

mitsubishi

Changes for the Better

家庭から宇宙まで、エコチェンジ。



IH クッキングヒーター

総合カタログ

住宅用

2013-10

三菱独自のマルチリレー制御で、多彩な加熱を実現。
おいしさでも節電でも一歩先いくIHへ。



びっくリングIH



※2013年9月20日現在(家庭用ビルトインIHクッキングヒーターにおいて)

明日へエネルギーマネジメント

あしたを、暮らしやすく。

SMART QUALITY

三菱IH

検索

本カタログ掲載商品の価格には、配送・設置調整・据付費、使用済み商品の引き取り費等は含まれておりません。

三菱IHで、かしこくおい

□家計思い

大切な電気を
最大限に活かす。

◎約90%の高い熱効率と優れた火力制御で、ムダな加熱を徹底カット。

◎さらに鍋のサイズに合わせた加熱で節電。

〈三菱だけ〉※1

小鍋ぴったり加熱

□快適調理

夏でも暑くならない。
お手入れもらくらく。

◎IHは室温が上がりにくく、夏場の調理も快適。

◎フラットな天板なので、ひと拭きできれいに。

※1:2013年9月20日現在(家庭用ビルトインIHクッキングヒーターにおいて)

しくスマートクッキング。

□調理上手

多彩な加熱技で 簡単&おいしい。

◎かきまぜ効果で旨味が上手にしみわたる。

〈三菱だけ〉^{※1}

対流煮込み加熱〈プラス〉

◎鍋肌まで一気。炒飯もプロの仕上がり。

〈三菱だけ〉^{※1}

鍋肌加熱

◎先進のマルチリレー制御のびっくリングコイル採用。

ぐんと多彩な加熱のヒミツは分割エリアごとの制御を
かなえた5分割&業界最大^{※1}の新コイル。自在な加熱で、
どんな料理も得意メニューに!



□安心設計

立ち消え等の心配なし。 復旧もスピーディ。

◎吹きこぼれても火の立ち消えの心配なし。

◎地震後などでも電気はすばやく復旧。

三菱なら、わが家にぴったりの

	3口IH	2口IH	3口IH	2口IH+ラジエント	
シリーズ名	PT31HNシリーズ…P13	PG21Hシリーズ…P13	T32H(N)シリーズ…P16	G32H(N)シリーズ…P16	G32V(N)シリーズ…P16
商品写真	 ※写真はCS-PT31HNWSRです。	 ※写真はCS-PG21HSです。	 ※写真はCS-T32HNWSRです。	 ※写真はCS-G32HNWSです。	 ※写真はCS-G32VNWSです。
幅75cm ワイドトップ	CS-PT31HNWSR★☆ 420,000円 (税抜 400,000円) (三菱HEMS対応) (要注生産) CS-PT31HNWSR-H★☆ 425,250円 (税抜 405,000円) 別売部品:無線LANアダプターが必要		CS-T32HNWSR★☆ 393,750円 (税抜 375,000円) CS-T32HWS 357,000円 (税抜 340,000円)	CS-G32HNWS★ 367,500円 (税抜 350,000円) CS-G32HWS 336,000円 (税抜 320,000円)	CS-G32VNWSR★☆ 330,750円 (税抜315,000円) CS-G32VNWS★ 325,500円 (税抜310,000円) CS-G32VWS 294,000円 (税抜 280,000円)
幅60cm トップ	CS-PT31HNSR★☆ 399,000円 (税抜 380,000円)	CS-PG21HS 336,000円 (税抜 320,000円)	CS-T32HNSR★☆ 372,750円 (税抜 355,000円) CS-T32HS 336,000円 (税抜 320,000円)	CS-G32HNS★ 346,500円 (税抜 330,000円) CS-G32HS 315,000円 (税抜 300,000円)	CS-G32VNSR★☆ 309,750円 (税抜295,000円) CS-G32VNS★ 304,500円 (税抜 290,000円) CS-G32VS 273,000円 (税抜 260,000円)
おいしく上手に	IH		IH		火力左右IH3.0kW
	対流煮込み加熱<プラス>…P5		対流煮込み加熱…P14		
グリル	ゆでものの加熱…P6		ゆでものの加熱…P14		
	大鍋&小鍋加熱…P7-8		新・揚げ物機能…P15		
グリル	鍋肌加熱…P8		鍋肌加熱…P15		
	高感度光センサー加熱…P15				
使いやすいをサポート	トッププレート		トッププレート		
	ダイヤル火力操作…P11、P16		ダイヤル火力操作…P11、P16		
グリル	火加減クッキリサイン…P11		火加減クッキリサイン…P11		
	ホワイトナビ液晶/音声ガイド(話速調整付)…P11		ホワイトナビ液晶		
安心機能	おそうじガイド…P11		おそうじガイド…P11		
	グリル庫内照明…P10		グリル庫内照明…P10		
安心機能	レール式ブルダウンドア…P10		レール式ブルダウンドア…P10		
	地震感知機能…P13		地震感知機能…P13		

★印機種はパン焼き機能(グリルディッシュ)付きです。☆印機種はレンジフードファン無線連動対応です。

(三菱HEMS対応)については、三菱HEMSカタログを参照ください。

*4ページの機能紹介写真は、CS-PT31HNWSRです。

お料理上手IHを選べます。

2口IH+ラジエント	2口IH
G32Mシリーズ ……P19	G20Kシリーズ ……P18
	
※写真はCS-G32MWSです。	※写真はCS-G20AKSです。
CS-G32MWS 244,650円 (税抜233,000円)	
CS-G32MS 223,650円 (税抜213,000円) CS-G32M 207,900円 (税抜198,000円) 2口IH・20Aタイプも ご用意 → P19	CS-G20AKS 249,900円 (税抜 238,000円) CS-G20K 207,900円 (税抜 198,000円)
火力左右IH3.0kW	火力左右IH2.0kW
水なし両面自動焼き	
オール上面操作	
火加減クッキリサイン	火力2色スイングサイン…P17 (CS-G20AKSのみ)
LED表示	見まもりセンサー&音声ナビ…P18 (CS-G20AKSのみ)

節電のポイント

もちろん、これからの暮らしを考えて、
とことん省エネ上手！*PT31HNシリーズの節電機能を中心に説明しています。

①節電アシスト 「快適な節電」をアシスト

1 効率よく調理 対流煮込み加熱〈プラス〉

煮物に最適な対流をおこす独自の加熱技で、ぐんと
効率よく調理OK。しっかり節電しながら、具材の一
つ一つまで味をしみこませて
本格的な煮物をつくれます。

約40%節電^{※1}



※1:対流煮込み加熱機能のない08年度CS-G38VNWSとの比較。当社独自の測定結果で、使用条件等により数値は異なります。

●肉じゃが4人分を作った時の使用電力量を比較。[試算条件] ●びっくリングコイル:煮込み火加減1で40分間調理 ●ダブルリングコイル:通常加熱火力4で35分間調理 ●レシピは当社取扱説明書記載通り ●20cmステンレス鍋を使用

2 ムダをセーブ 小鍋ぴったり加熱

毎日なにかと使う小鍋も、サイズや形状に合わせて
部分加熱できるかしこさ。ムダな加熱をきちんと
抑えて、これからの省エネ
調理を応援します。

約3%節電^{※2}



※2:小鍋ぴったり加熱機能のない08年度CS-G38VNWSとの比較。当社独自の測定結果で、使用条件等により数値は異なります。

●0.64L湯沸し時の使用電力量を比較。[試算条件] ●びっくリングコイル:火力6で湯沸し(内側のコイルのみ通電) ●ダブルリングコイル:火力6で湯沸し(内側・外側コイルともに通電) ●鍋底直径12cmのホーロー片手鍋を使用

3 新触媒で脱煙 グリル節電設計

グリル脱煙機能に新触媒(パラジウム+プラチナ)を採用。
従来のような触媒活性化用シーズヒーターが不要
となり、魚の両面自動焼き時の
消費電力を削減できました。

約15%節電^{※3}



※3:グリル節電設計機能のない08年度CS-G38VNWSとの比較。当社独自の測定結果で、使用条件等により数値は異なります。

●サンマ5匹を焼いた時の使用電力量を比較。[試算条件] ●新商品・従来品ともに両面自動焼き「姿焼き」モード・火力5 ●1年間に120回(3日に1回)使用した場合を想定



最大消費電力の削減 ピークカット機能

定格消費電力を5800Wから4800W^{※4}に切り替えられる電力
設定機能を搭載。電気が多く使われる時間帯に最大消費電
力量を抑えることができ、電力ピークカットに貢献できます。

※4:合計消費電力量が設定値を超えた時は、各熱源の火力に制限がかかります。



交互対流で、旨味しみわたる。
本格煮物も煮くずれなくおいしく。



外向対流

内向対流

びくリングコイル

鍋底の
こげつきを
抑制



弱火が基本の煮豆は、やさしい対流で豆を踊らせず、芯まで煮含めることができます。



コトコト煮込むカレーも、対流を切替えることで焦げつきを抑え、らくらくおいしく。



牛すね肉を長時間煮込むオツソブッコも、煮くずれしにくくよりきれいに仕上がります。

外向・内向の交互対流に、さらに3方向も！ 三菱だけのおいしい煮技を高めました。

三菱IHは、先進のくびくリングコイルで鍋底の分割加熱を実現。これにより従来の外向/内向の交互対流(中・強火)に加え、きめ細かな3方向交互対流(弱火)もおこなえるようになりました。煮物に合わせて最適なかきまぜ効果を発揮し、具材一つ一つまで味をしみ込ませる進化した煮技。わが家でも手軽に、本格的な煮込み料理をどうぞ。

内外交互対流／火加減②～③(中火・強火)の場合(スープ、煮魚など)



◎加熱部位を切替えて
焦げつきも抑制



〈NEW!〉3方向交互対流／火加減①(弱火)の場合(煮豆など)



※鍋底直径14cm以下の場合は外向き対流のみの一方向となります。

ゆでももの加熱

吹きこぼれを抑えながら交互対流加熱。
めん類などのゆでものに便利。



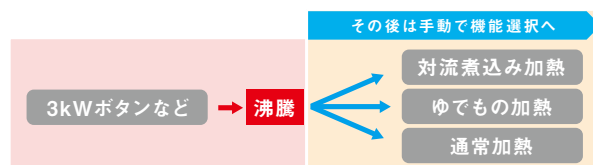
めん類や野菜のゆでものに便利。

ゆでももの新コイルでぐんとかしこく進化しました。鍋のお湯がひと煮立ちしたら、ゆでもものボタンを押すだけ。交互対流で上手に吹きこぼれを抑えながら、沸騰状態をそのままキープしてくれます。めん類や野菜なども気軽においしくゆでられて、とっても便利です。



大鍋も一気に「3kWボタン」と組み合わせると便利さアップ。

3kWボタンを押せば、1Lを約2分20秒^{※2}でスピード湯沸しOK。すぐ煮込みやゆでもものにとりかかれて大助かりです。



鍋底直径30cmの大鍋までしっかり加熱。
家族みんなのぶを一気にどうぞ。

加熱面積
約1.7倍^{※2}

まとめづくり
にも大活躍!



焼きムラを抑えて、みんなに「上出来!」を。



大鍋で魚も丸ごと、上手に煮付け。

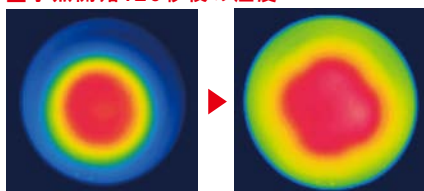


重ねず並べられ、たっぷりつくって省テーマに。

業界最大直径26cmのコイルで、
大きな鍋底もすみずみまで加熱。

〈びっくリングコイル〉は大きさも画期的です。従来の約1.7倍^{※2}の加熱面積で、鍋底直径30cmの大鍋にも余裕で対応。たっぷりつくれて、しっかり加熱ムラを抑えて、おいしい笑顔を広げます。

■予熱開始120秒後の温度



〈従来〉ダブルリングコイル

〈新〉びっくリングコイル

高感度光センサーで、メニューや
分量に合わせた予熱も簡単です。

高感度光センサーが鍋底から出る赤外線を検知し、最適な予熱温度:約160℃/約190℃/約220℃から簡単選択。炒め物に適した火力配分(外側コイル:80%、内側コイル:20%)で加熱します。食材投入タイミングもサインと音声でお知らせ。

高感度
光センサー
搭載



予熱温度約190℃に設定した場合

推奨フライパン (CS-106865) 使用時

*7、8ページの内容は、CS-PT31HNWSRの機能を中心に説明しています。*写真の赤色部分はイメージです。実際の加熱時に赤色になるわけではありません。

鍋は、サイズに合わせてかしこく加熱。
ムダを抑えた最適調理ができます。

小鍋にも
おすすめ

小鍋の置いてあるところだけ
部分加熱して、省エネ調理を応援。

分割エリアごとに加熱できる新コイルなら、小鍋もサイズに合わせて部分加熱できます。ミルクパンなどは中央のスポット加熱、玉子焼き器などはタテ方向の加熱、オーバル鍋などはヨコ方向の加熱とまさに自在。ムダな加熱を抑えるこんなかしこさも、これからの調理器にとって大切な才能ですから。



スポット加熱
ミルクパンetc.



ヨコ加熱
オーバル鍋etc.



タテ加熱
玉子焼き器etc.

