

Panasonic

IH クッキングヒーター

セレクションカタログ® R

2014 / 秋

ビルドインタイプ / 据置タイプ



おいしく調理。ラクラクおそうじ。
パナソニックのIHはグリルもすごい!



愛されて
500万台
パナソニックIH

ECONAVI

Panasonic
Smart
App

パナソニック スマート

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。

パナソニックだから、ここがイイね。かしこ



ムダな加熱を
しない、エコナビ。
料理好きのママも、
納得！

大切な電気を上手に活かすIH。エコナビでさらにエコ。

作る量や鍋の大きさを見極め、火力を自動でコントロールして、設定温度をキープ。
ムダな加熱をせず、消費電力量を抑えます。

ECONAVI

光火力センサーですばやく温度キャッチ



うまびた制御でおいしく加熱コントロール

ハンバーグもしっかり火が通る。
フライパン焼き物温度調節★¹

▶7P

鍋の大きさが変わっても設定温度をキープ。
光・揚げ物温度調節★²

▶9P



フライパン焼き物温度調節 設定した温度で火力をコントロールすることにより、省エネ★¹になります。

★¹ 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-T773Sの「フライパン焼き物温度調節160℃設定時」(約197Wh)と、当社従来品KZ-VSW33Eの「火力3設定時」(約216Wh)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。

光・揚げ物温度調節 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★²になります。

★² 油量200g、170℃設定時の予熱完了報知までの、KZ-T773S(約58Wh)と当社従来品KZ-VSW33E(約66Wh)との消費電力量の比較において、約12%の省エネ効果があります。

測定条件は、KZ-T773Sと当社従来品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、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。

- おしえて!! IH sumai.panasonic.jp/ihcook/guide/
- ご愛用者の声を Web で sumai.panasonic.jp/ihcook/report/

く、楽しく、IHクッキング。

大好評

おそうじ楽々、お料理が楽しい

遠赤

ラクッキンググリル



Panasonic Smart App

メニューを選んでスマートフォンをタッチ!
「タッチアクセス」機能 ▶19P

焼き網が消えて
グリルの
おそうじが
ぐ〜んとラクに!



「うっかり」は
誰にでもあるから…
二重の
安心設計だね。

ふきこぼれ・
こげつきも見張ります。
ふきこぼれお知らせ
こげつきお知らせ

▶20P



初めての方にも
簡単に操作できる工夫も。
はじめてガイド

▶17P



汚れてもサッとひと拭き。お手入れのしやすさも、人気です。

高効率

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

※1 鉄・ステンレス対応IH。
※2 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)

快適

鍋まわりが熱くなりやすく、
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。

火加減
上手

トロ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。

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。





フラット庫内で焼き網がない

もっと 楽しく調理

詳しくは動画で



おいしさが
見える！



遠赤・近赤効果で、こんがり。ヒーターの明るい光で、調理中も確認できて安心。

もっと

レパートリーも
広がる

広々庫内で
容量たっぷり！

焼き魚やお惣菜はもちろん、
オーブン感覚のお菓子まで。

高さもあるので、
さざえのつぼ焼きも焼ける大容量！



別売あっせん品の平面プレート



KZ-AFP1

希望小売価格 5,000円 (税抜)

