、 クッキングヒーター

お買い求め先へお申し込みください。

あっせん鍋は一部の商品を紹介しています。
AD品番のあっせん鍋に関するお問い合わせは
パナソニックリビング(株)システム部材開発センターまで
TEL (06)6908-5913
詳しくは「あっせん鍋カタログ」をご覧ください。

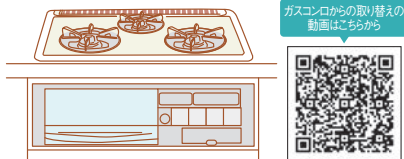
IH 設置について

IHクッキングヒーターへのお取り替えは簡単です。

(設置の際には、200Vの配線工事が必要です。工事に伴う費用は依頼者負担になります。)

システムキッチンから

ビルトインガスコンロ



ガスコンロからの取り替えの動画はこちらから

コンロのみ入れ替え

ビルトインタイプIH

キッチンはそのままで
コンロを取り替えるだけ



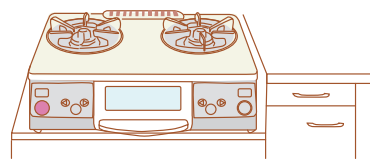
幅75cmタイプも本体幅は60cmなので幅60cmタイプと同様に取替えカンタンです!
(写真はイメージです。実際の取り付け方は異なります。)



さらに、オープンも組み込んで夢のすっきりキッチンに!

流し台から

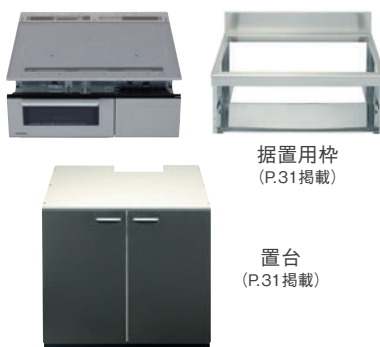
ガステーブル



システムキッチンみたいにビルトインタイプに

ビルトインタイプIH

置台と据置用枠を使ってビルトインタイプに



据置用枠 (P.31掲載)

置台 (P.31掲載)

後ろの熱源もIHになった、「3口IH」も選べます。幅60cmタイプをお選びください。



ガステーブルのみ入れ替え

据置タイプIH

流し台はそのままで
コンロを置き替えるだけ



+

バックガード (P.33掲載)

バックガードをつけて、壁のすき間汚れを防止し、キッチンをすっきり見せます。



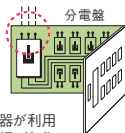
●写真はイメージです。実際の設置とは異なります。

200Vは、ほとんどのご家庭の分電盤までできています

分電盤に3本の電線で引き込まれていれば、IHが設置できます。

この場合、簡単な屋内配線工事でIHなどの200V機器が利用できるようになります。引き込み線が2本の場合は、単相3線式の切り換え工事を電力会社に依頼してください。電力会社の負担で、電柱から軒先までの引き込み工事を受けられます。詳しくは地域の電力会社へ。
※上記イラストのような屋内配線の工事は、電気工事会社に依頼し、依頼者負担になります。

IHクッキングヒーター設置の際には必ず事前にご家庭の電気容量をご確認ください。



ご注意ください 設置前に必ずご覧ください。

IHクッキングヒーター設置について

IHクッキングヒーターを設置するには、200Vの配線工事が必要ですが、詳しくは、電気工事店にご相談ください。

ガス製品からのお取り替えについて

ガス機器から付け替える場合、ガス事業者に連絡しないでガス工作物(ガス配管、ガスメーター、ガス栓など)を無断で撤去することは、法令により規制されています。事前にガス事業者へご連絡ください。また、閉栓はガス事業者に依頼してください。

集合住宅での設置について

集合住宅では全体の電気容量の関係で200V工事が行えない場合がありますので、管理組合、管理会社などにご確認ください。

IHクッキングヒーターとオープンとの組み合わせ設置について

IHクッキングヒーターとガスオープンの組み合わせは、排熱(燃焼ガス)の関係でできません。ビルトイン電気オープンレンジとの組み合わせのみになります。

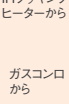
取付設置について詳しくはウェブサイトで紹介しています。 sumai.panasonic.jp/ihcook/guide/reform/tk_top.html

お使いのIHやガスコンロからIHへ買替え検索!

ビルトイン IH&オープンレンジへの買替え対応機種検索システム

ビルトインタイプIH(200V 30Aタイプ)からビルトインタイプIH(200V 30Aタイプ)に買替えの場合は、コンセントをそのままお使い頂くことができます。

IHクッキングヒーターから



ガスコンロから



買替え対応機種検索システムはこちらから



IHからの取り替えの動画はこちらから

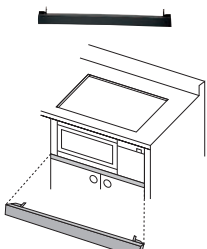






- 写真は説明用に「光るリング」を点灯させています。「光るリング」「表示部」は実際より強調しています。
- キッチン及びインテリアは撮影用のイメージです。キッチンキャビネットは商品には含まれません。

▲医療用ペースメーカーなどお使いの方は、念のため専門医師とご相談の上お使いください。(IHクッキングヒーターご使用の場合)