*鍋の大きさや形状、置く位置によって加熱するコイル位置が変わる場合があります。

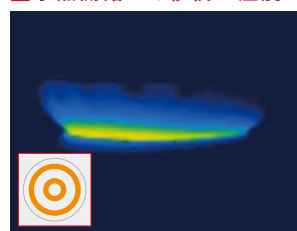
IHなのに、鍋肌まですばやく加熱。
炒飯もパラリとプロの仕上がり。



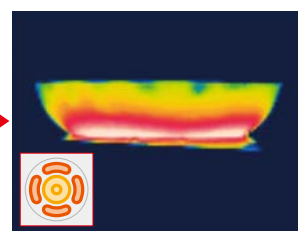
鍋底と鍋肌の温度差を少なくし、
鍋全体でパワフルに加熱OK。

従来のIHでは難しかった鍋肌部分の加熱も、びっくリングIHなら一気！鍋底の温度と鍋肌の温度をより均一にできるから鍋全体をすばやくあたためて油をなじませられます。火力と手早さがキメ手の中華料理もより上手に。それはもう、IHのイメージを変えるおいしさです。

■予熱開始120秒後の温度



〈従来〉ダブルリングコイル



〈新〉びっくリングコイル

※1:2013年9月20日現在(家庭用ビルトイン型IHクッキングヒーターにおいて)

※2:〈従来〉ダブルリングコイルとの比較。 ※3:鍋の縁の立ち上がり部分。

*フライパン・鍋の大きさや形状、置く位置によって、鍋底・鍋肌の温度に差がある場合があります。

三菱IHならパンもごはんも、おまかせ。 おいしさ広げる新グリルディッシュ。

深めの新型でより多彩なメニューへ。
あみが付いて、ヘルシー調理も自在。

この2枚1セットのグリルディッシュで、お料理の楽しさがぐんと広がります。2枚を組み合わせてパン焼きや炊飯に、1枚をグリル皿として多彩な焼き物に。さらに付属のあみも組み合わせてヘルシー調理までおまかせ。主食もおかずもお菓子も簡単においしくつくれる優れモノです。

浅型ディッシュ



深型ディッシュ

約1.5倍増！
付属レシピBOOK



パン
焼きに

●シナモンロール ●レーズンパン ●ジャムパン



炊き物に

●炊飯 ●パエリア ●リゾット



グリル
料理に

付け合わせの野菜もいっぺんに調理。

●ハンバーグ ●グラタン



焼き物に

●ピザ ●アップルパイ



お菓子
づくりに

●クッキー ●チーズケーキ

※1

三菱
だけ

発酵も焼きもラクラク。
パンメニューボタン

グリルディッシュを使ってパン焼きを簡単に！キーを押すだけで生地が発酵温度を自動キープし、発酵時間も約1/4^{※2}に短縮。忙しい朝も、焼きたてパンの香るいい朝にしませんか。

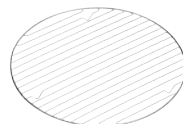


ヘルシー
料理も！



余分な脂を落とせる
〈あみ焼き〉もおすすめ。

脂の多い鶏肉や豚肉などのグリル調理には、付属のディッシュ専用あみをセットしたあみ焼きもおすすめ。脂を落とし、ヘルシーに焼き上げます。



炭焼き加熱で、ふんわり風味豊かに。 充実したオーブン機能も自慢です。

※1 三菱
だけ 芯まで上手に火が通り、旨味アップ。
遠赤外線炭焼き加熱

庫内3面を炭コート加工し、遠赤外線で包み込むように加熱。芯までふっくらとおいしい焼き上がり。



焼き魚も手間いらず。 **水無し両面自動焼き**

魚を焼くときも水張り不要なうえ、両面自動焼きなので裏返す手間も不要。炭焼きの風味を手軽に味わえます。



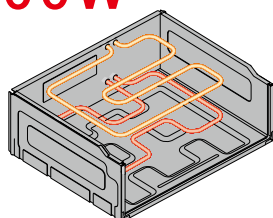
※1 三菱
だけ 大きなお皿もラクラク取り出し。
レール式プルダウンドア

焼き加減を開けずにチェック。
グリル庫内照明



※1 三菱
だけ よりすばやくおいしく。
高火力2000W

さまざまな食材の旨味を閉じ込めて、一気においしく焼き上げ。火力自慢のオーブンだからこそ、毎日のお料理でたよりになります。



煙やニオイもスッキリ。 **パラジウム脱煙機能〈プラス〉**

焼き魚等で心配な煙は、排気ファンで吸引しパラジウム+プラチナ触媒で除去。ニオイも空焼き機能で抑えます。

【脱煙のしくみ】



※1 三菱
だけ レパートリー広がる。
温度設定OK (150℃～250℃)

10℃刻みで温度設定可能。低温の焼き菓子から高温の肉・魚の焼き物までワイドにつくれます。

冷めたお惣菜などに便利。 **あたため機能**

お惣菜や揚げ物、パン等を上手にあたため直したいときにぴったり。



おいしさは、使いやすさから。 まるごと親切設計のIH。

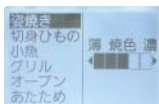


三菱
だけ

※1 手順や注意などをお知らせ。

ホワイトナビ液晶

上面中央の見やすいホワイトナビ液晶で、操作方法や調理ポイント、注意喚起をお知らせ。初めての日からスムーズに使いこなせます。

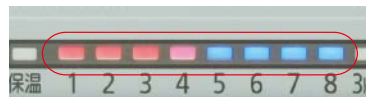


三菱
だけ

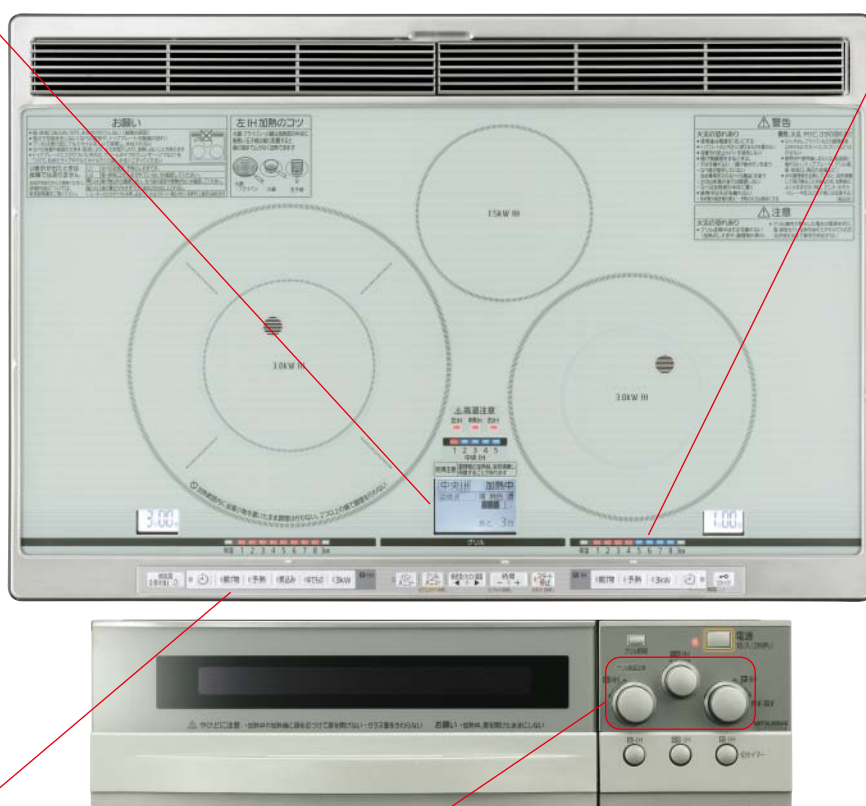
※1 調理中でも一目でわかる。

火加減クッキリサイン

16段階の火力サイン（左右IH）で、火加減をパッと確認できます。



← 75cm ワイドトップ →



調理メニューを一発選択。 ワンタッチメニューボタン

各機能の専用メニューボタンを操作部に配置。複雑な操作がいらず、ワンタッチで簡単選択OK。



手慣れた感覚でらくらく ダイヤル火力操作

各熱源ごとに配置した大きなダイヤルで微火力調整も思いのまま。



吹きこぼれても
ボンと押せば
OFFに!

三菱
だけ

※1 私思いのわかりやすさへ。 話速調整〈音声ガイド〉

操作を音声で確認できる親切機能。さらにわかりやすいように、音声のスピードを〈ゆっくり〉〈標準〉〈はやめ〉の3段階で設定でき、音声とブザー音の音量調整もできます。

まるごとお手入れカンタン

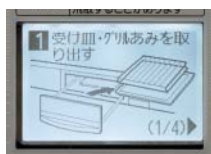
三菱
だけ

※1 お手入れ方法をナビ。 おそうじガイド

ホワイトナビ液晶で方法を確認すれば、トッププレートやオープン等を簡単にお手入れできます。

※お手入れは、電源オフ後に冷えてから行ってください。

キーを押すと、おそうじガイドが表示。〈液晶表示例〉



受け皿もサッと。



ドアもサッと。



多彩な便利さでも、 毎日を応援。

※1
三菱
だけ
100℃～200℃まで10℃刻み。
揚げ物機能

油温を設定(100～200℃・10℃刻み)すれば、あとは高感度光センサーが材料投入時の油温低下もすばやく検知して温度を一定にキープ。専用鍋も付属し、手軽に上手に揚げ物ができます。

高感度
光センサー
搭載



[付属品]当社専用天ぷら鍋

少量油200gでも
揚げ物OK。

いまの加熱時間がわかる。 ストップウォッチ式簡単タイマー

調理をはじめるときにピッと押せば、加熱の経過時間を表示。左右2カ所に搭載しているので、いっそう便利に使えます。

※10分未満は秒単位、以降は分単位で表示(最大1時間)

カウントアップ
表示で明快!



ゆでものにも
オススメ



熱源別に
カンタン設定



半熟タマゴも
お手のもの!



お料理がぐんとはかどる。4熱源同時使用可※2

パワフル&高効率な三菱IHなら、左右IH・中央IH・グリルの4熱源を同時に使えます※2。家族の朝食とお弁当もいっぺんに、さまざまな夕食メニューもいっぺんにつくれるたのもしさ。毎日のお料理を全力で応援します。

ク リ ー ン 設 計

吹きこぼれを広げない。 上面囲みフレーム

トップまわりのフレームで吹きこぼれを逃さないうえ、広い上面で油ハネもキャッチ。周囲の汚れもより減らせます。



汚れた側だけお掃除。 2分割吸排気カバー

汚れが気になる上面奥の吸排気カバーも、取り外し簡単。吸気と排気の2分割設計で、効率よくお掃除OK。



※1:2013年9月20日現在(家庭用ビルトイン型IHクッキングヒーターにおいて)

※2:合計消費電力量が5.8kWまたは4.8kWを超えるご使用の場合は、自動的にIHヒーターの火力を調節します。

これからに心強い機能もいっぱい。

三菱こだわりの安心機能※1

● 地震感知機能

およそ震度5以上の揺れを感知したときには、ただちに自動停止します。

*CS-G32Vシリーズ、G32Mシリーズ、G20Kシリーズは未搭載。

● チャイルドロック

全ヒーターが使えないようにロックします。

*CS-G20Kシリーズ、2口ビルトイン型(P20に記載)は未搭載。

● 高温注意ランプ表示

トッププレート/グリルドアが高温の時は、ランプ点灯でお知らせ。

● 小物検知機能

スプーンやナイフなどの金属小物を置いて、自動検知して加熱しません。



● 電源スイッチ自動OFF

待機状態のまま、一定時間が経過すると自動的にオフします。

● ラジエントロック

ラジエントヒーターを使えないようにロックします。

*3口IH、2口IHタイプ、2口ビルトイン型(P20に記載)は未搭載。

● 鍋無し自動停止機能

IHヒーターに鍋を置かなかったり、外したままにすると約1分後に自動でヒーターが切れます。

● 切り忘れ防止機能(全ヒーター)

最終操作後、一定時間が経過すると自動的にオフします。

● 温度過昇防止機能

鍋底やグリル庫内が高温になりすぎないように、自動で火力をコントロールします。

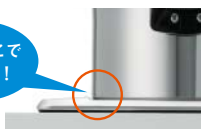
● 空焼き自動停止機能

IHヒーターで温度が上がりすぎたときに、オフします。

お鍋の落下を防止。

上面囲みフレーム

ほら、ここでストップ!



※2 小さなお子さまにも配慮。

グリルガード(別売部品)

(詳しくは30ページをご覧ください。)



P T 3 1 H N シ リ ー ズ

すべてに上のおいしさへ。
3口の「びっくリングIH」。



75cm
ワイドトップ

CS-PT31HNWSR☆ (グレイスシルバー)

希望小売価格 420,000円(税抜価格400,000円)(据付費別)

(三菱HEMS対応)(受注生産)※別売部品「無線LANアダプター」が必要

CS-PT31HNWSR-H☆ (グレイスシルバー)

希望小売価格 425,250円(税抜価格405,000円)(据付費別)



60cm
トップ

CS-PT31HNSR☆ (グレイスシルバー)

希望小売価格 399,000円(税抜価格380,000円)(据付費別)

☆レンジフードファン無線連動対応※3



対流煮込み加熱<プラス> ▶ P5

ゆでものの加熱 ▶ P6

大鍋&小鍋加熱 ▶ P7-8

鍋肌加熱 ▶ P8

炭焼き加熱 ▶ P10

ダイヤル火力操作 ▶ P11

グリルディッシュ<バリエ> ▶ P9

話速調整<音声ガイド> ▶ P11

地震感知機能 ▶ P13

[付属品]



当社専用天ぷら鍋

3口IH ラインアップ



P G 2 1 H シ リ ー ズ

こだわり加熱を、身近に。
2口の「びっくリングIH」。



60cm
トップ

CS-PG21HS (グレイスシルバー)

希望小売価格 336,000円(税抜価格320,000円)(据付費別)



対流煮込み加熱<プラス> ▶ P5

ゆでものの加熱 ▶ P6

大鍋&小鍋加熱 ▶ P7-8

鍋肌加熱 ▶ P8

炭焼き加熱 ▶ P10

ダイヤル火力操作 ▶ P11

話速調整<音声ガイド> ▶ P11

地震感知機能 ▶ P13

[付属品]



当社専用天ぷら鍋

2口IH ラインアップ



人気の“加熱の技”が、さらに充実。
お料理スタイルで選べる「HN/Hシリーズ」。



E 節電アシスト

「快適な節電」をアシスト

※2
三菱
だけ

交互対流で旨味しみ込む。 対流煮込み加熱

独自のトリプルリングコイルで鍋底の内側と外側を交互に加熱することで、煮物に最適な交互対流を発生させ効率よく調理。煮くずれを抑えながら具材一つ一つまで味がしみ込み、手軽においしい煮物がつくれます。



約27%節電*



*：対流煮込み加熱機能のない08年度CS-G38VNWSとの比較。当社独自の測定結果で、使用条件等により数値は異なります。

●肉じゃが4人分を作った時の使用電力量を比較。[試算条件] ●トリプルリングコイル：煮込み火加減1で60分間調理 ●ダブルリングコイル：通常加熱火力4で35分間調理 ●レシピは当社取扱説明書記載通り ●20cmステンレス鍋を使用

※2
三菱
だけ

吹きこぼれを上手に抑える。 ゆでもの加熱

めん類や野菜などのゆでものにとっても便利です。鍋のお湯がひと煮立ちしたら、ゆでものボタンを押すだけ。交互対流で上手に吹きこぼれを抑えながら沸騰状態をキープしてくれるので、より気軽においしくゆでられます。



●写真はキッチンに設置したイメージです。●商品の色は、印刷により現品と多少違うことがありますのでご了承ください。

※1：機種によって搭載されている安心機能は異なります。 ※2：2013年9月20日現在（家庭用ビルトイン型IHクッキングヒーターにおいて）

※3：P26に記載のレンジフードファンと連動可能です。この紙面に掲載の商品の価格には、配送・設置調整・据付費、使用済み商品の引取り費等の費用は含まれておりません。

※1
三
菱
だ
け

鍋肌まで一気に加熱。 鍋肌加熱

従来のIHでは難しかった鍋肌部分まで検知して一気に加熱。鍋底と鍋肌の温度をすばやくより均一にして鍋全体でパワフルに調理できるので、火力と手早さがキメ手の中華料理も本格派のおいしさです。



使える鍋が広がって便利。 新・揚げ物機能

油温を設定すれば、あとは高感度光センサーで温度を保ってくれるので、らくらく揚げ物上手に。また「揚げる量に合わせて小鍋やフライパンも使いたい」という多くの声にも応え、便利さが広がりました。



*油の量は約220mL(200g)～約900mL(800g)で調理してください。

◎付属鍋に加え、当社指定の片手鍋やフライパンでもOK!