▶14P

レシピBOOKつき▶



詳しくは動画で



庫内高さ
7.4cm

幅 26cm

※調理物の高さ5cmまで。

多くの「満足の声」をいただいています！

旨みがギュッ。こんなに
焼き野菜がおいしいなんて！

山口県 M様



魚だけじゃもったいない！
レパートリーが広がりそう。

埼玉県 Y様



焼き色がついていくのを見るのが楽しくて。

山口県 N様



遠赤

ラクッキンググリル

La Cookingrill Tシリーズ

大好評



庫内はサッとひと拭き

おそうじ楽ラク

詳しくは動画で



※データ通信費はお客様負担です。※お使いになる機器によってはご覧いただけない場合がございます。予めご了承ください。

フラットな庫内で、奥まですっきり拭き取れます。

庫内は洗剤をつけたふきんやスポンジで拭きとってください。汚れが取れにくいときはスポンジのナイロン面で。*



おそうじが面倒な焼き網がない！

これだけ洗えばOK！

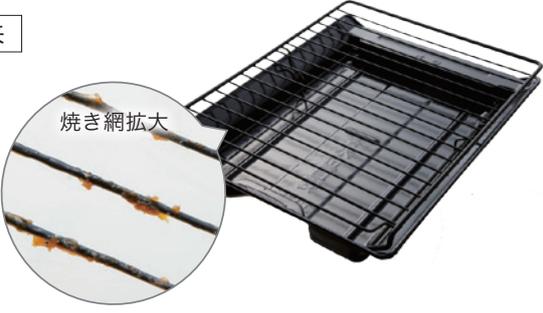


従来は、焼き網にこびりついた油汚れを落とすのが面倒でした。

取り外しておそうじするのはグリル皿と扉だけ！

従来

ラクッキンググリル



グリル皿 フッ素加工でこびりつきにくい

グリル皿を洗うだけ！お掃除がラクでいいですね。

兵庫県 M様

グリル掃除がラクになって、主人が「お掃除大臣」に。

宮城県 S様

魚料理も、鶏の手羽も、ラクにできておいしい。

兵庫県 Y様



●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。 ※ 奥のセンサーやヒーターに当たらないようにお手入れしてください。 ●詳しくは13ページをご覧ください。

7シリーズ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、ぴったりのIHをお選びいただけます。

スマートフォンでお料理をもっと手軽に！
大切な電気を上手に使うエコナビ。
グリルはフラットな庫内のラッキンググリル搭載

かんたん焼き物調理も備えた
エコナビ搭載のIH

シリーズ ▶



→ P.23

→ P.24



	3口IH	3口IH	3口IH	2口IH + ラジエント	3口IH	2口IH + ラジエント
仕様 ▶	T7タイプ	T5タイプ	T3タイプ	T1タイプ	Xタイプ	Hタイプ
オールメタル ● 鉄・ステンレス対応 ○ ラジエントヒーター ◎						
本体希望小売価格 (工事費別)	395,000円～ (税抜)	350,000円～ (税抜)	320,000円～ (税抜)	280,000円～ (税抜)	280,000円～ (税抜)	260,000円～ (税抜)
おいしい料理をつくる	パナソニックだけ 「フライパン焼き物温度調節」・「かんたん焼き物調理」 → P.7					
	パナソニックだけ 「光・揚げ物温度調節」※3 → P.9					
	「安定した高火力」 → P.11					
	パナソニックだけ 「遠赤ラッキンググリル」(フラット庫内、グリル皿タイプ) → P.13					パナソニックだけ 「おまかせビッググリル」(水あり、水なし自動判別)
	「自動湯沸かし・自動炊飯」 → P.11			「自動湯沸かし」 → P.11		「自動湯沸かし・自動炊飯」 → P.11
ついうっかり対応の充実機能	パナソニックだけ 「ふきこぼれお知らせ」 → P.20					
	パナソニックだけ 「こげつきお知らせ」 → P.20					
	「電源スイッチ自動OFF」※4 → P.20					
使いやすさをサポート	パナソニックだけ 「タッチアクセス」機能 → P.19					
	パナソニックだけ 「光る天面ナビ・かんたんモード・かんたん+モード」 → P.17				「天面操作」	
	パナソニックだけ 「はじめてガイド・音声ガイド」(くわしくモード・通常モード) → P.17					
	「電気料金表示」・「累計電気料金表示」 → P.18					
	パナソニックだけ 「光るリング」明るさ変化 高温時点滅※6 → P.17					
	パナソニックだけ 「換気連動 おまかせ自動運転」※5 → P.29					

※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。▶(▶)を押してもブザーが鳴り火力は上がりません。)

※2 3kW湯沸かし時のみ。 ※3 AL、F33XST、F32シリーズ:予熱完了1分前にお知らせ機能なし ※4 ALシリーズ:時間設定機能なし(15分のみ)

※5 パナソニック エコナビ搭載フラット形レンジフード DEシリーズとの組み合わせ ※6 T1タイプ、TSシリーズは高温時点滅しません。 ※7 D22CL3にはありません。 ※8 D22CL3は右IHのみ

光るリング搭載で
使いやすさもアップ。
高機能タイプ

3口すべてIHの
スタンダード
タイプ

光火力センサー
搭載のお手頃
タイプ

電気を上手に使う
エコナビ搭載の据置IH
(エコナビ機能は、KM・KGタイプのみ)