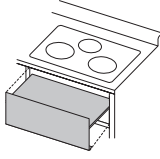
印刷物と実物では色柄が異なります。現物の商品サンプルなどでお確かめください。

IH クッキングヒーター ビルトインタイプ用関連部材

		タイプ	色	品番	大きさ(約)	メーカー希望小売価格(工事費別)	対応品番		
前パネル		すき間高さ 25mm用	ブラック	AD-KZ043-25A	幅594×奥行47.5×高さ21mm	4,840円(税込)	ビルトインタイプ ※以下除く (KZ-12C/11C/HS20AP/XS30F)		
			シルバー	AD-KZ043S-25A		5,082円(税込)			
		すき間高さ 50mm用	ブラック	AD-KZ043-50A	幅594×奥行47.5×高さ46mm	4,961円(税込)			
			シルバー	AD-KZ043S-50A		5,203円(税込)			
		すき間高さ 80mm用	ブラック	AD-KZ043-80A	幅594×奥行47.5×高さ76mm	5,082円(税込)			
			シルバー	AD-KZ043S-80A		5,324円(税込)			
		すき間高さ 25mm用	ブラック	AD-KZ049-25	幅594×奥行47.5×高さ21mm	5,280円(税込)		KZ-K33XST/Lシリーズ/K22CL3	
			シルバー	AD-KZ049S-25		5,500円(税込)			
すき間高さ 50mm用	ブラック	AD-KZ049-50	幅594×奥行47.5×高さ46mm	5,390円(税込)					
	シルバー	AD-KZ049S-50		5,610円(税込)					
すき間高さ 80mm用	ブラック	AD-KZ049-80	幅594×奥行47.5×高さ76mm	5,500円(税込)					
	シルバー	AD-KZ049S-80		5,720円(税込)					
吸気口カバー		タイプ	色	品番	大きさ(約)	メーカー希望小売価格(工事費別)	対応品番		
	ワークトップ前垂れ部下と機器本体正面上とのすき間が大きい場合に使用します	前垂れ部 すき間対応: 24mm用	ブラック	AD-KZ045CA	—	3,399円(税込)	KZ-K33XST/Lシリーズ/K22CL3		
前飾り枠		タイプ	色	品番	大きさ(約)	メーカー希望小売価格(工事費別)	対応品番		
	ワークトップ前垂れ部下と機器本体正面上とのすき間が大きい場合に使用します	前垂れ部 すき間対応: 24mm用	ブラック	AD-KZ045EA	—	8,305円(税込)	Aシリーズ/KZ-YG57S/Bシリーズ/ XJシリーズ		
据置用枠		30A 用	幅60cm 用	55cm	AD-KZ038E-55A	幅600×奥行550×高さ315mm※	16,335円(税込)	幅60cmタイプ: Aシリーズ/KZ-YG57S/Bシリーズ/ XJシリーズ/K33XST/Lシリーズ	
				57cm	AD-KZ038E-57A				幅600×奥行570×高さ315mm※
		幅75cm用	55cm	AD-KZ038WE-5A	幅750×奥行550×高さ315mm※	26,015円(税込)	幅75cmタイプ:Aシリーズ/KZ-YG57S/Bシリーズ		
			57cm	AD-KZ015E-57A	幅600×奥行570×高さ315mm※	16,335円(税込)	KZ-K22CL3		
		15A 用	幅60cm 用	55cm	AD-KZ015E-55A	幅600×奥行550×高さ315mm※	16,335円(税込)		KZ-K22CL3
				57cm	AD-KZ015E-57A	幅600×奥行570×高さ315mm※			
置台	現地組み立て方式	両開扉	幅60cm 用	ダーク グレー	AD-KZ039HK2A	幅600×奥行541(取っ手除く) ×高さ575mm	24,200円(税込)	●据置用枠使用の場合幅60cmタイプ 全シリーズ(KZ-XS30Fを除く) ●システムキッチンに組み込む場合 幅60cm・幅75cmタイプ全シリーズ	
				ホワイト	AD-KZ039HW2A				
			幅75cm 用	ダーク グレー	AD-KZ039WHK2A	幅750×奥行541(取っ手除く) ×高さ575mm	29,040円(税込)		
				ホワイト	AD-KZ039WHW2A				
	組み立て完成品	両開扉	幅60cm用 高さ80cm 対応	ダーク グレー	AD-KZ6D80ZHKA	幅600×奥行540(取っ手除く) ×高さ575mm	30,360円(税込)	●据置用枠使用の場合幅60cmタイプ 全シリーズ(KZ-XS30Fを除く) ●システムキッチンに組み込む場合 幅60cm・幅75cmタイプ全シリーズ	
				ホワイト	AD-KZ6D80ZHWA				
			幅60cm用 高さ85cm 対応	ダーク グレー	AD-KZ6D85ZHKA	幅600×奥行540(取っ手除く) ×高さ625mm	30,360円(税込)		
				ホワイト	AD-KZ6D85ZHWA				
		幅75cm用 高さ80cm 対応	ダーク グレー	AD-KZ7D80ZHKA	幅750×奥行540(取っ手除く) ×高さ575mm	35,420円(税込)			
			ホワイト	AD-KZ7D80ZHWA					
			幅75cm用 高さ85cm 対応	ダーク グレー	AD-KZ7D85ZHKA	幅750×奥行540(取っ手除く) ×高さ625mm	35,420円(税込)		
				ホワイト	AD-KZ7D85ZHWA				
	スライド扉	幅60cm用 高さ80cm 対応	ダーク グレー	AD-KZ6S80ZHKA	幅600×奥行540(取っ手除く) ×高さ575mm	35,420円(税込)	●据置用枠使用の場合幅60cmタイプ 全シリーズ(KZ-XS30Fを除く) ●システムキッチンに組み込む場合 幅60cm・幅75cmタイプ全シリーズ		
			ホワイト	AD-KZ6S80ZHWA					
		幅60cm用 高さ85cm 対応	ダーク グレー	AD-KZ6S85ZHKA	幅600×奥行540(取っ手除く) ×高さ625mm	35,420円(税込)			
			ホワイト	AD-KZ6S85ZHWA					
		幅75cm用 高さ80cm 対応	ダーク グレー	AD-KZ7S80ZHKA	幅750×奥行540(取っ手除く) ×高さ575mm	40,480円(税込)			
			ホワイト	AD-KZ7S80ZHWA					
幅75cm用 高さ85cm 対応		ダーク グレー	AD-KZ7S85ZHKA	幅750×奥行540(取っ手除く) ×高さ625mm	40,480円(税込)				
		ホワイト	AD-KZ7S85ZHWA						
台輪		タイプ	色	品番	大きさ(約)	メーカー希望小売価格(工事費別)	対応品番		
								幅60cm用	ダーク グレー
	幅75cm用			AD-KZ036WHA	(台輪)幅750×奥行489×高さ 50mm(金具部含み80mm) (飾り板)幅750×高さ110mm	7,920円(税込)	備考:幅75cm用 現地組み立て方式置台専用		

※バックガードの高さ90mm含む

IH クッキングヒーター ビルトインタイプ用関連部材

前パネルセット	タイプ	色	品番	大きさ(約)	メーカー希望小売価格(工事費別)	対応品番
うす型フラットタイプ用  現地組み立て方式 うす型フラットタイプに対応するキャビネットに設置しない場合、キャビネット前面の開口部があきましますので、前パネルセットを取り付けてください	コンロ高さ220mm用	ダークグレー	AD-KZ0472-HA	幅594×奥行505×高さ176mm	16,445円(税込)	KZ-XS30F
		ホワイト	AD-KZ0472-WA			
	コンロ高さ250mm用	ダークグレー	AD-KZ0475-HA	幅594×奥行505×高さ206mm	18,975円(税込)	
		ホワイト	AD-KZ0475-WA			
	コンロ高さ270mm用	ダークグレー	AD-KZ0477-HA	幅594×奥行505×高さ226mm	18,975円(税込)	
		ホワイト	AD-KZ0477-WA			
	コンロ高さ300mm用	ダークグレー	AD-KZ0470-HA	幅594×奥行505×高さ256mm	18,975円(税込)	
		ホワイト	AD-KZ0470-WA			

前パネルセット	タイプ	色	品番	大きさ(約)	メーカー希望小売価格(工事費別)	対応品番
うす型コンパクトタイプ用  現地組み立て方式 うす型コンパクトタイプに対応するキャビネットに設置しない場合、キャビネット前面の開口部があきましますので、前パネルセットを取り付けてください	コンロ高さ220mm用	ホワイト	AD-KZ0482-WA	幅446×奥行69×高さ178mm	15,818円(税込)	KZ-HS20AP
		シルバー	AD-KZ0482-GA			
	コンロ高さ270mm用	ホワイト	AD-KZ0487-WA	幅446×奥行69×高さ228mm	18,348円(税込)	
		シルバー	AD-KZ0487-GA			

コンセント	タイプ	品番	備考	メーカー希望小売価格(工事費別)	対応品番
埋込型コンセント	30A用	WF3630B	ブラック	2,640円(税込)	ビルトイン30Aタイプ全シリーズ
露出型コンセント		WK36301B	ブラック	2,420円(税込)	
露出型コンセント		WK36301W	ホワイト	2,420円(税込)	
埋込みコンセントセット		KZ-CNH30	※コンセント(プレートなし)は埋込型WF3630Bと同じです	2,530円(税込)	
埋込型コンセント	15A用	WN1112K		550円(税込)	KZ-K22CL3
露出型コンセント		WK3012		550円(税込)	
埋込型コンセントセット	20A用	KZ-CNH20	※コンセント(プレートなし)は埋込型WN1932と同じです	1,122円(税込)	ビルトイン20Aタイプ
延長コード		AD-KZ051A	お問い合わせ先: パナソニックリビング(株) システム部材開発センター TEL(06)6908-5913	3,355円(税込)	
シーリングプレート	タイプ	品番	大きさ(約)	メーカー希望小売価格(工事費別)	対応品番
 電源プラグ通し穴の目隠しパーツ	30A用	KZ-042	外径140mm 内径30mm	550円(税込)	ビルトイン30Aタイプ全シリーズ
	20A / 15A用	KZ-043	外径100mm 内径9mm	616円(税込)	KZ-K22CL3

取付け枠	品番	大きさ(約)	メーカー希望小売価格(工事費別)	対応品番
KZ-1600B/DS11からの買い替え対応、操作部カバー付き	AD-KZ111A	幅355×奥行385×高さ12mm	14,520円(税込)	KZ-12C/11C
KZ-1000B/1200Bからの買い替え対応、操作部カバー付き	AD-KZ112A	幅342×奥行460×高さ12mm	17,545円(税込)	
KZ-DS12からの買い替え対応、操作部カバー付き	AD-KZ113A	幅328×奥行385×高さ12mm	12,100円(税込)	
操作部カバー	品番	大きさ(約)	メーカー希望小売価格(工事費別)	対応品番
エンクロヒーターやラジエントヒーターを使用しているコンパクトキッチンの熱源を取り替える際の操作部カバーです	KZ-C30	幅125×高さ80×厚み1.5mm	770円(税込)	KZ-12C/11C
防振板	品番	大きさ(約)	メーカー希望小売価格(工事費別)	対応品番
キッチン形状により、シンク部分に共振音が発生することがあり、それを防ぐための補強板です	KZ-C50	幅240×高さ140×厚み10mm	1,760円(税込)	KZ-12C/11C

あっせん部材についてのご注文は、IHクッキングヒーターお買い求め先へお申し込みください。


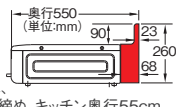






AD品番の関連部材に関するお問い合わせ先:パナソニックリビング(株)システム部材開発センター TEL(06)6908-5913

● W品番の関連部材について、詳しくはパナソニック(株)エレクトリックワークス社 エナジーシステム事業部にご確認ください。

⚠医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、念のため専門医師とご相談の上お使いください。(IHクッキングヒーターご使用の場合)