■新・揚げ物機能で使える鍋

付属品



当社指定鍋 (P31推奨鍋ラインナップ内の新・揚げ物機能(当社指定鍋))



※1
三
菱
だ
け

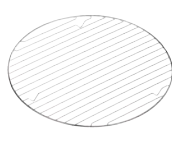
パンもごはんもおまかせ。 グリルディッシュ〈バリエ〉

2枚を組み合わせるとパン焼き(パンメニューボタン付)や炊飯に、1枚をグリル皿として多彩な焼き物に。さらに付属のあみも組み合わせるとヘルシー調理までおまかせ。主食もおかずもお菓子も簡単においしくつくれる優れモノです。

浅型ディッシュ



深型ディッシュ



ディッシュ専用あみ



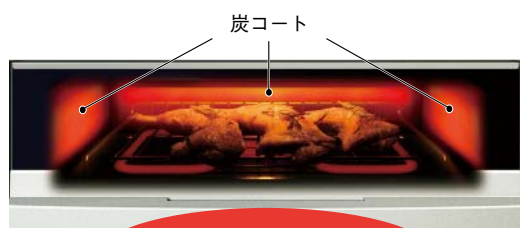
付属レシピBOOK



※1
三
菱
だ
け

芯までふんわり本格風味。 遠赤外線炭焼き加熱

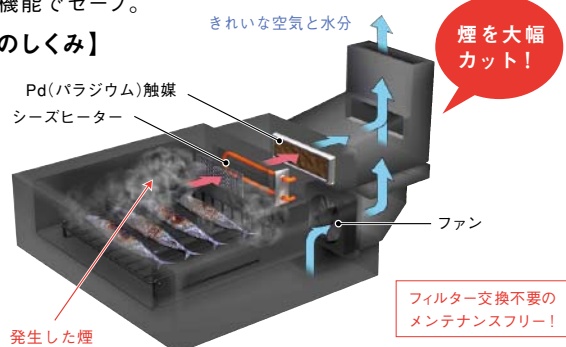
庫内の炭コート加工により、遠赤外線が包み込んで加熱。芯まで上手に火が通って、より風味豊かな焼き上がりに。



煙やニオイもスッキリ。 パラジウム脱煙機能

焼き魚等の煙は、排気ファン&パラジウム触媒で除去。ニオイも空焼き機能でセーブ。

【脱煙のしくみ】



3口IHでお料理はかどる「HN/Hシリーズ」。

3口IH ラインアップ



写真は75cmワイドトップの商品です。

75cm
ワイドトップ

CS-T32HNWSR☆ (グレイスシルバー) 【付属品】

希望小売価格 393,750円
(税抜価格 375,000円) (据付費別)

60cm
トップ

CS-T32HNSR☆ (グレイスシルバー)

希望小売価格 372,750円
(税抜価格 355,000円) (据付費別)



グリルディッシュ
レシピブック



グリルディッシュ
(バリエ)



ディッシュ
専用あみ



写真は60cmトップの商品です。

75cm
ワイドトップ

CS-T32HWS (グレイスシルバー) 【付属品】

希望小売価格 357,000円
(税抜価格 340,000円) (据付費別)

60cm
トップ

CS-T32HS (グレイスシルバー)

希望小売価格 336,000円
(税抜価格 320,000円) (据付費別)

グリルディッシュなし

75cm
ワイドトップ

60cm
トップ



- 対流煮込み加熱
- 高感度光センサー
- 新・揚げ物機能
- 炭焼き加熱
- ダイヤル火力操作
- グリルディッシュ(バリエ)^{※3}
- 火加減クッキサイン
- 話速調整(音声ガイド)
- 地震感知機能

☆レンジフードファン無線連動対応^{※2}

おいしい加熱にこだわった「HN/Hシリーズ」。

2口IH+ラジエント ラインアップ



写真は75cmワイドトップの商品です。

75cm
ワイドトップ

CS-G32HNWS (グレイスシルバー) 【付属品】

希望小売価格 367,500円
(税抜価格 350,000円) (据付費別)

60cm
トップ

CS-G32HNS (グレイスシルバー)

希望小売価格 346,500円
(税抜価格 330,000円) (据付費別)



グリルディッシュ
レシピブック



グリルディッシュ
(バリエ)



ディッシュ
専用あみ



写真は60cmトップの商品です。

75cm
ワイドトップ

CS-G32HWS (グレイスシルバー) 【付属品】

希望小売価格 336,000円
(税抜価格 320,000円) (据付費別)

60cm
トップ

CS-G32HS (グレイスシルバー)

希望小売価格 315,000円
(税抜価格 300,000円) (据付費別)

グリルディッシュなし

75cm
ワイドトップ

60cm
トップ



- 対流煮込み加熱
- 高感度光センサー
- 新・揚げ物機能
- 炭焼き加熱
- ダイヤル火力操作
- グリルディッシュ(バリエ)^{※3}
- 火加減クッキサイン
- 話速調整(音声ガイド)
- 地震感知機能

V N / V シ リ ー ズ

お料理上手、炭焼き上手の「VN/Vシリーズ」。

「使いこなす楽しさ」をアシスト

らく楽アシスト

※1
三菱
だけ

お手入れ方法をナビ。
おそうじガイド



(液晶表示例)

ホワイトナビ液晶で方法を確認すれば、トップやオープン等を簡単にお手入れできます。

※お手入れは、電源オフ後に冷えてから行ってください。



写真は75cmワイドトップの商品です。

75cm
ワイドトップ

CS-G32VNWSR☆ (グレイスシルバー)

希望小売価格 330,750円
(税抜価格 315,000円) (据付費別)

CS-G32VNWS (グレイスシルバー)

希望小売価格 325,500円
(税抜価格 310,000円) (据付費別)

60cm
トップ

CS-G32VNSR☆ (グレイスシルバー)

希望小売価格 309,750円
(税抜価格 295,000円) (据付費別)

CS-G32VNS (グレイスシルバー)

希望小売価格 304,500円
(税抜価格 290,000円) (据付費別)



グリルディッシュ
レシピブック



グリルディッシュ
(バリエ)



ディッシュ
専用あみ



写真は60cmトップの商品です。

75cm
ワイドトップ

CS-G32VWS (グレイスシルバー)

希望小売価格 294,000円
(税抜価格 280,000円) (据付費別)

60cm
トップ

CS-G32VS (グレイスシルバー)

希望小売価格 273,000円
(税抜価格 260,000円) (据付費別)

グリルディッシュなし

75cm
ワイドトップ

60cm
トップ



- 炭焼き加熱
- ダイヤル火力操作
- 火加減ワンタッチボタン
- 火加減クッキサイン
- グリルディッシュ(バリエ)^{※3}

☆レンジフードファン無線連動対応^{※2}

●写真はキッチンに設置したイメージです。●商品の色は、印刷により現品と多少違うことがありますのでご了承ください。

※1:2013年9月20日現在(家庭用ビルトイン型IHクッキングヒーターにおいて) ※2:P26に記載のレンジフードファンと連動可能です。 ※3:グリルディッシュ(バリエ)付きタイプのみのこの紙面に掲載の商品の価格には、配送・設置調整・据付費・使用済み商品の引取り費等の費用は含まれておりません。

みんなにカンタン、みんなに親切設計。
新発想の“らく楽IH”シリーズ。



グッドデザイン賞
受賞



キッズデザイン賞
受賞

シンプル!
らく楽操作
プレート

らく楽IH

1

らく楽アシスト 「使いこなす楽しさ」をアシスト

見やすく押しやすい。

でか文字ボタン

表示文字
約1.8倍
大きく!

ボタン数を少なく、ボタンも表示文字も大きめのサイズにして、毎日の使いやすさUP。

※1:当社従来品CS-G38Mシリーズとの比較

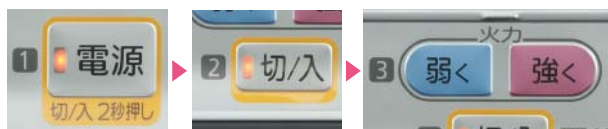


電源オンからスイスイ。

ナンバーナビ

電源オンから火力操作までの基本操作の順番を、①-②-③と数字でわかりやすく表示。IHが初めての方でも迷わず使えます。

①電源→②切/入→③火力の順番で押すだけ!



電源、切/入スイッチのまわりもわかりやすいオレンジで!

一目で火力チェック。

火力2色^{※2}スイングサイン

7段階の火加減を、2色のサインでお知らせ。お料理中でも一目で火力チェックできます。

※2:CS-G20Kは1色表示です。



色で直感的に操作できる。

火力2色ボタン

シンプルな火力操作ボタンは、文字表示にイメージ色もプラスして、いっそう明快に。



鍋位置がパッとわかる。

オレンジサークル

IH熱源の範囲を、見やすいオレンジ色で表示。お鍋を置く位置がいつもパッとわかります。



2

らく楽アシスト

「使いこなす楽しさ」をアシスト

人感センサーでチェック。
見まもりセンサー

本体の周囲の人を見はり、調理中の不在や高温注意時には音声でお知らせ。
(CS-G20AKSのみの機能)

揚げ物中は、そばを離れないでください。

話速調整でより親切。
音声ナビ

音声での操作アシストに加え、音声の速さや大きさも調整できる親切さ。
(CS-G20AKSのみの機能)

右IHの切/入ボタンを押してください。



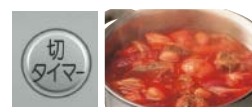
3

らく楽アシスト

「使いこなす楽しさ」をアシスト

調理もお手入れも簡単。
水なしグリル

水はり不要の両面自動焼きで調理簡単。空焼き&受け皿のまる洗いでお手入れも簡単!

油温調節はおまかせ。
揚げ物機能(左IH)
(少量油対応)シチューなどにとても便利。
切タイマー(右IH・グリル)

お客様の声

操作がとっても簡単で
すぐに慣れました!

山口県 M・A様

年を取ると眼鏡をかけても文字が見つらく、機械の操作が難しく感じられます。でも「らく楽IH」ならボタンの文字も大きくて、音声でもナビしてくれるから初めてでも簡単に使い始めることができました。トッププレートのお掃除のしやすさは感動ものです。もっと早くIHクッキングヒーターに替えるべきでした。

子供たちと一緒に
楽しくお料理ができます!

大阪府 K・N様

操作がとっても簡単で、初めてでもスムーズに使い始めることができました。子供たちにもわかりやすく、音声ナビで案内してくれるので、使い方をすぐにマスターしていました。一緒にお料理を作ってもやけどの心配が減って、楽しくお料理することができます。また、料理が終わった後も見まもりセンサーがお知らせしてくれるので、小さい子供がいる我が家ではとても助かっています。

母にも私にも
つかいやすいIHです!

福島県 E・A様

IHを設置してからすぐに操作は慣れました。「らく楽IH」は操作パネルに「1・2・3」と書いてあったり、鍋を置く場所や温度調節も一目で見やすくわかりやすかったりと高齢者でも使いやすいIHだと思います。今までは、母がお鍋を焦がすこともありましたが、見まもりセンサーが注意してくれるからこれからは安心ですね。



親切機能搭載タイプとシンプルタイプ。2つのらく楽から選べます。



オール上面操作

見まもりセンサー

音声ナビ

揚げ物機能&切タイマー

水なしグリル

2.0kW
IH2.0kW
IH

【付属品】



CS-G20AKS (シルバー)

希望小売価格249,900円(税抜価格238,000円)(据付費別)



オール上面操作

揚げ物機能&切タイマー

水なしグリル

2.0kW
IH2.0kW
IH

【付属品】



CS-G20K (ブラック)

希望小売価格207,900円(税抜価格198,000円)(据付費別)

●写真はキッチンに設置したイメージです。●商品の色は、印刷により現品と多少違うことがありますのでご了承ください。

この紙面に掲載の商品の価格には、配送・設置調整・据付費、使用済み商品の引取り費等の費用は含まれておりません。

すっきり美しく、しっかり使いやすく。
お手軽な“オール上面操作”シリーズ。



水を張る手間もなくお魚がラクラク焼ける。
水なし両面自動焼き



熱源別にタッチ式で設定。
切タイマー

調理中でもパッとわかる。
火加減クッキリサイン



かがまずにグリルまで操作。
上面グリル操作パネル

指1本でカンタン調節。
火加減タッチボタン

2口IH+ラジエントの〈スタンダードタイプ〉。



ワイド
トップ CS-G32MWS (シルバー)
希望小売価格 244,650円
(税抜価格 233,000円) (据付費別)



60cm
トップ CS-G32MS (シルバー)
希望小売価格 223,650円
(税抜価格 213,000円) (据付費別)



60cm
トップ CS-G32M (ブラック)
希望小売価格 207,900円
(税抜価格 198,000円) (据付費別)

1.2kW
RH

3.0kW
IH 3.0kW
IH

火力3.0kW

火加減クッキリサイン

揚げ物少量油対応

水なし両面自動焼き

低容量&省施工の
〈20A 2口タイプ〉。



60cm
トップ

CS-G21MS20A (シルバー)
希望小売価格 213,150円
(税抜価格 203,000円) (据付費別)



3.0kW
IH

3.0kW
IH

火力3.0kW

火加減クッキリサイン

揚げ物少量油対応

水なし両面自動焼き

2口ビルトイン型

ミニキッチンで好評!の薄型コンパクト。
シンプルな“2口ダブルIH”シリーズ。



ワンルームマンションに



二世帯住宅に



マンションオーナー様
にもおすすめ!

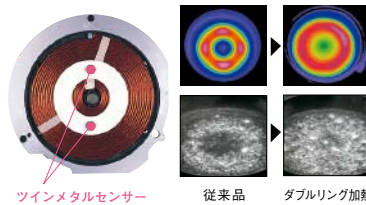
ダブルでパワフル! 2つの2.5kW IH

4,800kcal/hのガスコンロに相当する2.5kWのIHだから、ワイドな火加減に対応。本格調理もおまかせです。

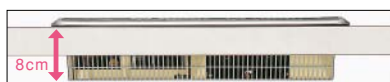


加熱ムラを抑える。 ダブルリング加熱

独自の二重コイルとツインメタルセンサーで加熱ムラを抑え、よりおいしく調理!