光火力センサー
搭載の
2口IH (15A)タイプ

ALシリーズ

F33XST NEW

F32 NEW

据置タイプ ECONAVI

2口IHタイプ

→ P.25

→ P.26

→ P.26

→ P.31

→ P.35

3口IH		2口IH + ラジエント		2口IH			2口IH <15A>	
Mタイプ	Hタイプ	XSTタイプ	Aタイプ	KMタイプ	KGタイプ	KBタイプ	ビルトインタイプ	据置タイプ(KL)
オープン価格★	オープン価格★	244,000円 (税抜)	オープン価格★	オープン価格★	オープン価格★	オープン価格★	168,000円~ (税抜)	オープン価格★
→ P.14		「フライパン焼き物 温度調節」 → P.7	「両面焼き自動グリル」		「安定した高火力」 → P.31		「光・揚げ物温度調節」※8 → P.35	
「自動湯沸かし・自動炊飯」 → P.11		「おまかせビッググリル」 (水あり・水なし自動判別) → P.32		「片面焼き」		「両面焼き自動グリル」 → P.35		「自動湯沸かし」 → P.11
		「こげつきお知らせ」 → P.20	「こげつきお知らせ」 → P.32		「電源スイッチ自動OFF」 → P.33		「こげつきお知らせ」※7 → P.35	
「音声ガイド」 (通常モード) → P.18		「音声ガイド」 (くわくモード・通常モード) → P.32		「音声ガイド」 (くわくモード・通常モード) → P.32		「音声ガイド」※7 (くわくモード・通常モード)		「音声ガイド」※7 (くわくモード・通常モード)
「光るリング」 → P.17		「光るリング」 明るさ変化 高温時点滅 → P.17		「電気料金表示」 → P.32		「光るリング」 高温時点滅※7 → P.35		「光るリング」 高温時点滅※7 → P.35
「換気連動のみ」 → P.29		「換気連動のみ」※7 → P.29		「換気連動のみ」※7 → P.36		「換気連動のみ」※7 → P.36		「換気連動のみ」※7 → P.36

★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等をお使いの方は、IHクッキングヒーターをご使用の際には、医師とご相談ください。

焼く

焼き物は経験とコツの要るむずかしい調理。
光火力センサーのきめ細かな温度コントロールで
どなたにでも上手においしく
焼き物調理ができます。



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がります

フライパン焼き物温度調節

高火力で設定温度まで立ち上げ。調理中、温度が下がっても光火力センサーが鍋底温度をとらえて設定温度をキープ。温度管理がむずかしいハンバーグも、しっかり火が通りジューシーに。



【設定方法】

メニューボタンで を選び、温度を設定。予熱完了後、調理を始めてください。

焼き物温度は5段階。
フライパンスイーツも手軽に

140℃	160℃	180℃	200℃	230℃
<ul style="list-style-type: none"> 薄焼き卵のほうれん草巻き チーズケーキ 千草焼き 	<ul style="list-style-type: none"> ホットケーキ フレンチトースト はんぺんのふんわり磯辺焼き 	<ul style="list-style-type: none"> ハンバーグ 目玉焼き 焼きドーナツ 	<ul style="list-style-type: none"> ぎょうざ 海鮮チヂミ 貝柱ソテー 	<ul style="list-style-type: none"> 豆腐ステーキ いわしのかば焼き そば粉のガレット



140 カステラ



160 クレープ



180 ハッシュドポテト



180 スペイン風オムレツ



200 サーモンムニエル



230 ミラノ風カツレツ

【フライパン焼き物温度調節】にはSGマーク のあるフライパンをお使いください。それ以外のフライパンでは、設定温度と実際の鍋底温度がずれることがあります。

定番の5メニューは、番号を選んでスタートするだけ

かんたん焼き物調理

食材を入れる、裏返すなどのタイミングを音声でお知らせ。焼き物の定番メニューが、手軽においしく焼き上がります。

【かんたん焼き物調理 設定方法】

メニューボタンで焼き物を選んで、 でメニューを選択



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。



A-1 ホットケーキ A-2 ハンバーグ A-3 冷凍ぎょうざ



A-4 お好み焼き A-5 ポークソテー



おいしさを支える光火力センサー

◎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す。素早く温度検知。

◎続けて焼いても上手に焼けます

焼き物温度調節 [160℃] で加熱

1枚目 2枚目 3枚目

次々焼いてもきれいな焼き上がり

●「光るリング」表示部は実際より強調しています。●7・8ページの内容はTシリーズの機能を中心に紹介しています。

▲医療用ペースメーカー等をお使いの方は、IHクッキングヒーターをご使用の際には、医師とご相談ください。

揚げる

カラッとおいしいかき揚げのコツは
油の温度を一定に保つこと。
パナソニックのIHクッキングヒーターは
設定温度をしっかりキープするので
おいしい揚げ物をつくれます。



揚げ物

揚げるメニューや量にあわせて
小さな鍋やフライパンが使えます

光・揚げ物温度調節

高火力で一気に予熱し、設定温度に。食材を投入して温度が下がっても、素早く検知してハイパワーで温度復帰。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。【設定温度:140℃~200℃(10℃刻み)】