印刷物と実物では色柄が異なります。現物の商品サンプルなどでご確認ください。

IH クッキングヒーター 据置タイプ用関連部材

バックガード	タイプ	品番	大きさ(約)	メーカー希望小売価格(工事費別)	対応品番
 壁のすき間汚れを防止し、キッチンをすっきり見せます	奥行550mm用	KZ-BGM55	高さ260mm 材質:ステンレス、 本体にビス4本締め、キッチン奥行55cm 	6,490円 (税込)	KZ-KM22E/KG22E/ KB21E/KL22E3
コンセント・コード	タイプ	品番	備考	メーカー希望小売価格(工事費別)	対応品番
露出型コンセント 	小型30A用	WK3730B	ブラック	2,255円 (税込)	KZ-KM22E
		WK3730W	ホワイト	2,255円 (税込)	
埋込型コンセント 	20A用	WTN3730W	ホワイト ※スイッチプレートは別売	1,980円 (税込)	KZ-KG22E/KB21E
露出型コンセント 		WKS294		1,067円 (税込)	
埋込型コンセント 		WN1932		1,078円 (税込)	
埋込型コンセントセット 		KZ-CNH20	※コンセント(プレートなし)は埋込型WN1932と同じです	1,122円 (税込)	
延長コード  長さ:1m		AD-KZ051A	お問い合わせ先: パナソニック リビング(株) システム部材開発センター TEL(06)6908-5913	3,355円 (税込)	
埋込型コンセント 	15A用	WN1112K		550円 (税込)	KZ-KL22E3
露出型コンセント 		WK3012		550円 (税込)	
シーリングプレート	タイプ	品番	大きさ(約)	メーカー希望小売価格(工事費別)	対応品番
 電源プラグ通し穴の目隠しパーツ シーリングプレートの切り目塞ぎシート付き	30A用	KZ-044	外径120mm 内径12.8mm	660円 (税込)	KZ-KM22E
	20A/15A用	KZ-043	外径100mm 内径9mm	616円 (税込)	KZ-KG22E/KB21E/KL22E3

追加購入付属品・交換部品

ご注文はIHクッキングヒーターお買い求め先へお申し込みください。
グリル(ロースター)パッキンの交換方法について詳しくは、取扱説明書をご覧ください。

タイプ	品番	備考	メーカー希望小売価格(工事費別)	対応品番
防熱グリルドア(オプション部品) ビルトインタイプ用	KZ-GDB5	ドア表面に樹脂を採用し、 表面の温度上昇を抑えます ※グリル庫内は見えません ※サービスマニュアル扱い	8,250円 (税込)	Aシリーズ/KZ-YG57S/Bシリーズ/ XJシリーズ
	KZ-GDB6		8,250円 (税込)	KZ-K33XST/Lシリーズ/K22CL3
据置タイプ用	KZ-GDS2		8,250円 (税込)	KZ-KM22E/KG22E
	KZ-GDS1		8,250円 (税込)	KZ-KB21E/KL22E3

品番	備考	メーカー希望小売価格(工事費別)	対応品番
平面プレート (オプション部品) 	KZ-AFP1 外寸:幅254×奥行373×高さ31.8mm	5,500円 (税込)	Bシリーズ
天ぷら鍋 	KZ-T3S 油量表示のライン:3本(800g/500g/200g) ●油切り網付属 内径22.1×深さ8.3cm 底の直径14cm 板厚1.2mm 質量0.85kg フッ素コート	2,420円 (税込)	Aシリーズ/KZ-YG57S/Bシリーズ/ XJシリーズ/K33XST/Lシリーズ/ KM22E/KG22E/KB21E/ K22CL3/KL22E3/XS30F
	KZ-T1K 油量表示のライン:1本(800g) ●油切り網付属 内径22.1×深さ8.3cm 底の直径14cm 板厚1.2mm 質量0.85kg フッ素コート	2,420円 (税込)	KZ-12C/11C/HS20AP

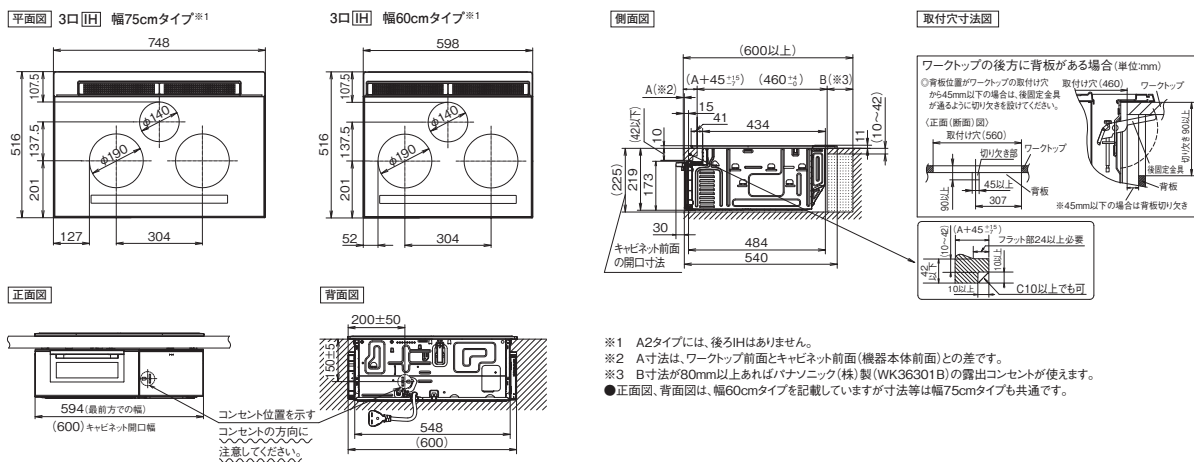
部品名	品番	備考	メーカー希望小売価格(工事費別)	対応品番
ドアパッキン	AZE99-E80	※サービスマニュアル扱い	1,540円 (税込)	Aシリーズ/KZ-YG57S/ Bシリーズ/XJシリーズ
	AZE99-609		1,210円 (税込)	KZ-KB21E/KL22E3
グリル皿	AZU50-E80		11,000円 (税込)	Aシリーズ/KZ-YG57S
	AZU50-B55		4,400円 (税込)	Bシリーズ/XJシリーズ
	AZU50-H74		6,050円 (税込)	KZ-KM22E/KG22E
焼き網	AZU50-L40	3,740円 (税込)	KZ-K33XST/Lシリーズ/K22CL3	
	AZC83-609	フッ素コート ※サービスマニュアル扱い	1,870円 (税込)	KZ-KL22E3(KB21Eにも使えます)
	AZC83-707	メッキ ※サービスマニュアル扱い	1,100円 (税込)	KZ-KB21E

Aシリーズ:KZ-CA77NS/CA77NK/CA76NS/CA57NS/CA56NS/CA37NS/CA36NS/RA37NS/RA36NS/CA27NS/CA26NS
Bシリーズ:KZ-BNF37S/BNF36S/BN37S/BN36S XJシリーズ:KZ-XJ26DST/XJ26DS Lシリーズ:KZ-L32AST/L32AS/L32AK

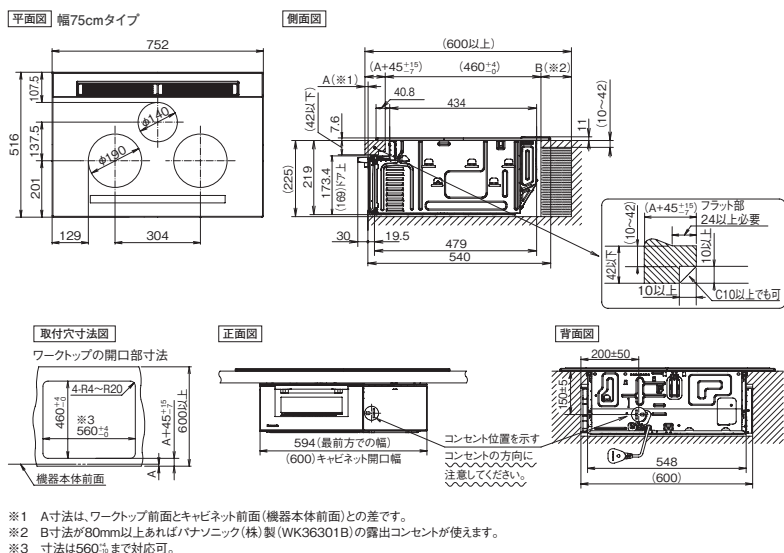
● W品番の関連部材について、詳しくはパナソニック(株) エレクトリックワークス社 エナジーシステム事業部にご確認ください。