本体の厚さはわずか8cm。 薄型設計



キッチン正面から見たイメージ写真

- 万一の際は自動OFF 地震感知機能
- とことん家計思い 待機時消費電力ゼロ

お料理をパワフルにこなせる〈ダブルIH〉。



CS-G28BS (シルバー)

希望小売価格176,400円

(税抜価格168,000円)(据付費別)



CS-G28B (ブラック)

希望小売価格165,900円

(税抜価格158,000円)(据付費別)

2.5kW IH

2.5kW IH

〔付属品〕



当社専用天ぷら鍋

高火力2.5kW

ダブルリング加熱

地震感知機能

待機時消費電力ゼロ

お鍋を選ばない〈コンビ加熱〉。



CS-H28B (ブラック)

希望小売価格134,400円

(税抜価格128,000円)(据付費別)

2.0kW RH

2.5kW IH

〔付属品〕



当社専用天ぷら鍋

高火力2.5kW(右IH)

コンビ加熱

地震感知機能

待機時消費電力ゼロ

ラジエントヒーター搭載だから、今お使いのお鍋がそのまま使えます。

使える鍋

鉄/鉄鋳物/耐熱ホーロー/銅/アルミ
ステンレス/多層鍋/土鍋/超耐熱ガラス鍋

●写真はキッチンに設置したイメージです。●商品の色は、印刷により現品と多少違うことがありますのでご了承ください。

*20ページの内容は、CS-G28BSの機能を中心に説明しています。
この紙面に掲載の商品の価格には、配送・設置調整・据付費、使用済み商品の引取り費等の費用は含まれておりません。

リフォームの心配いらずで、この美しさ。
 ひろびろ使える“置くだけIH”シリーズ。^{※1}



いまのキッチンに ジャストサイズ^{※2}

コンロ台にスッキリ納まるサイズなので
壁との隙間もできません。食材カスが間
に落ちないから、お掃除もカンタンです。

※3
従来品は
隙間がありました

“置くだけIH”なら
隙間なくスッキリ



※4 ゆとりの3口で、お料理スイスイ。 3口トッププレート

2つのIH&ラジエントを搭載し、しかもフラットだから
鍋まわしもスムーズ。毎日のお料理がぐんとはかどります。

手慣れた操作ができる。

ダイヤル火力操作^(左右中央ヒーター)

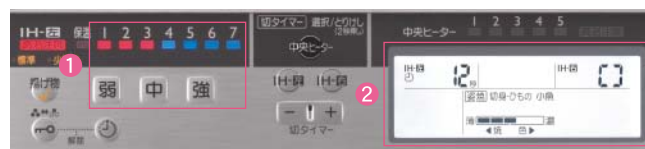
大きなダイヤルで火力操作ができます。
吹きこぼれても、ポンと押せば火力OFF。



※4 三菱 だけ 火加減ワンタッチボタン& 火力サイン、ホワイトナビ液晶

お鍋の様子と火力サインを見ながら、火力を一発選択。また
見やすいホワイトナビ液晶で、設定状況も一目でチェック!

上面でパッと火力調節① & 設定確認②



※CS-G29CS、G29CS20Aの火力サインは1色です。

※4 三菱 だけ 本格派のおいしさ。 遠赤外線炭焼き加熱

遠赤外線効果をアップした水無し両面自動
焼きワイドグリル。炭焼きのおいしさをお手軽に。



軽く引き出せる。 レール式グリル

フルスライドで奥のものも取り出しラクラク。レール式なので軽い力でスムーズに開閉できます。

お料理を軽快に!



ゆとりの使いやすさで、お料理がはかどる。

3口タイプの“置くだけIH”。

3口据置型IH ラインアップ



【付属品】



当社専用天ぷら鍋



焼き網

30A
タイプ

CS-G39CS (グレイスシルバー)

希望小売価格262,500円

(税抜価格250,000円)(据付費別)

1.5kW
RH

2.0kW
IH

3.0kW
IH

ダイヤル火力操作

炭焼き加熱

火加減ワンタッチボタン

火加減クッキリサイン

レール式グリル

少量油対応

地震感知機能

手軽なオール上面操作でらくらくおいしく。

2口タイプの“置くだけIH”。

2口据置型IH ラインアップ



【付属品】



当社専用天ぷら鍋

30A
タイプ

CS-G29CS

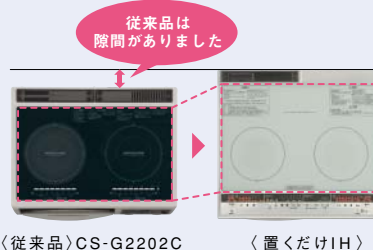
(グレイスシルバー)

20A
タイプ

CS-G29CS20A

(グレイスシルバー)

希望小売価格197,400円 (税抜価格188,000円)(据付費別)



〈従来品〉CS-G2202C

〈置くだけIH〉

従来品は
隙間がありました

従来比
1.2倍※4

2.0kW
IH

3.0kW
IH

オール上面操作

炭焼き加熱

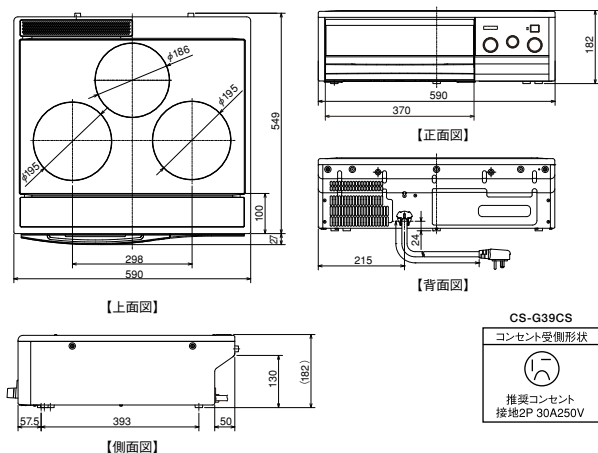
火加減クッキリサイン

レール式グリル

少量油対応

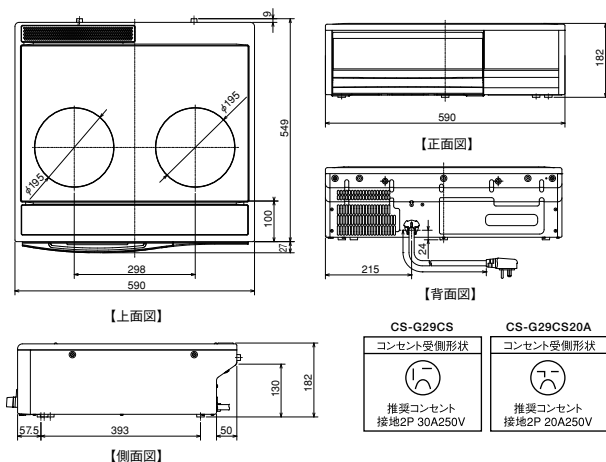
地震感知機能

3口据置型 CS-G39CS



(単位:mm)

2口据置型 CS-G29CS,CS-G29CS20A

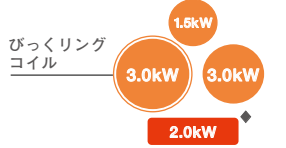
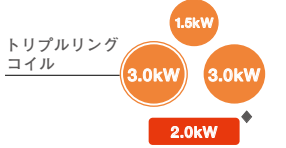
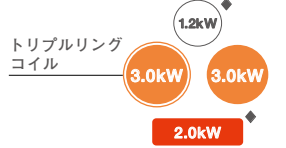


(単位:mm)

●写真はキッチンに設置したイメージです。●商品の色は、印刷により現品と多少違うことがありますのでご了承ください。

※1:設置に際しては200V電源の設置工事が必要です。またガス管の撤去工事を伴う場合がございます。※2:設置の際は幅600mm×奥行550mm×高さ180mmのスペースが必要となります。

※3:当社従来品(CS-G2202C) ※4:2013年9月20日現在(家庭用据置型IHクッキングヒーターにおいて)
この紙面に掲載の商品の価格には、配送・設置調整・据付費・使用済み商品の引取り費等の費用は含まれておりません。

		3口IH				ビルトイン型3口							
													
		※写真はCS-PT31HNWSRです。		※写真はCS-T32HNWSRです。		※写真はCS-G32HNWSです。							
トッププレート幅		75cmワイドトップ	60cmトップ	75cmワイドトップ	60cmトップ	75cmワイドトップ	60cmトップ						
機種 希望小売価格 (税込・据付費別)		CS-PT31HNWSR★ 420,000円 (税抜 400,000円) (三菱HEMS対応) (受注生産) CS-PT31HNWSR-H★ 425,250円 (税抜 405,000円) 別売部品:無線LANアダプターが必要		CS-PT31HNWSR★ 399,000円 (税抜 380,000円)		CS-T32HNWSR★ 393,750円 (税抜 375,000円) CS-T32HWS 357,000円 (税抜 340,000円)		CS-T32HNSR★ 372,750円 (税抜 355,000円) CS-T32HS 336,000円 (税抜 320,000円)		CS-G32HNWS★ 367,500円 (税抜 350,000円) CS-G32HWS 336,000円 (税抜 320,000円)		CS-G32HNS★ 346,500円 (税抜 330,000円) CS-G32HS 315,000円 (税抜 300,000円)	
トッププレート色		グレイスシルバー		グレイスシルバー		グレイスシルバー							
電源・ヒーター	ヒーター種類・最大火力												
		単相200V・5.8kW※1		単相200V・5.8kW※1		単相200V・5.8kW※1							
		● (5800W/4800W)		● (5800W/4800W)		● (5800W/4800W)							
火力調整		左右16段階 / 中央5段階 / グリル5段階		左右16段階 / 中央5段階 / グリル5段階		左右16段階 / 中央5段階 / グリル5段階							
使いやすさ	ダイヤル火力操作	● (火力・切タイマー)		● (火力・切タイマー)		● (火力・切タイマー)							
	火加減クッキリサイン	● (3色)		● (3色)		● (3色)							
	ナビ液晶	● / ホワイトバックライト(3ヵ所)		● / ホワイトバックライト(3ヵ所)		● / ホワイトバックライト(3ヵ所)							
	音声ガイド	● (話速調整機能付)		● (話速調整機能付)		● (話速調整機能付)							
	簡単タイマー	● (左右独立)		● (左右独立)		● (左右独立)							
	切タイマー※4	● (独立・3ヵ所同時設定可)		● (独立・3ヵ所同時設定可)		● (独立・3ヵ所同時設定可)							
	フルスライドドア	● (レール式プルダウン)		● (レール式プルダウン)		● (レール式プルダウン)							
おいしさ	IHヒーター	3kWボタン	● (左右IH)		● (左右IH)		● (左右IH)						
		高感度光センサー	● (左右IH)		● (左右IH)		● (左右IH)						
		対流煮込み加熱	● (左IH・3段階)		● (左IH・3段階)		● (左IH・3段階)						
		ゆでもの加熱	● (左IH・3段階)		● (左IH・3段階)		● (左IH・3段階)						
		鍋肌加熱 / 予熱	● (左IH・3段階) / 左右IH予熱機能(3段階)		● (左IH・3段階) / 左右IH予熱機能(3段階)		● (左IH・3段階) / 左右IH予熱機能(3段階)						
		揚げ物機能※4	● 左右IH同時使用可、100～200℃(11段階)		● 左右IH同時使用可、140～200℃(7段階)		● 左右IH同時使用可、140～200℃(7段階)						
		新・揚げ物機能 / 少量油対応	— / ● 200g(220mL)		● / ● 200g(220mL)		● / ● 200g(220mL)						
		保温機能	● (左右IH:80℃)		● (左右IH:80℃)		● (左右IH:80℃)						
	グリル	グリルディッシュ※5	● (バリエ)		● (バリエ)		● (バリエ)						
		炭焼き加熱	●		●		●						
		両面自動調理	● (5段階)		● (5段階)		● (5段階)						
		両面手動調理	● (5段階)		● (5段階)		● (5段階)						
		自動調理メニュー	● (焼き魚:3メニュー)		● (焼き魚:3メニュー)		● (焼き魚:3メニュー)						
		あたため機能	●		●		●						
		オープン機能	● 150～250℃(11段階)		● 150～250℃(11段階)		● 150～250℃(11段階)						
快適・安心	2分割吸排気カバー	● (吸気口ホルダー付)		● (吸気口ホルダー付)		● (吸気口ホルダー付)							
	グリルお手入れボタン(空焼き)	●		●		●							
	おそうじガイド	● (中央液晶)		● (中央液晶)		● (中央液晶)							
	パラジウム脱煙機能	● (パラジウム+プラチナ)		● (自動クリーニング機能付)		● (自動クリーニング機能付)							
	地震感知機能	●		●		●							
	害虫忌避剤※6	●		●		●							
寸法・質量	本体	外形寸法 (幅×奥行×高さ)	748×555×237mm	598×555×237mm	748×554×239mm	598×554×239mm	748×554×239mm	598×554×239mm					
		質量	約26kg	約25kg	約25kg	約24kg	約25kg	約24kg					
	グリル	庫内有効寸法 (幅×奥行×高さ)※7	363×296×60mm		363×296×60mm		363×296×60mm						
		グリル網 (幅×奥行)	310×245mm(フッ素コート付)		310×245mm(フッ素コート付)		310×245mm(フッ素コート付)						
電源コード		3芯 キャブタイヤケーブル 長さ660mm		3芯 キャブタイヤケーブル 長さ700mm		3芯 キャブタイヤケーブル 長さ700mm							
その他付属品		当社専用天ぶら鍋※8・グリルディッシュ※5 各1個		当社専用天ぶら鍋※8・グリルディッシュ※5 各1個		当社専用天ぶら鍋※8・グリルディッシュ※5 各1個							

☆印機種はレンジフードファン無線連動対応です。★グリルディッシュあり ◆中央ヒーター(ラジエントヒーター)、グリルヒーターは、ヒーター定格を表示しています。◇トッププレート色はブラックです。
 (三菱HEMS対応) については、三菱HEMSカタログを参照ください。

※1 合計消費電力量5.8kWを超えるご使用の場合は、自動的にIHヒーター火力を調節します。(最大火力を4.8kWに設定することも可能です。) ※2 中央ヒーターとグリルは同時に使えません。 ※3 合計消費電力量4.0kWを超えるご使用の場合は、自動的にIHヒーター火力を調節します。 ※4 揚げ物キー使用側のIHでは、切タイマーの設定はできません。 ※5 グリルディッシュ搭載機種のみ ※6 コゴブリ等の害虫が忌避する塗料を塗っています。 ※7 グリル網から上ヒーターまでの高さ。 ※8 本体付属の天ぶら鍋は1個です。2個お使いの場合は、専用天ぶら鍋(サービス部品)をお買い求めください。

2口IH + ラジエント				ビルトイン型 2口	
2口IH + ラジエント				2口IH	
					
※写真はCS-G32VNWSです。		※写真はCS-G32MWSです。			
75cmワイドトップ	60cmトップ	ワイドトップ	60cmトップ	60cmトップ オール上面操作タイプ	60cmトップ
CS-G32VNWSR★ 330,750円 (税抜315,000円) CS-G32VNWS★ 325,500円 (税抜310,000円) CS-G32VWS 294,000円 (税抜280,000円)	CS-G32VNSR★ 309,750円 (税抜295,000円) CS-G32VNS★ 304,500円 (税抜290,000円) CS-G32VS 273,000円 (税抜260,000円)	CS-G32MWS 244,650円 (税抜233,000円)	CS-G32MS 223,650円 (税抜213,000円) CS-G32M◇ 207,900円 (税抜198,000円)	CS-G21MS20A 213,150円 (税抜203,000円)	CS-PG21HS 336,000円 (税抜320,000円)
グレイスシルバー		シルバー／ブラック◇		シルバー	グレイスシルバー
					