【設定方法】

メニューボタンで **揚げ物** を選び、温度を設定。予熱完了後、調理を始めてください。

油温設定は10℃刻み。設定温度を
しっかりキープして、カラッとおいしく



オールメタル対応なら
すべての金属製^{※1}の鍋が使えます

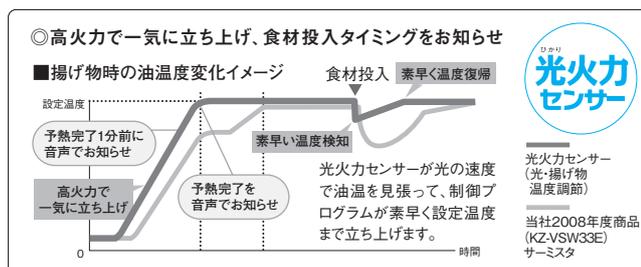


アルミのフライパンや雪平鍋などの使い慣れた鍋も揚げ物に使えます。IHの「光・揚げ物温度調節」機能で油温度をコントロール、鍋に合わせた温度調節を行います。

■ 光・揚げ物温度調節で使える鍋



おいさを支える光火力センサー



お弁当用の少量の揚げ物も
少ない油でおいしく



底径12cmの小鍋^{※2}も使えるので、従来と同じ200gの少量油^{※3}でも、食材がひたる程度の深さに。お弁当のおかずづくりなど、少量を揚げたいときに便利です。

- いつもお使いの鍋で、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。

※1 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場合があります。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P39をご覧ください。

※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。

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IH本体のそばから離れないでください。

●「光るリング」表示部は実際より強調しています。●9・10ページの内容はTシリーズの機能を中心に紹介しています。

▲医療用ペースメーカー等をお使いの方は、IHクッキングヒーターをご使用の際には、医師とご相談ください。

火加減

強火から極トロ火まで、10段階の設定で
微妙な火加減も自在にコントロール。
安定した火力で、レパートリーがさらに広がります。



おでん おでんを極トロ火で保温。立ち消えの心配がありません。



さば煮つけ 煮くずれしにくくきれいな煮上がり。



**湯せんなしで
チョコレートを溶かす** 極トロ火が安定しているので、
鍋で直接、溶かせます。



煮豆 弱火でコトコトじっくり火を通してふっくらおいしく。

火力をきめ細かく正確に設定できます

火力10段階調節

保温から弱火、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。

長時間の煮込みにも便利

タイマー

IHは極トロ火でも立ち消えの心配がないので、
長時間の煮物にも重宝。

2:30

左右IH・後ろIH:
1分~9時間30分

液体を加熱するときのご注意

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。
(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。)

沸騰したら、自動で
パワーセーブして保温



自動湯沸かし (左IH:1~2L)

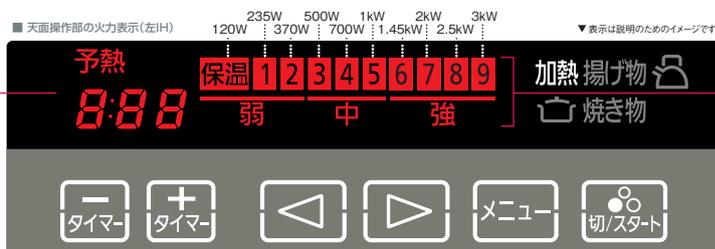
沸騰したらブザーでお知らせし、
自動的に約5分間保温します。

※写真はイメージです。フタをしてお使いください。



- ふきこぼれるため、鍋の満水容量の60%以内でお使いください。
くふきこぼれた場合、ふきこぼれお知らせ機能がはたらきます。▶20ページ
- 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。
- 自動湯沸かし・自動炊飯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27~28ページをご覧ください。
- ▶ 自動湯沸かしに使える鍋については、40ページをご覧ください。

トロ火の煮物や
パスタ茹でに
便利なタイマー



IH は火力帯が広く、
火加減が自在

ビルトインタイプ

中火

保温 1 2 3 4
弱 中 強



肉じゃが 定番の肉じゃがもじっくり味を煮合せて。



豚の角煮 厚い豚バラ肉もやわらかく。

強火

保温 1 2 3 4 5 6 7 8
弱 中 強



炒飯 素早い温度復帰で鍋フリもできる。

ひかり
**光火力
センサー**

IH 連動レンジフード

据置タイプ

2口IHタイプ

使える鍋使えない鍋

設置方法・関連部材

商品寸法図

キッチンリフォーム

白米も炊き込みご飯も
おいしく炊きあげます



自動炊飯

(後者IH: 1~2カップ)