商品寸法図 IHクッキングヒーターの商品サイト:sumai.panasonic.jp/ihcook/ 寸法図・設置工事説明書がダウンロードできます。(単位:mm)

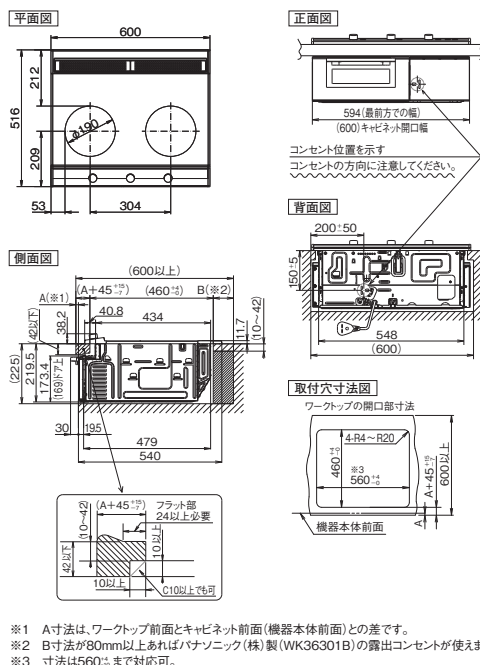
IHクッキングヒーター ビルトインタイプ (Aシリーズ・Bシリーズ)



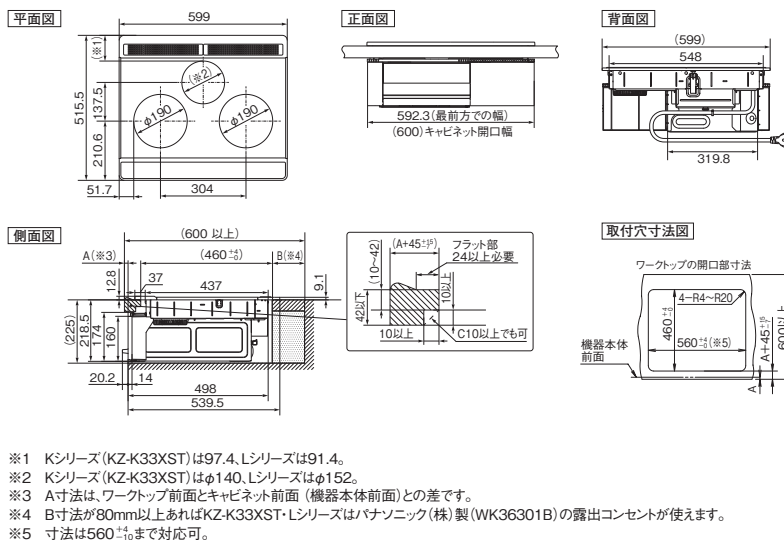
IHクッキングヒーター ビルトインタイプ (Yシリーズ<AiSEG2対応>KZ-YG57S)



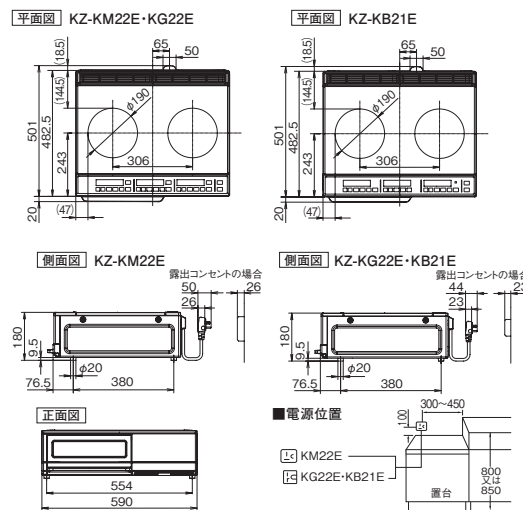
IHクッキングヒーター ビルトインタイプ (XJシリーズ)



3口IH(KZ-K33XST)・2口IH+ラジエントタイプ (Lシリーズ)



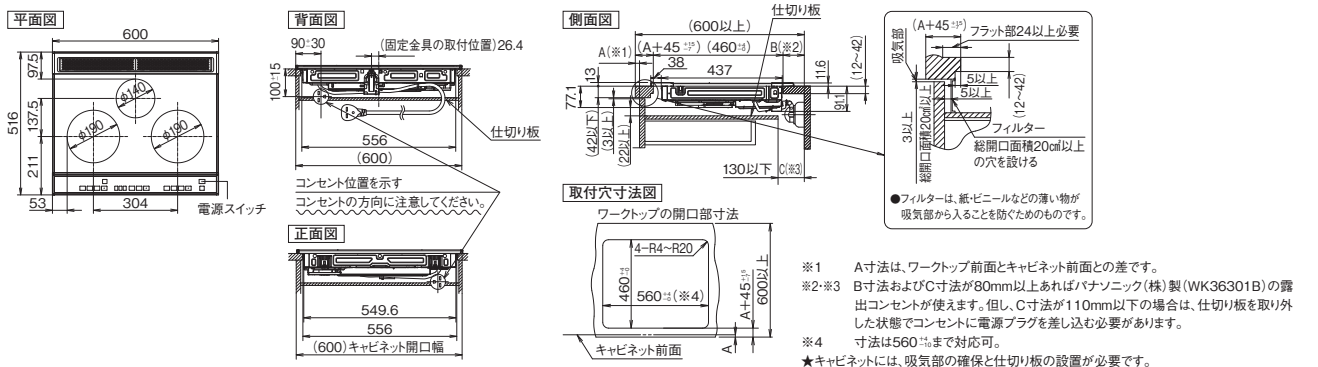
IHクッキングヒーター 据置タイプ (KZ-KM22E・KG22E・KB21E)



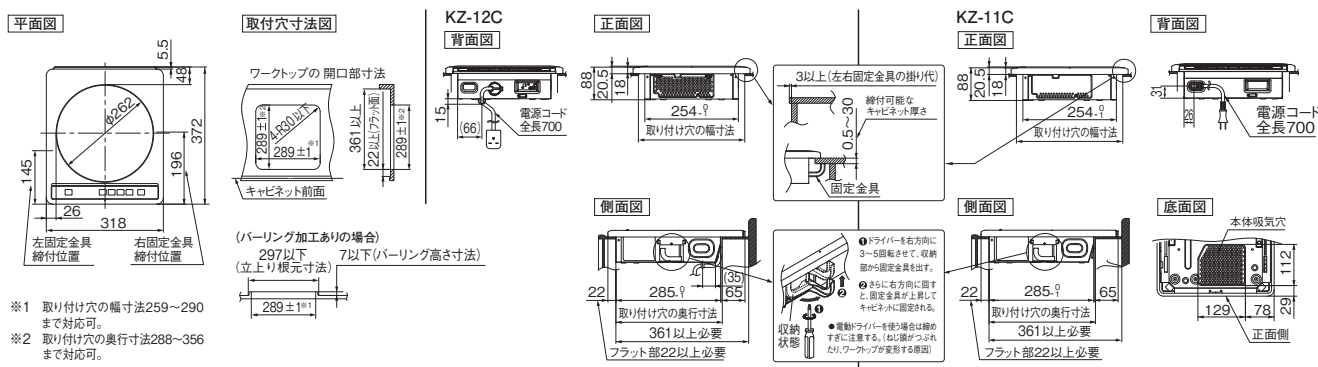
▲医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、念のため専門医師とご相談の上お使いください。(IHクッキングヒーターご使用の場合)

印刷物と実物では色柄が異なります。現物の商品サンプルなどでご確認ください。

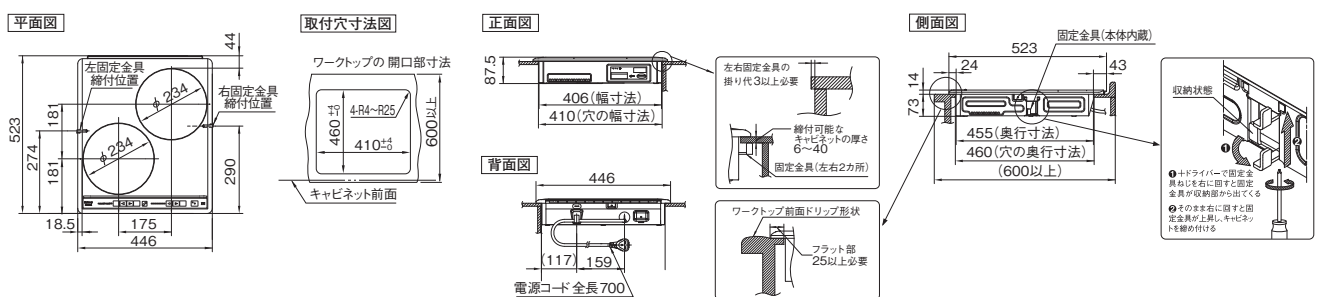
3口IHうす型フラットタイプ (KZ-XS30F)