単相200V・5.8kW※1		単相200V・5.8kW※1		単相200V・4.0kW※3 (20A)	単相200V・5.8kW※1
● (5800W／4800W)		● (5800W／4800W／4000W)		● (4000W／3200W)	● (5800W／4800W)
左右16段階／中央5段階／グリル5段階		左右9段階／中央3段階／グリル3段階		左右9段階／グリル3段階	左右16段階／グリル5段階
● (火力・切タイマー)		—		—	● (火力・切タイマー)
● (3色)		● (1色)		● (1色)	● (3色)
●／ホワイトバックライト(3ヵ所)		—／LED表示		—／LED表示	●／ホワイトバックライト(3ヵ所)
—		—		—	● (話速調整機能付)
● (左右独立)		—		—	● (左右独立)
● (独立・3ヵ所同時設定可)		● (独立・3ヵ所同時設定可)		● (独立・3ヵ所同時設定可)	● (独立・3ヵ所同時設定可)
● (レール式プルダウン)		—		—	● (レール式プルダウン)
● (左右IH)		—(送りキー)		—(送りキー)	● (左右IH)
—		—		—	● (左右IH)／予熱機能(3段階)
—		—		—	● (左IH・3段階)
—		—		—	● (左IH・3段階)
—		—		—	● (左IH・3段階)
● 左右IH同時使用可、140～200℃(7段階)		● 左右IH同時使用可、150～200℃(6段階)		● 左右IH同時使用可、150～200℃(6段階)	● 左右IH同時使用可、100～200℃(11段階)
—／● 200g(220mL)		—／● 200g(220mL)		—／● 200g(220mL)	—／● 200g(220mL)
● (左右IH:80℃)		—		—	● (左右IH:80℃)
● (バリエ)		—		—	—
●		—		—	●
● (5段階)		● (3段階)		● (3段階)	● (5段階)
● (5段階)		● (3段階)		● (3段階)	● (5段階)
● (焼き魚:3メニュー)		● (焼き魚:2メニュー)		● (焼き魚:2メニュー)	● (焼き魚:3メニュー)
●		—		—	●
● 150～250℃(11段階)		—		—	● 150～250℃(11段階)
—		—		—	●
●		●		●	● (吸気口ホルダー付)
●		●		●	●
● (中央液晶)		—		—	● (中央液晶)
● (自動クリーニング機能付)		—		—	● (パラジウム＋プラチナ)
—		—		—	●
●		●		●	●
748×554×236mm	598×554×236mm	737×556×236mm	598×556×236mm	598×554×236mm	598×555×237mm
約24kg	約23kg	約19kg	約18kg	約18kg	約23kg
363×296×60mm		270×360×60mm		270×360×60mm	363×296×60mm
310×245mm(フッ素コート付)		230×275mm		230×275mm	310×245mm(フッ素コート付)
3芯 キャブタイヤケーブル 長さ700mm		3芯 キャブタイヤケーブル 長さ600mm		3芯 キャブタイヤケーブル 長さ600mm	3芯 キャブタイヤケーブル 長さ660mm
当社専用天ぶら鍋※8・グリルディッシュ※5 各1個		当社専用天ぶら鍋※8 1個		当社専用天ぶら鍋※8 1個	当社専用天ぶら鍋※8 各1個

●IHクッキングヒーターに適した鍋・不向きな鍋につきましてはP31をご覧ください。

		ビルトイン型 2口			据置型	
		2口IH	2口IH／コンビ加熱		2口IH＋ラジエント	2口IH
		 ※写真はCS-G20AKSです。	 ※写真はCS-G28BSです。	 ※写真はCS-H28Bです。		 ※写真はG29CSです。
		60cmトップ オール上面操作タイプ				
機種 希望小売価格 (税込・据付費別)		CS-G20AKS 249,900円 (税抜 238,000円) CS-G20K◇ 207,900円 (税抜 198,000円)	CS-G28BS 176,400円 (税抜 168,000円) CS-G28B◇ 165,900円 (税抜 158,000円)	CS-H28B 134,400円 (税抜 128,000円)	CS-G39CS 262,500円 (税抜 250,000円)	CS-G29CS 197,400円 (税抜 188,000円) CS-G29CS20A 197,400円 (税抜 188,000円)
トッププレート色		シルバー／ブラック◇	シルバー／ブラック◇	ブラック◇	グレイスシルバー	グレイスシルバー
電源・ヒーター	ヒーター種類・最大火力	● IHヒーター ○ ラジエントヒーター ■ グリルヒーター (シーズヒーター)	● 2.0kW ● 2.0kW ■ 1.6kW	● 2.5kW ● 2.5kW ○ 2.0kW ● 2.5kW	● 1.5kW ● 2.0kW ● 3.0kW ■ 2.1kW ※3	● 2.0kW ● 3.0kW ■ 2.1kW
	定格電圧・消費電力	単相200V・5.6kW	単相200V・4.0kW※2 (20A)	単相200V・4.0kW※2 (20A)	単相200V・5.8kW※1	単相200V・5.8kW※1／4.0kW※2 (20A)
	火力調整	左右7段階	左右8段階	左7段階／右8段階	左7段階、右9段階／中央5段階／グリル5段階	左7段階、右9段階／グリル5段階
使いやすさ	ダイヤル火力操作	—	—	●	—	—
	火加減ワンタッチボタン	● (送りキー)	● (送りキー)	●	●	● (送りキー)
	火加減クッキリサイン	● (G20AKS 2色、G20K 1色)	● (1色)	●	● (2色)	● (1色)
	ナビ液晶	— / LED表示	—	—	● / ホワイトバックライト(1ヵ所)	—
	見まもりセンサー・音声ナビ	● (G20AKSのみ)	—	—	—	—
おいしさ	IHヒーター	3kWボタン	—	—	●	●
	グリル	揚げ物機能※4／少量油対応	● 左IH、160～200℃ (3段階) / ● 200g (220mL)	● 右手前IH、150～200℃ (6段階) / —	● 左右IH・同時使用可、150～200℃ (6段階) / ● 200g (220mL)	● 左右IH・同時使用可、150～200℃ (6段階) / ● 200g (220mL)
	水なし	保温機能	—	—	● (左右IH:80℃)	● (左右IH:80℃)
	グリル	炭焼き加熱	—	—	●	●
	あたため機能	● (3段階) / ● (焼き魚:2メニュー)	—	—	● (5段階) / ● (焼き魚:3メニュー)	● (5段階) / ● (焼き魚:3メニュー)
快適安心	グリルお手入れボタン(空焼き)	●	—	—	●	●
	パラジウム脱煙機能	—	—	—	● (自動クリーニング機能付)	● (自動クリーニング機能付)
	地震感知機能	—	●	●	●	●
	害虫忌避剤※5	●	—	—	●	●
寸法・質量	本体	外形寸法 (幅×奥行×高さ)	598×554×236mm	442×520×95mm	590×576×182mm	590×576×182mm
	質量	約18kg	約9kg	約8kg	約21kg	約21kg
	グリル	庫内有効寸法 (幅×奥行×高さ)※6	270×360×60mm	—	333×364×50mm	333×364×50mm
	グリル網 (幅×奥行)	230×275mm (フッ素コート付)	—	—	300×245mm (フッ素コート付)	300×245mm (フッ素コート付)
電源コード		3芯 キャブタイヤケーブル 長さ600mm	3芯 キャブタイヤケーブル 長さ700mm	3芯 キャブタイヤケーブル 長さ600mm	3芯 キャブタイヤケーブル 長さ600mm	3芯 キャブタイヤケーブル 長さ600mm
その他付属品		当社専用天ぶら鍋※7 1個	当社専用天ぶら鍋※7 1個	当社専用天ぶら鍋※7・焼きあみ 各1個	当社専用天ぶら鍋※7 1個	当社専用天ぶら鍋※7 1個

◆中央ヒーター(ラジエントヒーター)、グリルヒーターは、ヒーター定格を表示しています。◇トッププレート色はブラックです。

手洗いより節水できる!ビルトイン食器洗い乾燥機。



3つのセンサーで汚れ具合や食器量を見わけて洗う「おまかせエコ」搭載!

※当社独自の測定結果で、使用条件により効果は異なります。



ミスト・間欠噴射で汚れをふやかし、浮かせてはがす「シャワーミスト」



【ドア面材型】
特定保守製品
EW-45H1SM(ステンレスシルバー)
希望小売価格181,650円
(税抜価格173,000円)
(面材別、工事費別)

噴射角度や方向が変わる「ターボ噴射」



【ドアパネル型】
特定保守製品
EW-45H1S(ステンレスシルバー)
希望小売価格181,650円
(税抜価格173,000円)
(パネル別、工事費別)

※1 合計消費電力量5.8kWを超えるご使用の場合は、自動的にIHヒーター火力を調節します。(最大火力を4.8kWに設定することも可能です。) ※2 合計消費電力量4.0kWを超えるご使用の場合は、自動的にIHヒーター火力を調節します。 ※3 中央ヒーターとグリルは同時に使えません。 ※4 揚げ物キープ使用側のIHでは、切タイマーの設定はできません。 ※5 コップ等の害虫が忌避する塗料を塗っています。 ※6 グリル網から上ヒーターまでの高さ。 ※7 本体付属の天ぶら鍋は1個です。2個お使いの場合は、専用天ぶら鍋(サービス部品)をお買い求めください。

いっきにおいしく2段調理!三菱の〈熱風循環方式〉オーブンレンジ。



食材を包み込むように加熱。熱風循環方式

2本の熱風循環ヒーターで2.6kWものハイパワーを発揮。庫内のすみずみまで熱風を回すので、ムラを抑えて上手に2段調理できます。



いっきにおいしく焼き上げ。

3.8kWスピード予熱

熱風循環ヒーターと上面の平面ヒーターによる強力3.8kWで、よりスピーディに予熱。またドアを開けても設定温度への復帰が早いので、食材の表面を一気に焼くことができ、中の旨味を逃がしません。

かさばる食材もおまかせ。

33Lワイド庫内

高さも幅もゆったりサイズの33L庫内。山形食パン等の背の高い食材にも、魚等の横長の食材にも、ワイドに対応!



横長の食材もOK
ワイドな角皿

使いやすいから美しい。スッキリ操作パネル

明るく見やすい
オレンジバックライト液晶

押すとび出て回せ、
使わないときは
すっきり収まるダイヤル



メニュー操作は
使いやすい
タッチキー式

多彩な加熱モードで、さらにおいしさ自在。

煮込み

下からの電波と後方からの熱風で、お鍋内に対流を起こして全体の温度を上げ、こく豊かな風味に。

自動メニュー

ゆで野菜・茶わん蒸し・グラタン・クッキー等のメニューを選ぶだけ。おまかせで上手に調理できます。

グリル

上ヒーター&熱風循環ヒーターで、表面がこんがり。焼き魚もきれいに焼き上げます。

レンジ

1000Wインバーターですばやく加熱。ターンテーブルなしで庫内をフルに使えます。

ビルトイン電気オーブンレンジ



CS-R02-S

(シルバー)

希望小売価格220,500円

(税抜価格210,000円)(据付費別)

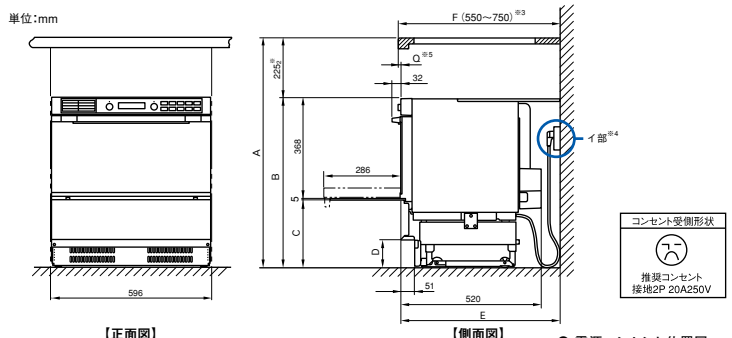
※ガスコンロとの設置はできません。
※据置型を上に乗せての設置はできません。

●仕様

電源	単相200V(50・60Hz共用) 20A
外形寸法(幅×奥行×高さ)	約596mm×550~750mm(調整範囲)×575~635mm(調整範囲)
質量	約36.5kg
庫内寸法(幅×奥行×高さ)	約394×309×259mm
庫内容量	約33L
電子レンジ	消費電力 1.45kW 高周波出力 1000W(※1)・600W~100W相当
オーブン	加熱方式 上ヒーター・熱風循環ヒーター/2段調理 消費電力 3.9kW ヒーター出力 予熱:3.8kW・調理:2.6kW 温度調節範囲 発酵(30・35・40・45℃)・110℃~250℃・300℃(※2)
グリル	消費電力 2.6kW ヒーター出力 2.5kW
黒角皿/白角皿寸法(約)	黒角皿:367×262mm/白角皿:357×241mm
電源プラグ	250V 20A
ご推奨コンセント	パナソニック 埋込型WN1932・露出型WKS294
付属品・同梱品	黒角皿(2枚)・白角皿(1枚)・角あみ・ミトン(2枚)・クックブック
キッチン高さ対応	800~860mm

※1 自動あたためなどの調理スタート時から約3分間、その後は600Wに切り替わります。※2 予熱時のみ設定可。
※写真はキッチンに設置したイメージです。

外形寸法図



【正面図】

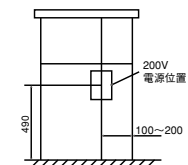
【側面図】

●各部寸法

機種	CS-R02(-S)
A寸法(適応キッチン高さ)	800~860に対応可能(※1)
B寸法(本体高さ)	575~635調節可能
C寸法(収納フタ高さ)	212~262調節可能(A寸法により変化)
D寸法(ケ込み部高さ)	55~115調節可能(A寸法により変化)
E寸法(本体奥行き)	(F寸法)-(Q寸法)となります。
F寸法(適応キッチン奥行き)	550~750に対応可能(※3)

※1 A寸法が960~940mmまでの場合は、IH下の隙間に専用隙間かくし下部バーを取り付けできます。
※2 225はコンロ設置スペースです。コンロ機種により異なります。 ※3 一般流し台は、奥行き寸法550mm、570mmに対応できます。
※4 I部は電源、プラグ差込み状態を示します。(露出型コンセント使用時) ※5 Q寸法はキッチンにより異なります。

●電源コンセント位置図



当カタログ記載の75cmワイドトップ/60cmトップのビルトイン型と組み合わせて設置できます。

IHクッキングヒーターと連動運転^{※1}する専用レンジフードファン「フラットア」。

IHに最適な高捕集性能により油煙や水蒸気を強力にキャッチし、電化キッチンの快適さをいっそう高めます。

※1: IHクッキングヒータービルトイン型CS-PT31HNWSR、CS-PT31HNWSR-H、CS-PT31HNSR、CS-T32HNWSR、CS-T32HNSR、CS-G32VNWSR、CS-G32VNSRに連動可能。運転信号認知(周波数38kHz/NEC信号)のため、簡単なスイッチ操作による事前設定が必要です。