IHジャー炊飯器で培ったノウハウが活きています。白米も炊き込みごはんも、蒸らしまで自動でおいしく炊き上げます。



- 自動炊飯の場合はふたをしてお使いください。
- ▶自動炊飯に使える鍋については40ページをご覧ください。
- T173S、T163Sにはついていません。

ALシリーズは ▶25ページ

投入タイミングがわかる 予熱おまかせ機能

高火力で素早く立上げ、スピーディに予熱完了。適した温度になったら、音声でお知らせします。



●「光るリング」「表示部」は実際より強調しています。●11・12ページの内容はTシリーズの機能を中心に紹介しています。
▲医療用ペースメーカー等をお使いの方は、IHクッキングヒーターをご使用の際には、医師とご相談ください。

両面焼きグリル

お惣菜もスイーツもおいしく
つくれる両面焼グリル。
お手入れがラクで大好評!



ヒーター

遠赤・近赤効果で
おいしく焼ける

奥行39.4cm

庫内高さ※
7.4cm

ヒーターの明るい光で
調理中もよく見える

調理中は、庫内が明るくなったり
暗くなったりしますが、
ヒーターへの通電をコントロール
しているためです。

※ グリル皿の
調理面から
庫内天井面まで

幅26cm

煙の発生量を抑えたグリル構成

出っ張ったヒーターがないので、食材から出る油が
直接ヒーターに当たりにくく、煙の発生量を抑えます。

焼き網なしでおそうじが楽ラク。
グリル料理が手軽に楽しく

遠赤 ラクッキンググリル

深溝のグリル皿で、食材を直接焼きます。グリル庫内からの
遠赤外線・近赤外線の輻射熱により、外はパリッ、中はジュ
シーに焼き上がります。

深溝のグリル皿で焼く

フッ素加工で汚れも
落としやすい。



深溝に余分な油を落とす 小さな食材もOK



熱伝導率の高いアルミダイカスト製グリル皿で余分な油を溝に落と
して焼き上げます。 焼き網では焼きにくかった小さな食
材のメニューも。

グリルの操作はカンガルーポケットで



よく使う自動調理は
メニューボタンで選んで
スタートするだけ。

「ラクッキンググリル」グリル調理のご注意

- 必ず付属のグリル皿もしくは別売あっせん品の平面プレートを使って
ください。(食材、容器などを直接入れて調理しないでください)
- グリル皿、平面プレートには水を入れないでください。

遠赤・近赤効果で外はパリッと、中はジューシーに

自動調理

毎日のお惣菜など、よく使う6メニューはメニューボタンで選んでスタートするだけ。



とり肉



生・姿焼き



つけ焼き



切身/干物



グラタン



焼きなす

温度を選んでオーブン感覚で調理

ワイド温調(140℃~280℃)

予熱なしで、手軽にお菓子づくりも。タイマーを組み合わせるとさらに便利に。



チキンスペアリブ(220℃)



フライ温め(180℃)



いちごのタルト(180℃)

自動メニューにないお惣菜は手動で

手動調理

いかの姿焼きや手羽先の塩焼きなどは火力(強・中・弱)と時間をお好みで設定。タイマーも使えます。

ラッキンググリル搭載IHには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 Tシリーズ同梱レシピ集



Webでグリルレシピを紹介しています。
sumai.panasonic.jp/ihcook/ihrecipe/

ビルトインタイプ

IH連動レンジフード

据置タイプ

2ローHタイプ

使える鍋 使えない鍋

設置方法・関連部材

商品寸法図

キッチンリフォーム

別売あっせん品の平面プレートでレパートリーが広がります

表面はフッ素加工されています。



KZ-AFP1
希望小売価格
5,000円(税抜) レシピBOOKつき

熱伝導率の高いアルミダイカスト製。
平面プレート外寸: 幅254×奥行373×高さ31.8mm (脚含む)



詳しくは動画で

食材を並べやすく、ピザやクッキーもきれいに仕上がります。



春巻きの皮ピザ

焼きカレー



アップルパイ

クッキー

レシピ集(30メニュー)が付いています。



●TシリーズおよびKZ-R573SGに対応

TSシリーズ・ALシリーズは
両面焼き 従来タイプ
おまかせビッググリル



焼き網で焼く、両面焼きグリル。

▶TSシリーズ 24ページ、ALシリーズ 25ページ



「自動6メニュー」「手動」、オーブン感覚の「温度設定」のどんな焼き方でも、受け皿の水なし・水ありを自動判別。マイコンが焼き魚や惣菜メニューに応じて火力、時間を最適にコントロールし、おいしく焼き上げます。