IHクッキングヒーター 1口ビルトインタイプ (KZ-12C・11C)



IHクッキングヒーター 2口ビルトインタイプ (KZ-HS20AP)



長期の修理サービス保証(有料)をお求めの方へ

メーカー保証期間終了後以降も、長期の修理サービス保証をお求めの方に有料の保証制度を準備しております。詳しくは販売店にお問合せください。

IHクッキングヒーター設置上のご注意

- ①電源に漏電しゃ断器を設けた配線を行ってください。
- ②コンセントはIHクッキングヒーター専用として、下の表のものを使用してください。
- ③電源コンセントの接地は必ずD種接地工事を行ってください。
- ④接地線は塩ビ電線管で保護してください。
- ⑤接地極は湿気が多く、次のすべての条件を満たしたところを選んでください。
 1. ガス管、水道管、地下ケーブルなどの埋設されていないところ。
 2. 避雷針用接地場所から2m以上離れたところ。
 3. 人通りの少ないところ。

●ビルトインIHクッキングヒーターとガスオープンの組み合わせは排熱(燃烧ガス)の関係でできません。ビルトイン電気オープンレンジとの組み合わせのみになります。

●定格5.8kWのIHクッキングヒーターは最大で約30Aを消費するため、平均的なご家庭の場合で、総電容量を60A以上にするをおすすめします。もしくは、4.8kWに切り換えてのご使用をおすすめします。

■ コンセントの定格容量、配線の太さについて

形式	定格	配線コードの太さ*	コンセント差し込み形状
Aシリーズ・KZ-YG57S・Bシリーズ・XJシリーズ・K33XST・Lシリーズ・XS30F	2極・接地極付・30A・250V	単線直径：2.6mm以上またはより線5.5mm ² 以上	⊕
KZ-KM22E	2極・接地極付・30A・250V		⊕
KZ-HS20AP・KG22E・KB21E	2極・接地極付・20A・250V	単線直径：2.0mm以上またはより線3.5mm ² 以上	⊕
KZ-12C	2極・接地型・15A・250V		⊕
KZ-K22CL3・KL22E3	2極・接地極付・15A・250V	単線直径：1.6mm以上またはより線2.0mm ² 以上	⊕

- 電気工事は、電気事業法技術基準及び電力会社工事基準に基づき、指定事業者にて施工してください。
- 漏電しゃ断器、ブレーカー、電線などは内線規定に定められた定格のものを使用してください。
- ※ご使用のコンセントに適用電線の指示がある場合は、それに従ってください。

■ 漏電しゃ断器の設置

Aシリーズ・KZ-YG57S・Bシリーズ・XJシリーズ・K33XST・Lシリーズ・XS30F・KM22E 推奨漏電しゃ断器 ●品番-BJS3022N(HBモジュール)・BSHE23022(コンパクトタイプ) ●定格電流:30A ●感度電流:15mA
KZ-HS20AP・KG22E・KB21E・12C 推奨漏電しゃ断器 ●品番-BJS2022N(HBモジュール)・BSHE22022(コンパクトタイプ) ●定格電流:20A ●感度電流:15mA
KZ-K22CL3・KL22E3 推奨漏電しゃ断器 ●品番-BJS1522N(HBモジュール)・BSHE21522(コンパクトタイプ) ●定格電流:15A ●感度電流:15mA

レンジフード

IHクッキングヒーターでは、レンジフードとの換気連動が可能です。

(Aシリーズ※/KZ-YG57S※/Bシリーズ※/XJシリーズ/Kシリーズ/XS30Fに対応)

※AIエコナビ搭載レンジフードと組み合わせる場合、おまかせ自動運転が可能です。



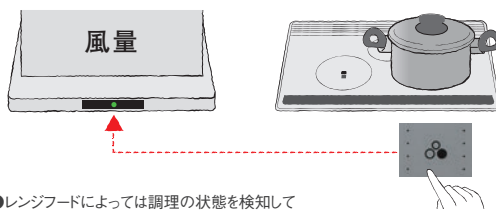
IHクッキングヒーターAシリーズとAIエコナビ搭載レンジフードの組み合わせ例

ムダな風量を抑えて快適性を実現する

おまかせ自動運転

換気連動

加熱を始めると、自動で換気が始まります。



●レンジフードによっては調理の状態を検知して風量を自動調節するものもあります。

「火力」や「メニュー※」によってきめ細かく風量を自動調節。



※揚げ物、焼き物、グリルなど

連動レンジフードをツールボタンから操作。(Aシリーズの場合)

ツールボタンからの操作で「入」「切」も風量調節も可能。



エコナビ搭載フラット形レンジフード

ファンフィルターをまるごと洗浄



- IHクッキングヒーター(Aシリーズ/KZ-YG57S/Bシリーズ)と連動でおまかせ自動運転
- DCモーター&LED照明で省エネ
- ファンフィルターで集めた油汚れを自動洗浄
- 2ヵ月に1回の洗浄で10年間※1ファンフィルターを取り外さずにお掃除が可能です

写真はFY-75DWA4-S 幕板・横幕板は別売です。

※1 本体の洗浄ランプが点灯したら、必ずファンフィルターの自動洗浄をおこなってください。自動洗浄は換気性能を維持するための機能であり、使用時間とともに若干の汚れは残ります。10年間は、中運転での換気を1日あたり5時間運転させた場合の換気風量から算出した値です。また、常時換気をご使用の場合は、洗浄回数は1ヵ月に1回程度となり、ファンフィルターの寿命は通常の約半分となります。油煙の発生量が多い場合、ホコリを吸い込みやすい場合など、調理状況や使用環境によってはファンフィルターの交換時期が短くなる場合があります。ファンフィルターを交換すれば引き続き自動洗浄をご使用できます。

■ IHクッキングヒーターとの組み合わせ設置パターンの目安

※3 リモコン操作のレンジフードで、コンロ信号を受信しないタイプの場合は換気連動しません。

※4 レンジフードの機種によっては換気連動できない場合があります。

●パナソニックのIHとレンジフードの組み合わせ以外では赤外線信号種が一致していないために連動しないことがあります。連動しない場合は、換気連動コードの切り換えを行う必要があります。詳しい操作方法は設置説明書をご確認ください。

【主要な赤外線コードと信号種】

2:家製協フォーマット/36.7kHz(工場出荷時の設定)

14:NECフォーマット/38kHz

※ただしお使いのレンジフードによっては、コードを変えても換気連動しない場合があります。

- 60cm幅
FY-60DWA4-S
オープン価格★
- 75cm幅
FY-75DWA4-S
オープン価格★
- 90cm幅
FY-90DWA4-S
オープン価格★

AIエコナビ ECONAVI 24時間局所換気兼用



- IHクッキングヒーター(Aシリーズ/KZ-YG57S/Bシリーズ)と連動でおまかせ自動運転
- DCモーター&LED照明で省エネ
- 羽根の油を吹き飛ばす「油トルネード機能」搭載
- 羽根に汚れがたまりにくいので、お手入れ目安は3年に1回※2程度

写真はFY-75DE3-S 幕板・横幕板は別売です。

※2 (一財)ベターリビング優良住宅部品評価基準換気ユニット[台所用ファン]のフィルターの油捕集効率[レンジフードファン]試験で植物性油を使用した場合において、従来の一般的な深形レンジフード(1年に1回の羽根のお手入れ)の羽根に付着している油の量と比較して、「油トルネード機能」搭載のレンジフードは油の付着量が約1/3であることからのお手入れの目安です。使用状況(油の種類、運転時間、ホコリの付着量等)により、お手入れ頻度は変わります。お手入れの周期はレンジフードの排気量を維持するための目安です。

		IHとレンジフードをセットでお取り替えの場合		IHのみのお取り替えの場合	
		調理機器連動対応レンジフード	AIエコナビ搭載	AIエコナビなし	既設のレンジフード(当社無線換気連動対応のIH+ガスコンロをご使用の場合※3)
Aシリーズ KZ-YG57S Bシリーズ	換気連動 おまかせ 自動運転	○	○	○	△※4
XJシリーズ KZ-K33XST KZ-K22CL3 KZ-XS30F	換気連動 おまかせ 自動運転	○	○	○	△※4
		×	×	×	×