- IHクッキングヒーターのフラットな意匠にマッチする、55mm薄形フラットフード。
- 独自の誘引流高捕集方式「油煙ナビ(特許申請中)」により、捕集効率約99%(強運転時)^{※2}
- 縦ぎ目のないフラットボディ&撥油塗装により、さっとひと拭きでらくらくお手入れ。
- 「24時間換気機能」付きでニオイや湿気を排出し、運転音も18.5dB^{※2}と低騒音設計。

※2 60Hz、ダクト15m相当配管時。

三菱フラット形レンジフードファン「フラットア(Flattea)」

75cm幅本体: V-754FR

90cm幅本体: V-904FR

希望小売価格147,000円

希望小売価格168,000円

(税抜価格140,000円)(工事費別)

(税抜価格160,000円)(工事費別)



※写真は側板(受注対応品)を装着したイメージ例です。

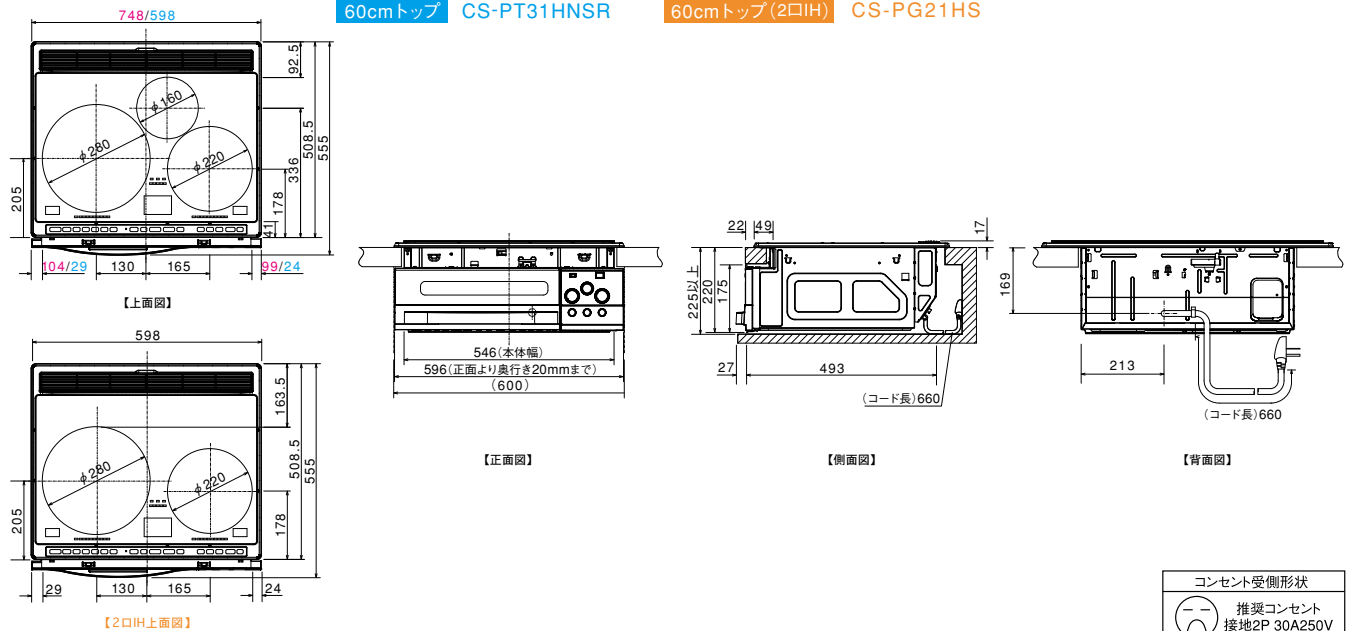
外形寸法図 (寸法単位:mm)

ビルトイン型

75cmワイドトップ CS-PT31HNWSR,PT31HNWSR-H

60cmトップ CS-PT31HNSR

60cmトップ(2口IH) CS-PG21HS



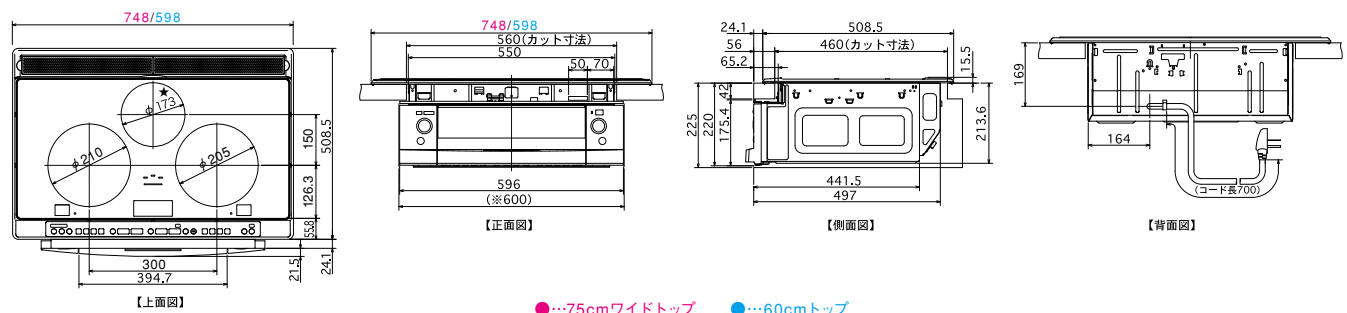
※据付の際、前面より奥行き20mmまでは600mm幅の空間が必要です。

●...75cmワイドトップ ●...60cmトップ

ビルトイン型

75cmワイドトップ CS-T32HNWSR,T32HWS,G32HNWS,G32HWS

60cmトップ CS-T32HNSR,T32HS,G32HNS,G32HS



★ CS-T32HNWSR,T32HWS,T32HNSR,T32HSはφ160mm

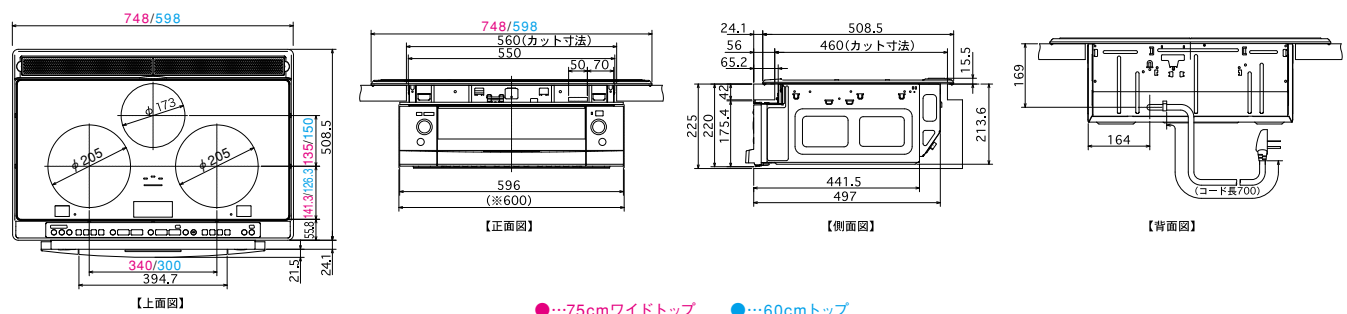
※据付の際、前面より奥行き20mmまでは600mm幅の空間が必要です。

●...75cmワイドトップ ●...60cmトップ

ビルトイン型

75cmワイドトップ CS-G32VNWSR,G32VNWS,G32VWS

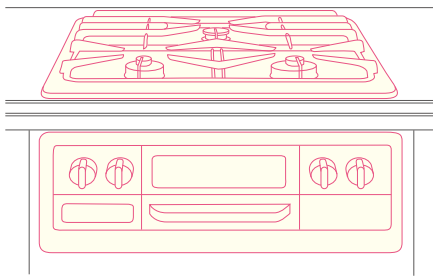
60cmトップ CS-G32VNSR,G32VNS,G32VS



※据付の際、前面より奥行き20mmまでは600mm幅の空間が必要です。

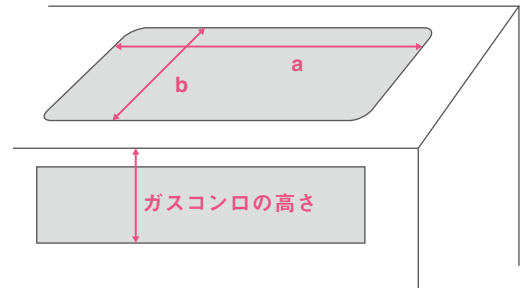
●...75cmワイドトップ ●...60cmトップ

システムキッチンをお使いの方 (ビルトインタイプ)

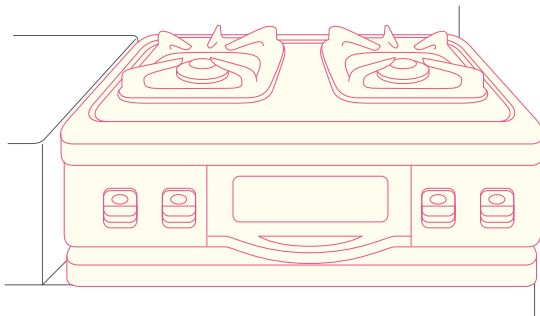


●キッチンの確認

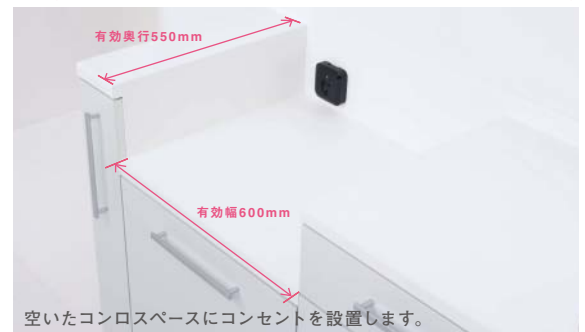
a×b寸法…560×460mm R=4~30



コンロ置き台をお使いの方



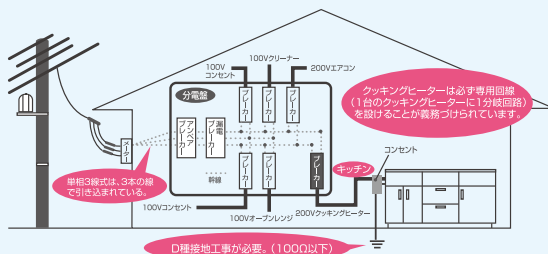
●設置スペースの確認 (周囲が不燃性の壁または防熱板を取り付けた場合)



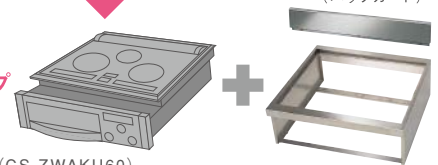
空いたコンロスペースにコンセントを設置します。

IHクッキングヒーターは、単相3線式200Vの電源が必要です。

- 単相3線式の確認 (単相2線式の場合は、単相3線式に切替え工事が必要です。)
- アンペアブレーカーと幹線の太さの確認 (容量が足りない場合は、幹線の張替え工事が必要です。)
- 分電盤の空きブレーカーの確認 (空きブレーカーがない場合は、増設工事が必要です。)
- 三相200V (動力電源) には絶対に接続しないでください。



A ビルトインタイプ (60cmトップの場合)



- ① 別売の設置枠を使います。(CS-ZWAKU60)
- ② 壁との隙間の汚れ防止のため、必要により枠にバックガードを使います。(CS-ZBG60)
- ③ 枠ごと、ガスコンロとおきかえます。
(コンセントは、30A用・20A用を確認しお買い求めの上、つけておきます。)

設置枠を使えば、
ビルトインタイプも
設置可能！



※露出型コンセントにて設置の場合は、手前側に少し出る場合があります。

別売部品

ビルトイン型用設置枠 (トップ幅60cm)

CS-ZWAKU60

希望小売価格19,740円(税抜価格18,800円)
寸法:幅599×奥行550×高さ225mm



ビルトイン型用設置枠 (トップ幅75cm)

CS-ZWAKU75

希望小売価格21,000円(税抜価格20,000円)
寸法:幅749×奥行550×高さ225mm

ビルトイン型用設置枠バックガード (トップ幅60cm)

CS-ZBG60

希望小売価格4,410円(税抜価格4,200円)
寸法:幅599×奥行15×高さ110mm



ビルトイン型用設置枠バックガード (トップ幅75cm)

CS-ZBG75

希望小売価格4,830円(税抜価格4,600円)
寸法:幅749×奥行15×高さ110mm

ビルトイン型用一体型キャビネット (トップ幅60cm)

CS-CA60 (原色:ホワイト)

希望小売価格42,000円(税抜価格40,000円)
寸法:幅598×奥行550×高さ800mm
※バックガード(CS-ZBG60)設置可能。
※扉の中に棚はありません。



据置型用バックガード (コンロ台奥行550mm用)

CS-ZBGC55

希望小売価格5,250円(税抜価格5,000円)
寸法:幅590×奥行10×高さ136mm



据置型用バックガード (コンロ台奥行600mm用)

CS-ZBGC60

希望小売価格5,250円(税抜価格5,000円)
寸法:幅590×奥行35×高さ45mm



ラジエントヒーター用焼きあみ CS-YAKIAMI

希望小売価格1,050円(税抜価格1,000円)



■推奨部品

据置き台 (タカスタンダード)

CS-AYG60R (原色:ホワイト)

希望小売価格27,300円(税抜価格26,000円)

寸法:幅600×奥行543×高さ625mm
※ビルトイン型(60cmタイプ)を設置枠(Z60WAKU)に入れてご使用の際の床からの高さ:850mm/据置型をご使用の際の床からの高さ:807mm
※扉の中に棚はありません。



台輪スパーサー (タカスタンダード)

CS-60M

希望小売価格3,675円(税抜価格3,500円)
寸法:幅595×奥行500×高さ140mm

※据置型をご使用の際の床からの高さ:857mm
※CS-AYG60R、CS-CA60に設置可能。



トッププレート専用クリーナー (イージーオー)

CS-COLLO034

希望小売価格1,470円(税抜価格1,400円)
正味量:124ml



据置型用30A露出型コンセント CS-WK3730B

希望小売価格2,310円(税抜価格2,200円)



A ガスコンロの高さが**220mm**なら、
タテ・ヨコの寸法を確認して交換。

B 背の高いガスコンロ (**230mm以上**) なら、
隙間があくので部材で調節。
・IHの下または上に専用隙間かくしルーバーを使います。

C 背の低いガスコンロ (**210mm以下**) なら、
キッチン扉をつけ直す作業が必要です。
(そのままでは取り付けできません。)
・扉を必要寸法分だけ下へ下げて付け直します。
・扉の下側をけこみ(両となり)に合わせてカットします。
※キッチンにより、ガスコンロと庫内を仕切る板がありますので、外して付け直します。

IHクッキングヒーターをガスオーブンの上部へ
併用設置することはできません。

ビルトインに
取り替えて
IHに。

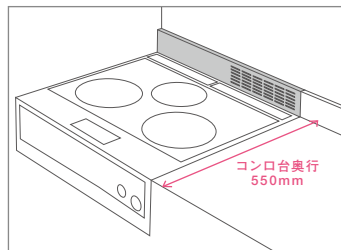


B 据置型 据置型なら取り替えるだけでOK!