受け皿の水なし、水ありを **自動判別**
二オイを抑える **煙・ニオイフィルター**

使いやすさ

オールメタル対応IHなら、
鍋を選ばないから、軽くて扱いやすい
アルミ鍋も使えます。



オールメタルIH
ユーザーの声を
ウェブで



sumai.panasonic.jp/ihcook/report/

すべての種類の金属鍋^{※1}に、 左右どちらのIHも対応するダブルオールメタル ダブルオールメタル



軽いアルミフライパンで
中華の鍋フリもラクラク

アルミ鍋



こだわりの多層鍋セットで
じっくり煮物を楽しむ

ステンレス多層鍋



使い慣れた軽い雪平鍋で
コトコト煮物

雪平鍋



アルミフライパンでも2.5kWの高火力!

今お使いの金属製の鍋^{※1}が左右どちらのIHでも使えます。しかも、オールメタル加熱時の最大火力が2.5kWのハイパワー。軽いアルミフライパンでの炒め物や銅鍋での揚げ物もできます。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。

ALL METAL IH

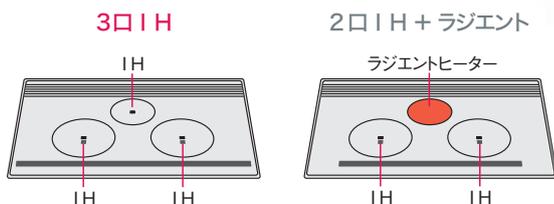
特許出願数210件(2013年8月末現在)

- ※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39ページをご覧ください。
- アルミ・銅鍋は、鉄・ステンレス鍋に比べ、火力「7」の場合約10%、火力「8」の場合約15%火力が弱くなります。加熱時間を長めにし、様子を見ながら調理してください(当社測定方法による)。
 - ・アルミ・銅鍋ご使用時の最大火力は「8」(2.5kW)です。「9」(3kW)へは上がりません。
 - ・アルミ・銅鍋を加熱するときには、トッププレートの表面温度が高くなります。

お料理はかどる、3口すべてがIH。
おそうじもラク

3口IH

■ 3口すべてがIHのタイプと後ろヒーターがラジエントのタイプがあります



IH はトッププレートがフラットだから、
鍋が安定して動かすのもラク。
重くて熱い鍋も持ち上げずにスッとずらせます。

弱火時はより静かに。
運転音にも配慮しました

静音設計

最大～最小の出力に合わせて、冷却ファンを4段階に運転します。弱火加熱時での運転音約25dB^{※2}。煮物など、トク火の調理時、静かな運転音。

静かな運転音 最小約25dB^{※2}(弱加熱時)

木の葉の ふれあう音	ささやく 声	図書館内	普通の 事務所内
20dB	30dB	40dB	50dB

※2 ●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)。
●最大約48dB(オールメタル最大加熱時)。



●「光るリング」「表示部」は実際より強調しています。 ●15・16ページの内容はTシリーズの機能を中心に紹介しています。

▲医療用ペースメーカー等をお使いの方は、IHクッキングヒーターをご使用の際には、医師とご相談ください。

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。



保温



火力7

保温 1 2 3 4

弱 中 強

加熱

左

高温注意

ECO



ワンタッチでパワーダウン

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

高温注意

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

※T173S、T163Sは、高温時光るリングは点滅しません。

操作性

パナソニックは光と音声で操作手順をナビゲート。
はじめてIHを使う方にも
直感的に操作できるように工夫しています。

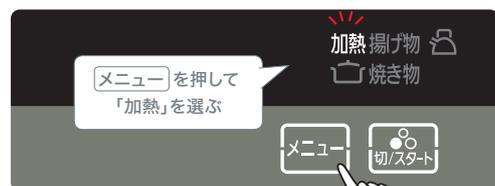


次の操作を光ってお知らせ

光る天面ナビ

操作ボタンに触れると、次に操作できるボタンが点灯し、操作をご案内。

■ 加熱する操作の場合(左IH)



切/スタート ボタンで
加熱を開始



火力調節 ボタンが点灯

● KZ-T173S、T163Sには対応していません。

初めてお使いいただくときに便利!

IHが操作手順を自動で説明

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。初めての方やご高齢の方でも安心です。
(加熱はしません)

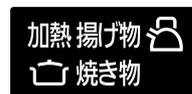
電源スイッチをいれて  を押すと説明がはじまります。

ご家族の使い方に合わせて設定できる!