詳しくは商品サイトにてご確認ください。レンジフードの商品サイト sumai.panasonic.jp/air/kanki/rangehood/

200Vビルトイン 電気オーブンレンジ

全面ガラスのブラックカラー
空間に溶け込むフラットデザイン

写真はNE-DB1000とストッカー(収納部)NE-DU100S、
IHクッキングヒーターKZ-CA77NSとの組み合わせです。



写真はNE-DB1000とストッカー(収納部)NE-DU100K、
IHクッキングヒーターKZ-CA77NKとの組み合わせです。



パワフルスチーム搭載で広がる調理メニュー

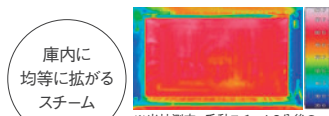
スチーム

1300Wのパワフルスチームで、蒸し器を使わなくてもメニューが広がる

短時間で庫内全体にたっぷりのスチームが広がります。蒸し野菜やゆで卵 & 温泉卵も自動メニューにお任せで簡単に仕上がります。また手動スチームでは、缶詰のあたため、レトルトパウチの食品*1をそのままあたためることもできます。

*1 缶詰・レトルトパウチは、手動スチーム以外ではあたためないでください。缶詰はふたを外してください。

「パワフルスチーム」機構



庫内に均等に拡がるスチーム

※当社測定 手動スチーム8分後の庫内温度を示したサーモグラフィ写真。



●イメージ

■ ボリュームのあるおもてなし料理からしゅうまいや肉まんもたっぷり蒸せます。一部メニューは2段スチーム調理も可能です。



海鮮蒸し

アクアパッツァ

肉まん(手作り)

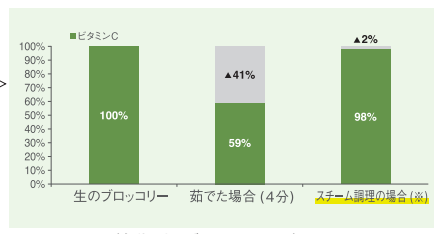
■ スチーム加熱で、栄養素の流出を防ぐ

パワフルスチーム機構により、スチームのみの加熱ができ、しっかりと蒸し上げます。

野菜はゆでるよりも蒸す方が、ビタミンC残存率が高まります。



● 加熱法の違いによるビタミンCの残存率(ブロッコリーの場合)



※NE-DB1000スチームを使用したメニューで調理。(自動7 蒸しブロッコリー:10分)
※数値はパナソニック(株)換算値(加熱前と比較)。【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】2022年8月11日/第22027697001-0101号~第22027697009-0101号

多彩な機能で毎日の食事作りをサポート

自動メニュー

31メニュー(お手入れ含む)は加熱方法と時間を自動でコントロール

メニューを選びスタートするだけ、おまかせでもう1品。



えび蒸しぎょうざ



ゆで卵



焼き豚

メニュー一覧

毎日使い

1. あたため
2. 飲み物
3. 酒かん
4. スチーム解凍(gセット)
5. トースト(裏返し)

蒸し野菜*

6. 蒸し青菜
7. 蒸しブロッコリー
8. 蒸しじゃがいも

* その他の葉果菜や根菜も蒸せます。

スチーム

9. 冷凍肉まんあたため
10. 肉まん(手作り)
11. えび蒸しぎょうざ
12. 手作りしゅうまい
13. アクアパッツア
14. 鶏ハム
15. 茶わん蒸し
16. ゆで卵
17. 温泉卵

焼き物

18. フライドポテト
19. マカロニグラタン
20. 手羽元の香味焼き
21. 油淋鶏
22. スペアリブ
23. 焼き豚

お菓子・パン

24. 蒸しプリン
25. スポンジケーキ
26. シュークリーム
27. フランスパン

お手入れ

28. 庫内
29. 脱臭
30. 洗浄・水抜き
31. クエン酸洗浄

: スチームを使用したメニュー

オーブン

熱風循環ヒーターで包み込むように焼き上げ

パンやお菓子づくりの幅が広がる庫内を一定の温度にあたためてじっくり加熱します。庫内のすみずみまで熱風を行きわたらせ、2段階調理も可能です。30℃~65℃の「発酵」機能とオーブンの70℃~230℃の幅広い温度設定で、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おいしく応えます。

「スチームプラス」

手動のオープン・グリル調理中にお好みでスチームを入れることができます。火の通りやケーキのふくらみをよくします。



レンジ

電波の作用で、食品の表面と内部がほぼ同時に加熱されます。電波とスチームでラップなしでも、しっとりふっくら仕上げます。

グリル

上ヒーターで食品を加熱します。食品の上面に焼き色を付けられます。(両面焼く場合は裏返しが必要です)

使いやすさ

奥まで手が届き、おそうじしやすい
ワイド&フラット庫内



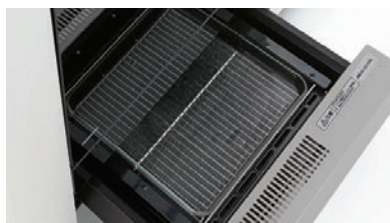
分かりやすいナビ付き
ガラスタッチ操作

操作に必要なキーが光って
お知らせするナビ機能搭載



アクセサリを
すっきり収納
ストッカー(収納部)*

* IHクッキングヒーター下設置のみ。



調理に便利な
付属品



IHクッキングヒーターとのセット使いで調理の幅が広がる!

IHだけでは難しい食品の温めなおしや、蒸し器が必要な蒸し料理、パンやケーキ、鶏の丸焼きなどの高さのある本格オープン調理はオープンレンジにおまかせ。

鍋*ごとオープンで調理 そのまま食卓へ

※オープン使用可能な鍋に限る。



IHで表面を焼き上げ 鍋ごとオープンでじっくり火入れ そのまま食卓へ

オープンレンジで



温める 蒸す 蒸す
焼く 焼く 焼く



IHクッキングヒーター(天面)で



煮る 炒める
焼く 揚げる

IHクッキングヒーター(グリル)で

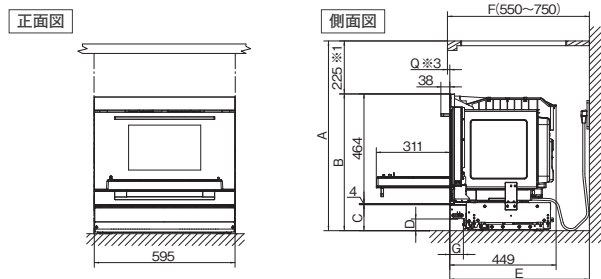


焼く 焼く 焼く

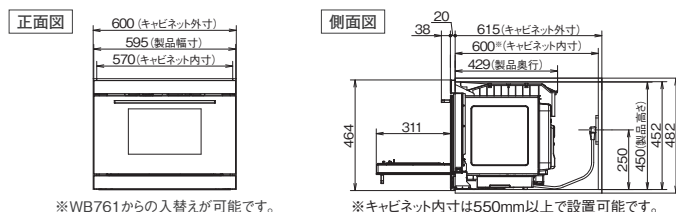
商品寸法図 (単位: mm)

NE-DB1000

【パナソニックIHクッキングヒーター下設置の場合】



【ミドル設置(キャビネットのミドル位置設置)の場合】



【IHクッキングヒーター下設置の場合】

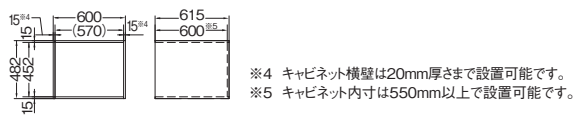
- システムキッチンに設置されている当社製ビルトインIHクッキングヒーターの下に設置ください。
- 当社製ビルトインIHクッキングヒーターの場合でも、流し合に据置用枠を使って設置されている場合は、ビルトイン電気オープンレンジとの組み合わせはできません。

■各部寸法

A寸法(適応キッチン高さ)	800~900mmに対応可能(※2)
B寸法(本体高さ)	575~635mm調節可能
C寸法(収納フタ高さ)	107~167mm調節可能
D寸法(ケコミ部高さ)	47~107mm調節可能
E寸法(本体奥行)	(F寸法)-(Q寸法)で調節可能
F寸法(適応キッチン奥行)	550~750mmに対応可能
G寸法(ケコミ部)	35~58mm調節可能

- ※1 225mmは標準モジュール(高さ220mm)のビルトインIHクッキングヒーター使用の場合の寸法です。
- ※2 870~900mmの場合、別販部材「ビルトイン機器用台輪」が必要です。
- ※3 Q寸法はワークトップ前面とキャビネット前面(機器本体前面)との差です。