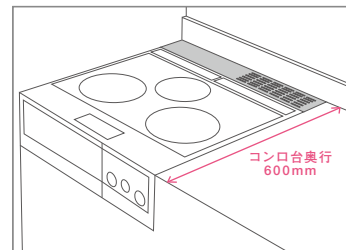


● <壁との隙間汚れ防止用>バックガード使用例

CS-ZBGC55



CS-ZBGC60



グリル調理時のうっかりタッチを防止。取り付けもカンタン、三菱だけ*のグリルガード。



ビルトイン型用グリルガード
(サイドグリルタイプ)
CS-GRILLGP
希望小売価格3,675円(税抜価格3,500円)
対応機種:PT31HN・PG21Hシリーズ(P.13参照)



ビルトイン型用グリルガード
(センターグリルタイプ)
CS-GRILLGC
希望小売価格3,675円(税抜価格3,500円)
対応機種:HN/Hシリーズ(P.16参照)
VN,Vシリーズ(P.16参照)

ビルトイン型用グリルガード
(サイドグリルタイプ)
CS-GRILLGM
希望小売価格3,675円(税抜価格3,500円)
対象形名:G20Kシリーズ(P18)

ビルトイン型用グリルガード
(サイドグリルタイプ)
CS-GRILLGL
希望小売価格3,675円(税抜価格3,500円)
対象形名:G32Mシリーズ(P19)

据置型用グリルガード
(サイドグリルタイプ)
CS-GRILLG
希望小売価格3,675円(税抜価格3,500円)
対象形名:G39CS、G29CSシリーズ(P22)

※2013年9月20日現在(家庭用ビルトイン型IHクッキングヒーターにおいて)。

■専用隙間かくしルーバー(ビルトイン型専用)

シリーズ名	キャビネット隙間	色	形 名	希望小売価格	外形寸法(幅×奥行×高さ)
PT31HN、PG21Hシリーズ(P13)	9mmに対応	シルバー	CS-ZUP9	3,675円(税抜価格3,500円)	597×25×5mm
	25mmに対応	シルバー	CS-ZUP25	3,675円(税抜価格3,500円)	597×25×20.5mm
	50mmに対応	シルバー	CS-ZUP50	3,675円(税抜価格3,500円)	597×25×45.5mm
T32HN、Hシリーズ(P16) G32HN、Hシリーズ(P16) G32VN、Vシリーズ(P16)	9mmに対応	シルバー	CS-ZUH9	3,675円(税抜価格3,500円)	595×33.5×6mm
	25mmに対応	シルバー	CS-ZUH25	3,675円(税抜価格3,500円)	595×33.5×22mm
	50mmに対応	シルバー	CS-ZUH50	3,675円(税抜価格3,500円)	595×33.5×47mm
G20Kシリーズ(P18)	9mmに対応	シルバー	CS-ZUM9	3,675円(税抜価格3,500円)	597×25×5mm
	25mmに対応	シルバー	CS-ZUM25	3,675円(税抜価格3,500円)	597×25×20.5mm
	50mmに対応	シルバー	CS-ZUM50	3,675円(税抜価格3,500円)	597×25×45.5mm
G32Mシリーズ(P19) G21MS20A(P19)	9mmに対応	グレー	CS-ZU12M9	3,675円(税抜価格3,500円)	595×45×5mm
	25mmに対応	グレー	CS-ZU12M25	3,675円(税抜価格3,500円)	595×45×20.5mm
	50mmに対応	グレー	CS-ZU12M50	3,675円(税抜価格3,500円)	595×45×45.5mm

■専用隙間かくしルーバー(ビルトイン型専用)

シリーズ名	キャビネット隙間	色	形 名	希望小売価格	外形寸法(幅×奥行×高さ)
PT31HN、PG21Hシリーズ(P13) T32HN、Hシリーズ(P16) G32HN、Hシリーズ(P16) G32VN、Vシリーズ(P16)	21mmに対応	シルバー	CS-ZTP10	3,675円(税抜価格3,500円)	595×15×16.5mm
G20Kシリーズ(P18) G32Mシリーズ(P19)		シルバー	CS-ZTM10	3,675円(税抜価格3,500円)	595×43×16mm

※付属の上ルーバーを外した状態で21mm以上の隙間がある場合に使用します。 ※取り付けは付属の上ルーバーを外して隙間かくし上ルーバーを取り付けます。 ※キャビネットの隙間が11mmの場合、付属の上ルーバーを取り付けます。

この紙面に掲載の商品の価格には、配送・設置調整・据付費、使用済み商品の引取り費等の費用は含まれておりません。

● 推奨鍋ラインアップ 詳細は www.MitsubishiElectric.co.jp/ih-cooking

推奨品は下記の記載メーカー製です。ご注文の際はCS-○○○とご指定してお求めください。

【フジノシリーズ】

新・揚げ物機能「当社指定鍋」(詳しくはP15をご覧ください)



16cm片手鍋
CS-106025
希望小売価格**5,775円**
(税抜価格**5,500円**)
● サイズ/φ152mm×93mm
● 質量/0.82kg
● 接地底径/140mm



IHフライパンDX26cm
(内面フッ素樹脂加工)
CS-106865
希望小売価格**11,550円**
(税抜価格**11,000円**)
● サイズ/φ260mm×55mm
● 質量/1.1kg
● 接地底径/180mm



IHフライパンDX20cm
(内面フッ素樹脂加工)
CS-106063
希望小売価格**6,300円**
(税抜価格**6,000円**)
● サイズ/φ200mm×43mm
● 質量/0.6kg
● 接地底径/140mm



24cm マルチパン(ガラス蓋付)
(内面フッ素樹脂加工)
CS-133540
希望小売価格**12,180円**
(税抜価格**11,600円**)
● サイズ/φ240mm×68mm
● 質量/1.04kg
● 接地底径/162mm



18cm片手鍋
CS-106049
希望小売価格**6,825円**
(税抜価格**6,500円**)
● サイズ/φ174mm×95mm
● 質量/0.96kg
● 接地底径/165mm



20cm両手鍋
CS-106087
希望小売価格**7,875円**
(税抜価格**7,500円**)
● サイズ/φ198mm×92mm
● 質量/1.2kg
● 接地底径/185mm



IHパン用ガラス蓋26cm用
CS-106827
希望小売価格**1,890円**
(税抜価格**1,800円**)
● サイズ/φ260mm
● 質量/0.66kg



20cm両手深鍋
CS-106094
希望小売価格**8,400円**
(税抜価格**8,000円**)
● サイズ/φ198mm×110mm
● 質量/1.4kg
● 接地底径/185mm



24cm両手深鍋
CS-106124
希望小売価格**11,025円**
(税抜価格**10,500円**)
● サイズ/φ237mm×130mm
● 質量/1.9kg
● 接地底径/225mm



IHパン用ガラス蓋20cm用
CS-106339
希望小売価格**1,470円**
(税抜価格**1,400円**)
● サイズ/φ200mm
● 質量/0.425kg



20cm用セイロ
CS-106970
希望小売価格**7,350円**
(税抜価格**7,000円**)
● サイズ/φ200mm×80mm
● 質量/0.94kg
※CS-106087・CS106094と
組み合わせてご使用ください。



カジュアルケトル3.0L
CS-106971
希望小売価格**6,825円**
(税抜価格**6,500円**)
● サイズ/φ198mm×152mm
● 質量/1.2kg
● 接地底径/152mm



20cmバスタボット
CS-106858
希望小売価格**12,600円**
(税抜価格**12,000円**)
● サイズ/φ198mm×206mm
● 質量/2.46kg
● 接地底径/185mm



ステンレス製土鍋
「だんらん」10号
CS-136572
希望小売価格**20,790円**
(税抜価格**19,800円**)
● サイズ/φ262mm×97mm
● 質量/3.7kg
● 接地底径/205mm



IHパン玉子焼DX
CS-106872
希望小売価格**6,090円**
(税抜価格**5,800円**)
● サイズ/φ142mm×長さ359mm×高さ69mm
● 質量/0.51kg
● 接地底径/155mm



圧力鍋(5Lタイプ)
CS-602596
希望小売価格**22,050円**
(税抜価格**21,000円**)
● サイズ/φ210mm×144mm
● 質量/2.3kg
● 接地底径/180mm



3層構造)18cm片手鍋
CS-104214
希望小売価格**10,500円**
(税抜価格**10,000円**)
● サイズ/φ214mm×長さ379mm×高さ145mm
● 質量/1.52kg
● 接地底径/165mm



3層構造)20cm深型両手鍋
CS-104221
希望小売価格**12,600円**
(税抜価格**12,000円**)
● サイズ/φ234mm×長さ336mm×高さ153mm
● 質量/1.74kg
● 接地底径/185mm



3層構造)22cm深型両手鍋
CS-104238
希望小売価格**14,700円**
(税抜価格**14,000円**)
● サイズ/φ260mm×長さ352mm×高さ157mm
● 質量/2.08kg
● 接地底径/205mm



両手中華鍋
(アルミニウム鍋物製・内面フッ素樹脂加工)
CS-WCI 29
希望小売価格**12,600円**
(税抜価格**12,000円**)
● サイズ/φ290mm×77mm
● 質量/1.38kg
● 接地底径/170mm



ピザ皿
CS-PIZA
希望小売価格**1,260円**
(税抜価格**1,200円**)
● サイズ/φ240mm×14mm
● 質量/0.235kg



セラミック皿
CS-SERA
希望小売価格**2,100円**
(税抜価格**2,000円**)
● サイズ/φ256mm×40mm
● 質量/0.705kg

【フジノシリーズ】 PT31HN、PG21Hシリーズ(P13)専用



33cm和鍋
CS-116185
希望小売価格**23,100円**
(税抜価格**22,000円**)
● サイズ/φ299mm×150mm
● 質量/2.3kg
● 接地底径/230mm



33cm和鍋用ガラス蓋
CS-116512
希望小売価格**2,940円**
(税抜価格**2,800円**)
● サイズ/φ330mm
● 質量/0.98kg



IH中華鍋DX31cm
CS-106476
希望小売価格**13,650円**
(税抜価格**13,000円**)
● サイズ/φ310mm×89mm
● 質量/1.5kg
● 接地底径/180mm



27cm両手深鍋
CS-116772
希望小売価格**21,000円**
(税抜価格**20,000円**)
● サイズ/φ270mm×179mm
● 質量/2.15kg
● 接地底径/235mm



アイ・クック鍋22cm
(100℃以上のパワフルなスチームで調理！)
CS-155795
希望小売価格**15,540円**
(税抜価格**14,800円**)
● サイズ/φ220mm×115mm
● 質量/1.8kg
● 接地底径/180mm

IHに最適。すぐに快適調理ができる。三菱お得な鍋セット。
軽くて使いやすく、コストパフォーマンスに優れた「エレクトロマスターライトシリーズ」。



三菱オリジナル鍋 8 点セット CS-FJ8ST



セット合計希望小売価格
59,640円
(税抜価格**56,800円**)

- ① 18cm雪平鍋
- ② 18cm片手鍋
- ③ 20cm両手深鍋
- ④ 24cm両手深鍋
- ⑤ カジュアルケトル 3.0リットル
- ⑥ 24cm マルチパン (ガラス蓋付属)
- ⑦ フジIH玉子焼 DX19.5cm
- ⑧ 20cm セイロ

三菱オリジナル鍋 5 点セット CS-FJ5ST



セット合計希望小売価格
35,175円
(税抜価格**33,500円**)

- ① 16cm片手鍋
- ② 20cm両手深鍋
- ③ ホイッスルケトル 2.0リットル
- ④ 24cm マルチパン (ガラス蓋付属)
- ⑤ フジIH玉子焼 DX19.5cm

● IH調理器に適した鍋・不向きな鍋

IHに適した鍋でも、鍋の種類によっては「ブーン」や「ジー」などの共振音がすることがあります。共振音は、食材の量や鍋の位置、加熱状態などの影響によって発生する場合があります。機器本体には異常はありません。鍋の位置をずらすなど鍋の振動状態が変化すると音が止まることがあります。IHヒーターは鍋そのものを発熱して調理するので、鍋の材質によっては使用できません。また、鍋底を発熱させるため適切なサイズの鍋底が必要です。温度感知センサーが各口の中心部分にありますので、底が平らでない場合は正確な温度感知ができず、過熱するおそれがあるので使用できません。

市販の鍋をお求めになるときは一般財団法人「製品安全協会」の   マークのある鍋をおすすめします。

100V専用IH鍋・プレートは200V機種では使用しないでください。

鍋の材質	鍋の種類		IHヒーター	ラジエントヒーター
	鉄、鉄鋳物、鉄ホーロー		○ ● ホーロー鍋は、空焼きしたり焦げつかせないようにしてください。 (ホーローが溶けて焼きつき、トッププレート損傷の原因となります)	○ ● ホーロー鍋は、耐熱認定以外は使用しないでください。 ● ホーロー鍋は、空焼きしたり焦げつかせないようにしてください。 ● ホーロー加工された魚焼き器・あみは使えません。 (ホーローが溶けて焼きつき、トッププレート損傷の原因となります) 
	ステンレス		○ 18-0 ※磁石がよくつく。	○
			△ 18-8 18-10	○
	多層鍋 貼り付け鍋 (鍋の底にステンレスなどを貼り付けている) 溶射鍋 (鍋の底に鉄などをコーティングしている)		△ ● 火力が弱くなったり、使えないものがあります。 ※多層で間に鉄をはさんでいるものや、底が18-0ステンレスのものは使えます。 ● 鍋の底の材質により火力が弱くなったり、使えないものがあります。	○
	陶磁器(土鍋など)		× ● 「IHヒーターで使える」と表示されていても、IHヒーターでは使わないでください。	△ ● 土鍋の底に脚のあるものは加熱できません。 ● 土鍋を引きずらないようにしてください。(土鍋の底でトッププレートを傷つけたり、割れの原因となります)
	銅、アルミ		×	○
	耐熱ガラス		×	△ ● 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)

鍋の形状	左右・中央IHヒーター		左・中央ヒーター(ラジエントヒーター)
	○ PT31HN/PG21Hシリーズ ● 底が平らで、平らな部分の直径が左IHヒーター:12~30cm、右IHヒーター:12~24cm、中央ヒーター:12~18cmまでのもの。 ※上記以上のものは、鍋の側面に熱が伝わりにくくなり、上手に調理できない場合があります。 ※液晶表示部の上に高温の鍋などが載ると、液晶表示部が黒くなる場合があります。黒くなった場合は、鍋等をおろしてしばらく放置すれば元に戻ります。 ● 圧力鍋(1H200V対応)も使えます。 その他のシリーズ ● 底が平らで、平らな部分の直径が12~26cmまでのもの(中央IHヒーターは直径が12~19cmまでのもの)。 ※27cm以上のもの(中央IHヒーターは19cm以上)は、鍋の側面に熱が伝わりにくくなり、上手に調理できない場合があります。 ※液晶表示部の上に高温の鍋などが載ると、液晶表示部が黒くなる場合があります。黒くなった場合は、鍋等をおろしてしばらく放置すれば元に戻ります。 ● 圧力鍋(1H200V対応)も使えます。※75cmワイドトップは27cmまで可。		○ ● 底が平らで厚手のもの。 ● 底の平らな部分の直径が中央:12~19cmのもの。 〈3口据置型は12~20cm〉 〈CS-H28Bは12~26cm〉
	× ● 底に3mm以上のソリや脚のあるもの。 ● 底の丸いもの(中華鍋など)。 ● 底の直径が12cm未満のもの。 (お知らせ)底が薄いものは、底が変形することがあります。低めの火力でご使用ください。 底が薄いものや底がそっているものは、強火で予熱すると赤熱する場合があります。		× ● 底に3mm以上の凹凸があるもの。 ※ラジエントヒーターの温度調節機能が働き、ヒーターが赤くなくなったり消えたりするため、調理が上手にできません。