ボタンを減らして操作をシンプルに
かんたんモード・かんたん+モード

使う人にあわせて、選べるメニューを減らしてシンプル操作。

■ 通常表示



タイマーも使えます

■ かんたんモード



● KZ-T173S、T163Sには対応していません。

■ かんたん+モード



タイマーも使えます



コントラストメニュー
 選択中の加熱メニューがわかりやすく鮮やかに点灯・点滅。

時間の経過がわかるカウントタイマー
 食材を裏返すタイミングや最後のひと煮立ち、葉菜のゆで時間の目安などにもなるので便利。(最長60分まで)

くわしくモードで、さらにわかりやすく 音声ガイド

通常モードでは

- 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」



さらに、くわしくモードではメニュー読み上げに加え

- 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」



タイマーを使ってさらに便利に

立ち消えないIHのタイマー調理が長時間の煮物や茹でものにとっても便利。設定時間になると、自動で電源オフ。

電気代を「見える化」

電気料金(目安)表示

電源を切るたびに電気料金をお知らせ

電源スイッチを入れてから切るまでの電気料金を表示。前回使用した電気料金を表示し、再確認することもできます。



電源スイッチを入れて調理

調理後、電源スイッチを切るごとに

カンガルーポケットに電気料金を表示

電源スイッチを入れてから切るまでの累計金額を表示します。(1分間表示し、消えます)
 ●工場出荷時は電気料金単価22円/kWh(消費税5%込)に設定されています。
 電気料金単価は変更できます。

■ 前回の電気料金も再確認できます。(電源スイッチを入れると約30秒間表示します)

(平成26年3月現在)

さらに、累計電気料金を表示(T・TSシリーズのみ)

累計電気料金も表示できるようになりました。

■ 累計を始めるとき

▶ + 同時に押す(約3秒)
 今までの累計がリセットされ、新たに累計が始まります。

■ 累計を確認するとき

◀ + 同時に押す



▲ 約760円の場合。表示は説明のためのイメージです。

スマートフォンで カンタン調理設定



お料理を
もっと便利に楽しく!



sumai.panasonic.jp/ihcook/feature/spn/



「タッチアクセス」機能 (Tシリーズのみ)

●対応機種: Android OS バージョン2.3.3以上で、おサイフケータイ®FeliCaまたは、NFCに対応する機種(一部機種を除く)。※Google Play™よりアプリをダウンロードできない機種ではご利用いただけません。※最新の情報はホームページをご確認ください(確認元URL: <http://panasonic.jp/pss/ap/>)。●専用アプリのダウンロード: CLUB Panasonicへの会員登録が必要です。●アプリケーションのダウンロードおよびサーバーへのアクセスには、別途通信費用がかかります。●通信状況が悪い場合にはご利用できません。●サービス内容・スマートフォンの画面デザインは予告なく変更になる場合がございます。●「おサイフケータイ」は、株式会社NTTDocomoの登録商標です。●「FeliCa」は、ソニー株式会社の登録商標です。●「Android」は、Google Inc.の商標または登録商標です。

レシピ検索

タッチで調理ができるレシピ メニューを選んでスマートフォンをタッチ。カンタン調理設定ができます。



詳しくは
動画で

面倒な温度設定や時間設定が、スマートフォンをIHにタッチするだけでOKに。
温度管理がむずかしい焼き物や初めてのグリル料理が、もっと簡単に楽しく!

例えば

「グリル調理」から...



好みのレシピを選び



「タッチで設定」を選ぶ



タッチで
調理設定完了



手軽に完成!



カンガルーポケットを
開いてグリル切/入ボタン
を押すと調理スタート!

※すべてのレシピがタッチで設定できるわけではありません。

グリル
52メニュー

グリル調理をもっと
手軽においしく



帆立貝のグラタン

フォカッチャ

パエリア

焼き物
5メニュー

火加減がむずかしい
焼き物を自動でおいしく



ハンバーグ

ぎょうざ

お好み焼き

※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。

平面プレート
30メニュー

簡単スイーツからお惣菜まで
オープン感覚で自動調理



春巻きの皮ピザ

黄桃のクラフティ

アップルパイ

※別売あっせん品の平面プレート(KZ-AFP1)が必要です。

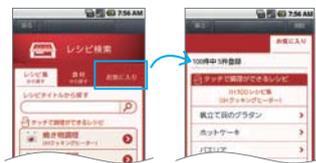
その他のレシピ

今日の献立は? つくり
方は? そんな「困った」を
サポートします。



お気に入り登録

よくつくるメニューを登録(ブックマーク)して
必要ときにサッと見ることができます。



マイレシピ登録

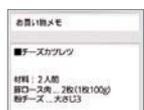
オリジナルレシピを登録
して自分だけのレシピ集
に。スマートフォンをタッチ
してカンタン調理設定
することも。