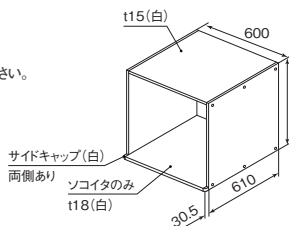
- 組み込むキャビネットが本機器組み込み指定仕様の収納キャビネットであることをご確認ください。



200Vフラットイン電気オープンレンジ NE-WB761・NE-WB761P からの入替えについて

- NE-DB1000入替えについて
フラットイン電気オープンレンジ※を取り外し、NE-DB1000を設置することができます。詳しくは、NE-DB1000の取付設置説明書をご確認ください。
- 卓上タイプオープンレンジ入替えについて
フラットイン電気オープンレンジ※と収納キャビネットを取り外し、入替用キャビネットAD-WBCBW60BAを設置することで、卓上タイプオープンレンジを設置することができます。

※NE-WB761・NE-WB761Pが対象です。



■入替用キャビネット

200Vフラットイン電気オープンレンジ※
入替用キャビネット
(卓上タイプオープンレンジ対応キャビネット)

AD-WBCBW60BA
メーカー希望小売価格 **18,238円**(税込)

【現地組立】卓上オープンレンジ設置にあたっては、設置寸法を十分ご確認ください。

AD品番の関連部材に関するお問い合わせ先:
パナソニックリビング(株)
システム部材開発センター
TEL(06)6908-5913

- 別売あっせん部材についてはウェブサイトでご紹介しています。
sumai.panasonic.jp/eoven/lineup/option.html

ウェブサイトから寸法図・取付設置説明書・取扱説明書をダウンロードできます。
ビルトイン電気オープンレンジの商品サイト sumai.panasonic.jp/eoven/

IHクッキングヒーター下設置とミドル位置設置*1をお選びいただけます。

【ミドル位置設置*1】



【IHクッキングヒーター下設置】 ストッカー(収納部)が必要です



ビルトイン 電気オープンレンジ 仕様一覧

		ミドル位置設置*1	IHクッキングヒーター下設置	
機種/メーカー希望小売価格 (工事費別)		本体 NE-DB1000 319,000円(税込)	本体 NE-DB1000 319,000円(税込) ストッカー(収納部) NE-DU100S 33,000円(税込)	本体 NE-DB1000 319,000円(税込) ストッカー(収納部) NE-DU100K 33,000円(税込)
			セット希望小売価格 352,000円(税込)	セット希望小売価格 352,000円(税込)
色 本体/ストッカー(収納部)		ブラック / ー	ブラック / シルバー	ブラック / ブラック
外形寸法(約) 幅×奥行×高さ		595×449×464mm	595×449×575~635mm(高さ調節可能)	
庫内寸法(約) 幅×奥行×高さ		394×309×234mm		
質量(約)		26kg	34kg	
総庫内容量*2		30L		
消費電力	オープン	1370W		
	レンジ	1600W		
	グリル	1330W		
出力	レンジ機能	高周波出力	1000W*3・800~150W相当	
		発振周波数	2450MHz	
スチーム機能	スチーム段数	2段調理		
	スチームプラス	グリル・オープンを調理時に手動でスチームを入れることが可能		
オープン機能	加熱方式	熱風循環ヒーター		
	オープン段数	2段調理		
	ヒーター出力	1350W		
	温度調節	発酵	30~65℃	
オープン		70~230℃		
自動メニュー	メニュー数	31メニュー (毎日使い 5メニュー・蒸し野菜/スチーム 12メニュー・焼き物 6メニュー・お菓子・パン 4メニュー・お手入れ 4メニュー)		
付属品		角皿2枚・ガラス皿1枚・調理済み1枚・レシピブック		
排気方式		前方排気		
キッチン高さ対応		ー*4	800~900mm*5	
電源	電源コード・長さ	3芯EPゴムキャブタイヤケーブル 1.5m		
	電源プラグ	2極・接地極付 20A 250V ⚡		
	推奨コンセント	埋込型:WN1932・露出型:WKS294		

*1 指定仕様の収納キャビネットに組み込んでも使用できる組み込み型オープンレンジです。カップボード(食器棚)のミドル位置にも設置できます。*2 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。
*3 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。これは自動の限定したメニュー(自動メニューの「1:あたため」、「2:飲み物」、「3:酒かん」)で働きます。*4 本機器組み込み指定仕様の収納キャビネットが必要です。詳細は取付設置説明書をご確認ください。*5 870~900mmの場合、別売部材「ビルトイン機器用台輪」が必要です。

<p>キッチン高さに 合わせて、 オープンレンジの 高さが調節できます。</p>	<p>●別売部材の台輪を使えば、高さ900mmにも対応できます。 ●お問い合わせ先:パナソニック リビング(株)システム部材開発センター TEL(06)6908-5913</p> <table border="0"> <tr> <td>ビルトイン機器用台輪 AD-F60HA(ブラック) 対応機種:NE-DB1000</td> <td>ビルトイン機器用台輪 AD-F60SA(シルバー) 対応機種:NE-DB1000</td> </tr> </table> <p>メーカー希望小売価格 18,150円(税込)(工事費別) 大きさ(約):幅598×奥行587×高さ50mm</p>	ビルトイン機器用台輪 AD-F60HA (ブラック) 対応機種:NE-DB1000	ビルトイン機器用台輪 AD-F60SA (シルバー) 対応機種:NE-DB1000	<p>あっせん部材についてのご注文は、 ビルトイン電気オープンレンジ お買い求め先へお申し込みください。</p>
ビルトイン機器用台輪 AD-F60HA (ブラック) 対応機種:NE-DB1000	ビルトイン機器用台輪 AD-F60SA (シルバー) 対応機種:NE-DB1000			

おいしさも
使いやすさも
格段にアップ!

パナソニックIHクッキングヒーターのあゆみ

1990年

IH初号機誕生

松下電器が
200V 3口ビルトインタイプの
IHクッキングヒーターを発売。

本格ビルトイン熱源機器として
ガス台に代わる
調理器具への歩みがスタート。

〈キッチンの進化〉

キッチン「調理の場」



「コミュニケーションの場」へ
大きな進化を遂げた。

キッチン忙しい主婦達の
効率よく調理できる場として
だけでなく、他の家族との
コミュニケーションの場として
も求められるようになりました。

2000～2002年

光るリング誕生

あたたかな赤色に点灯して
加熱中がひと目でわかる、
光るリング搭載。



●写真はKZ-W773Sです。

オールメタル対応 IH登場

鍋による
制約を解消

使い慣れた軽い
雪平鍋※1で、ことごと煮物。

すべての金属製の鍋※2が使える!



●写真はKZ-W773Sです。

2007年

光火力センサー誕生

鍋フリOK! チャーハンも
パラッと本格仕上がり。

3kW調理も
可能に!

光火力センサーで鍋フリができる!



●写真はKZ-W773Sです。

くらしのここが変わった!

Before

鍋フリが出来ない...



After

鍋フリをしても火力が落ちず、
炒め物も強火で
美味しく作れちゃう!



2009～2010年

光・揚げ物温度調節搭載

カラッと揚がる、美味しい
温度はIHにおまかせ!

付属の専用天ぷら鍋以外のお手持ちの小鍋※3
やフライパンで少量油※4でOK!



●写真はKZ-W773Sです。

焼き物温度調節搭載

何度焼いても

きれいな焼き上がり!

温度を設定! 焼き物温度調節で
肉厚ハンバーグも中まで
しっかり火が通る!



●写真はKZ-W773Sです。

2012年

ラクッキンググリル登場

フラットな庫内で
焼き網なし。
グリルのおそうじ革命!



●写真はKZ-W773Sです。

くらしのここが変わった!

Before

グリルの庫内や
焼き網の
おそうじが面倒...



After

奥まですっきり拭ける
フラットな庫内と、
おそうじが面倒な
焼き網なし!



2015年

IH搭載※5ラクッキンググリル登場

グリルの下ヒーターにIHを搭載。
上から遠赤、下からIHの大火力W包み
焼きですばやくおいしく焼き上げ!



●イメージです。

くらしのここが変わった!

Before

ピザなど、
高温メニューが
時短でおいしく
できていたけど...



After

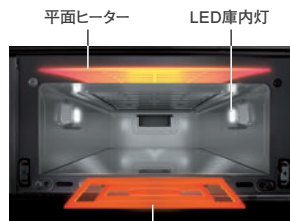
温度幅がさらに広がって
80℃の低温調理も可能に!
ローストビーフなど、
レパートリーが増えた!