※揚げ物調理時は付属の天ぷら鍋をお使いください。



100V 卓上タイプIH調理器

多彩に使える、立ててしまえる、シンプルモダンIH。





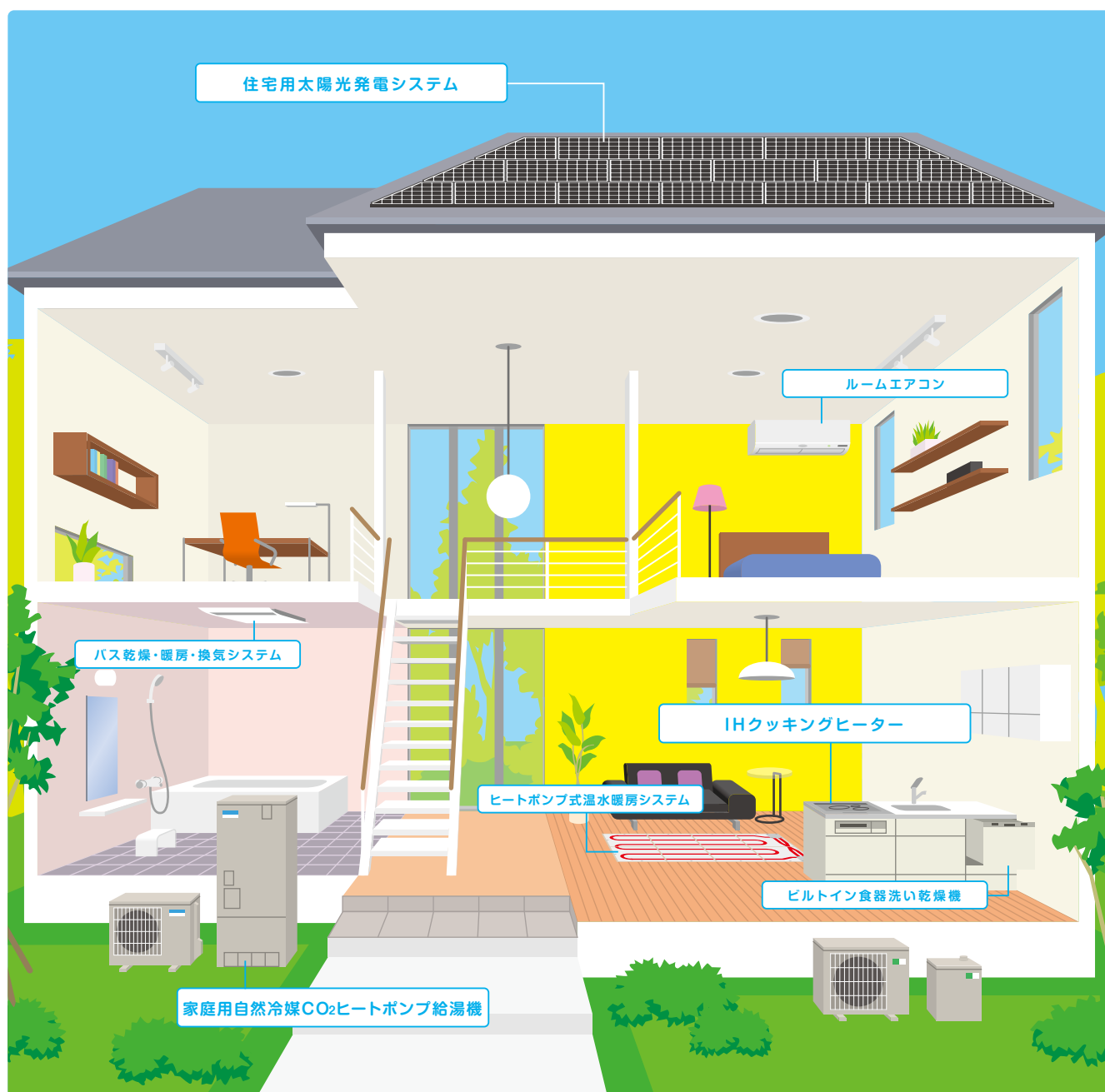
● 寸法:幅300×奥行302×高さ56mm ● 質量:約3.2kg ● 消費電力:AC100V・1200W(<強>立ち上げ時1400W)
● 火力調節:加熱<low>300W<mid>700W<high>1200W/保温<45~55℃><75~85℃><85~95℃>
● 鍋無し検知機能(上面LED点滅) ● 温度過昇防止機能 ● 小物加熱防止機能 ● 付属品:転倒防止スタンド

CS-A11C
希望小売価格 27,300円 (税抜価格 26,000円)

① 加熱3段階・保温3段階の火力調節機能 保温の火力まで、きめ細かく調節OK。カレーやシチューなどもおいしく煮込むことができます。
② 縦置きで収納できるスクエアデザイン 使わない時は、裏面にコードを巻き取って縦置き収納できる機能美デザイン。空きスペースにスッキリとしまえます。
③ 使用時は天板四隅のLEDが点灯 上面LED&前面操作部の採用で、使いやすさもアップ。またフルフラットな天板なので、お手入れだってサッとひと拭き!

「快適」と「省エネ」というテーマを、無 三菱のスマート電化がご提案します。

快適に便利に暮らしを支えながら、省エネのこともきちんと考えられている。これからの住まいには、そんな住
気持ちよく、毎日を過ごす。しっかり節電にもなって家計にやさしい。三菱のスマート電化にはそんな暮らしのク
ここからはじまる、家族のしあわせな時間。さあ、一緒にスマートな明日を！



理なく日々の暮らしの中へ。

宅設備機器が求められています。

オリティを高めるアイデアがいっぱい。

IHクッキングヒーター

高い熱効率で加熱するIHは、電気をムダなく活かした調理が可能です。また、キッチンのお手入れもラクラクです。

三菱はここが違う

対流煮込み加熱(プラス)で本格煮物も煮くずれなくおいしく調理。



家庭用自然冷媒CO₂ヒートポンプ給湯機 (三菱エコキュート)

空気の熱を利用したヒートポンプ方式で効率よくお湯を沸かします。

三菱はここが違う

バスタイムを快適にする「ホットあわー」や自動で風呂配管をおそうじする「バブルおそうじ」搭載。



住宅用太陽光発電システム (ダイヤモンドソーラー)

自然エネルギーである太陽の力を利用して、暮らしの電気をつくります。

三菱はここが違う 多彩な形状の「マルチルーフ」シリーズで日本の屋根に合わせてたっぷり発電。

ルームエアコン(霧ヶ峰)

空気の熱を利用したヒートポンプ方式でお部屋を効率良く冷暖房。夏も冬も節電しながら快適に過ごせます。

三菱はここが違う

温度を見るセンサー「ムーブアイ」で快適と省エネを両立。

ヒートポンプ式温水平房システム(エコヌクール)

空気の熱を利用したヒートポンプ方式でかしこく省エネ。からだの芯からあったかに、陽だまりのような温もり。

三菱はここが違う

使い方や運転設定、効率的な運転などをリモコンがアドバイス。

バス乾燥・暖房・換気システム

浴室乾燥・衣類乾燥・暖房・換気・涼風の1台5役。

三菱はここが違う

ヒーターを使わない「風乾燥モード」などの機能で節電を実現。

ビルトイン食器洗い乾燥機

洗浄から乾燥までおまかせで、いつもの家事がラクラクに。

三菱はここが違う

3つのセンサーで汚れ具合や食器量を見分けて洗う「おまかせエコ」搭載。

三菱のスマート電化



明日へエネルギーマネジメント

さらに、家中の機器をつないでもっと快適で省エネな住まいへ。三菱HEMS

三菱電機のHEMSはさまざまな家電製品や住宅設備をもっと簡単に効率よく活用できるよう、ネットワークをつないだシステムです。機器の使用状況を見える化したり、状況に応じて機器をコントロールすることに加え、設備と家族をつなげ、より快適で省エネな暮らしを実現します。

これからの豊かさや幸せのために、私たちは「省エネ化」「省資源化」という社会全体の課題を解決しながら、人と社会・地域をつないで、ひとりひとりの「暮らしのクオリティ」を高める、新しいものづくりを推進していきます。

IH クッキングヒーター(家庭用)

本カタログ掲載商品の価格には、配送・設置調整・据付等に要する費用は含まれておりません。また、使用済み商品の引き取りに要する費用等は販売店にご相談ください。

保証料をご負担
いただくと修理費が
無料に。

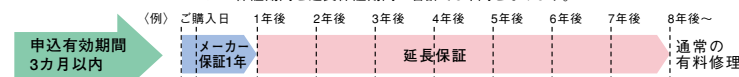
延長保証制度

延長保証期間が8年間と5年間の
2タイプをご用意しています。

＜保証期間＞

延長保証期間8年間の場合

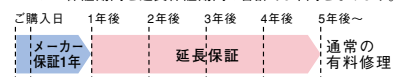
商品購入日から8年間の長期保証
メーカー保証期間と延長保証期間の合計で8年間となります。



●製品ご購入時あるいはご購入日から3カ月以内にお申し込みください。●延長保証はメーカー保証終了後からのスタートとなります。延長保証は、メーカー保証を含め、ご購入日(使用開始日)から8年間または5年間の長期保証となります。また延長保証は終了後は通常の有料修理に移行いたします。●保証金額は本体のご購入価格が限度となります。●当制度の詳細は三菱電機延長保証申込受付センターまでお問い合わせください。

延長保証期間5年間の場合

商品購入日から5年間の長期保証
メーカー保証期間と延長保証期間の合計で5年間となります。



＜保証内容＞延長保証期間中に対象商品に故障が発生した場合に、修理費を保証します。

保証する修理費用 = 技術料 + 部品代 + 出張料

＜延長保証対象商品と保証料＞

IHクッキングヒーター 8年間保証料7,450円(税抜価格7,095円)
5年間保証料3,675円(税抜価格3,500円)

2013年10月現在(保証料は変更する場合がありますのでご注意ください)

資料のご請求はこちらへ 三菱電機延長保証申込受付センター

☎0120-867-789 受付時間:平日午前9:00～午後5:30
(年末年始を除く)



安全に関するご注意

- ご使用の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。
- 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。揚げ物調理中は次のことを必ずお守りください。
本体のそばを離れない・揚げ物ボタンを使う・必ず当社専用天ぶら鍋、当社指定鍋を使う・加熱部の中央に置く・指定の油量を守る
- 水や調理物を加熱していると突然沸騰して、飛び散ることがあるため加熱前によくかき混ぜてください。
特に、だし汁・みそ汁・カレー・牛乳などの汁物には注意してください。
- 鍋などの下に紙や各種汚れ防止カバーなどを敷いて使用しないでください。
温度調節機能などの安全装置が正しく働かないため、発煙・発火などの原因となり非常に危険です。
- 医療用ペースメーカーをお使いの方が、IHクッキングヒーターをご使用される場合は、医療用ペースメーカーの取扱説明書および担当医師の指導の指示に従ってください。

- フライパンや鍋について、底が薄いものや底が反っているものは、強火で予熱すると赤熱する場合があります。
- 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、ガス栓等)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。
- 三菱電機もしくは当社販売会社と誤認させて、電話勧誘したり、お客さまの意志に反して強引に販売する訪問販売業者にご注意ください。
訪問販売や電話勧誘販売は消費者保護を目的とした法律*の適用を受けます。*特定商取引法(旧訪問販売法)・消費者契約法(消費者と事業者が結んだ契約全てが対象です)

IHクッキングヒーターの1ヵ月の電気代は約850円*1

*1. 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ヵ月の電気代は約850円です。
一般社団法人 日本電機工業会(JEMA)IH調理技術委員会調べ。JEMAホームページ(<http://www.jema-net.or.jp>)小冊子IHクッキングヒーターQ&A(PDF)より電力目安料金は、公益社団法人 全国家庭電気製品公正取引協議会「電気料金目安単価」から22円/kwh(税込)として算出(平成25年6月現在)

お支払いは三菱電機クレジットをご利用ください。
便利な分割払いで快適な生活設計を……三菱電機クレジット
(分割払い・ボーナス払い・リボ払い)のご相談は当店どうぞ。



保証書は必ずお受け取りください。

この商品には保証書がついています。購入時は、必要事項が記入されているかご確認の上、大切に保存してください。購入店名、購入日付の記載がない保証書は、無効になりますのでご注意ください。



愛情点検



★長年ご使用のIHクッキングヒーターの点検を! ●IH調理器の補修用性能部品の保有期間は製造打切後8年です。

ご使用の際
このような症状は
ありませんか

- 電源コードや電源プラグが異常に熱い。
- コードを折り曲げると通電したり、しななかったりする。
- いつもより異常に熱くなったり、コゲくさい臭いがする。
- 製品に触れるとビリビリと電気を感ずる。
- 自動的に切れない時がある。
- その他の異常・故障がある。

ご使用
中止

故障や事故防止のため、コンセントから電源プラグははずし、必ず販売店にご連絡ください。点検・修理に要する費用などは販売店にご相談ください。

暮らしと設備の
wink 総合情報サイト[wink]
www.MitsubishiElectric.co.jp/wink

- 商品の定格、仕様は改良などのため、一部変更することがありますのでご了承ください。
- 商品の色は、印刷により現品と多少違うことがありますのでご了承ください。
- この製品は日本国内用ですので日本国外では使用できません。また、日本国外でのアフターサービスも受けられません。
- Products in this catalog are designed for use in Japan only. Servicing is not available outside of Japan.
- このカタログのお問い合わせは、販売店にご相談ください。もし販売店でおわかりにならないときは、当社相談センターにおたずねください。



三菱電機株式会社

製造会社



三菱電機ホーム機器株式会社

〒369-1295 埼玉県深谷市小前田1728-1

●三菱電機お客さま相談センター

家電品の購入相談・取扱方法

いつもサンキュー 365日

☎0120-139-365 (受付時間365日24時間)

携帯電話・PHS・IP電話は03-3414-9655(有料) FAXは03-3413-4049(有料)

■ご相談対応 平日 9:00～19:00
土・日・祝・弊社休日 9:00～17:00 左記以外の時間は受付のみ可能です。

●「三菱IHクッキングヒーター」のホームページ

www.MitsubishiElectric.co.jp/ih-cooking

●お買い求め、ご相談は信用とサービスの行き届いた当店へどうぞ。