2018年

ラクッキンググリルの 天井面に 平面ヒーター搭載

平面ヒーターでWフラット庫内に
なり、お手入れさらにラクラク。
LED庫内灯で調理中の様子も
確認しやすく、お手入れもしやすい。



●イメージです。

2019年

「凍ったままIHグリル※6」 メニュー搭載

魚や鶏肉を冷凍のままグリル皿
に並べて、一気に焼き上げ。



●イメージです。

2020年

生産累計
700万台達成※7

パナソニック
IHクッキングヒーター
30th
Anniversary

※1 軽いと加熱中に鍋が動くことがありますので、調理物と合わせて約700g以上でお使いください。 ※2 アルミ・銅鍋などすべての種類の金属鍋に対応していますが、底が反っている鍋や底が小さい鍋など、鍋の形や大きさによっては、使えないものがあります。詳しくはP.28をご覧ください。 ※3 鉄・ホーロー・有磁性ステンレス鍋の場合は底径12cm以上、オールメタル対応IHでアルミ・銅・非磁性ステンレス鍋などを加熱の場合は底径15cm以上の鍋をお使いください。 ※4 油は、200g～800gの量かつ深さが1cm以上ある状態でお使いください。なお火災のおそれがあるため、200g未満、深さ1cm未満の油量では調理しないでください。揚げ物の油温は油量800gまでの調理を基本としています。800gを超える油量でご使用の場合は、温度が正しく上がらないことがあります。 ※5 下ヒーターのみ。 ※6 取扱説明書に従って下ごしらえしたものを。市販の冷凍食品は対応していません。 ※7 調理物の厚みの目安は、取扱説明書に記載の食材をご参照ください。 ※8 2020年11月現在。1990年以降の1口タイプを除く200VIHクッキングヒーターの累計生産台数。



※無線LAN接続は
ありません

人とレシピとキッチン家電をつなげる「食」のサービスアプリ

キッチンポケットアプリ ^{※1}

KITCHEN POCKET APP

詳しくはこちらから



毎日メニューが更新される「おすすめ」や、食材からの「レシピ検索」、食材の管理もできます。
さらにアプリとお使いのIHクッキングヒーターを機器連携することで、
毎日の献立づくりをサポートします。



開くたび、新しい出会い
ホーム

各種サービスや、IHクッキングヒーターで調理できるおすすめレシピ、人気レシピをご紹介します。



知りたい、をもっと簡単に
レシピ検索

フリーワード入力に加え、人気のタグや食材から検索することもできます。



私だけのレシピ集
マイリスト

お気に入りのレシピを保存して、自分好みにフォルダ分けすることができます。

※1 通信環境や、使用状況によっては、ご利用できない場合があります。●キッチンポケットアプリのインストールは、Android™スマートフォンは Google Play で、iPhone は App Store で可能です。●キッチンポケットアプリは無料です。インストールおよびサービスのご利用には、通信費がかかります。●すべての無線 LAN ルーターについての動作保証はしていません。モバイルルーターの接続はできません。●Android™および Google Play は、Google LLC の商標または登録商標です。●iPhone は、米国および他の国々で登録された Apple Inc. の商標です。iPhone の商標は、アイホン株式会社のライセンスに基づき使用されています。●App Store は Apple Inc. のサービスマークです。●アプリの名称や内容は予告なく変更または削除されることがあります。●本紙で説明に使用しているアイコンや画面などは、アプリの更新により変わることがあります。●スマートフォンは Android™ OS バージョン 8.0 以上、iOS バージョン 13.0 以上のスマートフォンでご利用になれます。(2023年3月現在)ただし、すべてのスマートフォンで、アプリの動作に保証を与えるものではありません。また、キッチンポケットアプリはタブレット端末では動作保証していません。

ご購入にあたって

●本カタログのメーカー希望小売価格には、配送・設置調整費・部材・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。●商品改良のため、仕様・外観は予告なしに変更することがありますのでご了承ください。●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。●印刷物と実物とは多少色味が異なる場合があります。あらかじめご了承ください。●このカタログの内容についてのお問い合わせは、お近くの販売店にご相談ください。●IHクッキングヒーターをご使用の際は、磁気に弱いものを近づけないでください。・ラジオ・テレビなど(雑音が入ることがあります)・ICカード・キャッシュカード類など(記録が消えたり、壊れる可能性があります)・補聴器(雑音が入ったり音が小さくなる場合があります)●記載の製品は一般家庭用で、業務用にはお使いいただけません。業務用や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となります。(業務用指定商品を除く)

<p>IHクッキングヒーターを安全にお使いいただくために</p>	<p>油は炎がなくても温度が上がると発火するおそれがあります</p> <p>揚げ物調理中は使い方を誤ると発火することがありますので、次のことを必ずお守りください。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●本体のそばを離れない ●揚げ物機能で調理する ●指定の油量を守る ●指定の鍋を使用する ●鍋は加熱部の中央に置く 	<p>だし汁・みそ汁・吸い物・カレーなどの汁物や煮物は加熱前にかき混ぜてください</p> <p>水や調理物を加熱していると、突然噴き出したり、鍋が飛び跳ねることがあります。</p>	<p>トッププレートに汚れ防止カバーなどは敷かないでください</p> <p>温度調節機能などの安全機能が正しく働かないため、非常に危険です。</p>
---	--	---	---


⚠ 安全に関するご注意

●ご使用前に、「取扱説明書」をよくお読みの上、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です。●商品には安全にお使い頂くための注意シールが貼ってあるものがあります。ご使用の際はご確認の上、正しくお使いください。●電源は定格電力以上のアース付きの電源コンセントに直接、接続してお使いください。火災の原因となります。●医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、念のため専門医師とご相談の上お使いください。(IHクッキングヒーターご使用の場合)●取付設置は、お買い上げの販売店または専門業者にご依頼ください。●取り扱いの誤りや取付設置に不備があると火災、故障、感電、やけどなどの原因となることがあります。●ガス機器から付け替える場合、ガス事業者に連絡しないでガス工作物(ガス配管、ガスメーター、ガス栓など)を無断で撤去することは、法令により規制されています。事前にガス事業者へ連絡してください。また、閉栓はガス事業者に依頼してください。


※IHクッキングヒーターは専門の工事業者による電気工事、設置工事が必要です。設置後は試運転を必ず行ってください。

愛情点検 ●長年ご使用のIHクッキングヒーターの点検を!

 <p>こんな症状はありませんか</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●焦げ臭いにおいがする ●触れるとビリビリ電気を感じる ●トッププレートにひび割れができた ●プラグコードが異常に熱くなる・コードを動かすと、通電したりしなかったりする(プラグコードが、テーブルやキッチンの下に見える場合) 	<p>ご使用中 事故防止のため、電源スイッチとブレーカーを切り、必ずお買い求め先に点検をご依頼ください。</p>
--	---	---

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。なお、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確かめください。

補修用性能部品保有期間 ●IHクッキングヒーター:8年/Aシリーズ、KZ-YG57S、Bシリーズ、XJシリーズ、K33XST、Lシリーズ、KM22E、KG22E、K22CL3、KL22E3、KB21E、XS30F、12C、11C 6年/KZ-HS20AP ●ビルトイン電気オープンレンジ:8年


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 詳しくはこちら  **Panasonic GREEN IMPACT**

<p>省エネ 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。</p>	<p>省資源 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。</p>	<p>化学物質 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EU RoHS指令の基準値にグローバルで準拠しています。*鉛・ガドリウム・水銀・六価クロム・特定臭素系難燃剤・特定フタル酸エステル</p>
--	---	--

CLUB Panasonic 詳しくはこちら ▶▶▶ **club.panasonic.jp**

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。

携帯からアクセスできます。 

<p>情報セキュリティ</p> <p>ISO27001</p> <p>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。</p> <p>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.com/jp/privacy-policy</p>	 <p>表示を正しく 家電公取協会員</p> <p>パナソニックは、適正な表示を推進しています。</p>	<p align="center">パナソニック</p> <p align="center">給湯・電化商品ご相談窓口(受付9時~18時)</p> <p align="center">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。</p> <p align="right">0120-878-695</p> <p align="right">※携帯・自動車電話からもご利用になれます。</p> <p align="right">○上記番号で利用いただけない場合…… 06-6907-1187</p> <p align="right">○FAX…………… 0120-878-236</p> <p>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</p> <p>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に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。</p>
--	--	--

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、パナソニック給湯・電化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
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 **KZ-JJR2308**
2023年8月10日現在のものです。

●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。