グリル調理のみ
100件まで登録可能

お買い物メモ

レシピの食材リストをメールで送信でき
ます。



メールで送信



※マイレシピ登録を
したレシピでは、
ご利用いただけません。

エコ情報

手元で、簡単に電気代を見ることができ
ます。



※1ヵ月以上前に使用した日からの情報を表示します。

使い方ガイド

操作ミスやエラー表示が出ても簡単に
対処方法を見ることができます。



スマートフォンを使ったアプリケーションサービス
「タッチアクセス」機能について

お問い合わせ先はこちら
専用ダイヤル: 0120-878-832

※最新の情報はこちらのサイトをご覧ください。
<http://panasonic.jp/pss/ap/>

「ついうっかり」対応 安全機能



ふきこぼれ
お知らせ



こげつき
お知らせ

「ふきこぼれ」「こげつき」にも加熱を
ストップして、音声と表示でお知らせ。

パスタやそうめん、
ふきこぼれたら加熱ストップ

ふきこぼれお知らせ(左右IH)

ふきこぼれお知らせメニューのときに作動

ふきこぼれを検知すると加熱をストップして音声と点滅でお知らせします。ふきこぼれが広がらず、おそうじラクラク。



●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ふきこぼれの量は変わります。●牛乳・豆乳・スープ・お粥など、加熱すると多くの泡が発生するものは大量にふきこぼれることがあります。●蒸留水などの極端に純度が高い水での湯沸かしでは、正しく検知しないことがあります。●火力が弱く少しずつふきこぼれる場合など、ふきこぼれ方やふきこぼれる位置によっては、正しく検知しないことがあります。



温度が上がりすぎていないかしら…?
調理中の「うっかり」に対応

プレートが熱い間お知らせ
高温注意表示



加熱が始まると、各ヒーターに対応して点灯します。電源を切っても熱い間は点滅します。光るリングも点滅します。(Tシリーズ*/KZ-R573SG/TS75XS/TS60XS/KZ-F33XST/KZ-HL22D3/KZ-KL22C3/KZ-KM22D/KG22D)
※T173S、T163Sは除く。

空焼き自動OFF
(左右IH・後る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。

※ラジエントタイプは除く。
・鍋の種類により、通電停止までの時間が異なります。
・火力が弱い場合や鍋の種類によっては、この機能が働かないことがあります。



お手入れ異常
自動OFF

グリルにグリル皿(Tシリーズ・KZ-R573SG)、受け皿(Tシリーズ以外)を入れたままで「お手入れ」機能を使うと、自動的に通電を停止。ブザーと異常表示でお知らせします。



グリル高温
自動OFF

グリル庫内の発火などによって温度が異常に上がると、自動的に加熱を停止してブザーと異常表示でお知らせします。



温度過昇防止
(左右IH・後るIH)

鍋底の温度が上がりすぎると、自動的に通電をコントロール。鍋底温度が下がると自動的に火力は強くなります。

煮物やカレー、
こげついたら加熱ストップ

こげつきお知らせ(左右IH)

加熱モード火力5以下で約10分以上加熱のときに作動

煮物や煮込み調理時のこげつきを検知すると加熱をストップして音声と点滅でお知らせします。



●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。



切り忘れた経験ありませんか?
使っていないときの「うっかり」に対応

うっかりの切り忘れを防ぐ
電源スイッチ
自動OFF



時間設定機能つき(調整範囲:5分、10分、15分、30分)電源スイッチを入れたまま、一定時間ボタン操作をしないと自動的に切れる、安全・省エネに配慮した機能です。自動で切れる時間を短くしたり、長くしたり、調理スタイルに合わせて変更でき、さらに便利に。(出荷時設定15分)

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。

■IHヒーター:約45分
■ラジエントヒーター:約45分
■グリル:約30分

小さいお子さまのいるご家庭でも安心
オールロック
(チャイルドロック)



使わないときロックしておく、すべてのヒーターのボタン操作ができません。ロック中は、電源を入れるとマークが表示されます。

鍋なし自動OFF
(左右IH・後るIH)

鍋を外すと火力表示が点滅し、約1分後に表示が消え通電を停止。点滅中に鍋に戻すと再加熱します。

・使えない鍋が置かれたときも、この機能が働きます。炒め物などで、フライパンを少しの間持ち上げるぐらいでは切れることはありません。



小物自動OFF

ナイフ、スプーンなど金属製の小物を置いた場合、火力表示が点滅し、約1分後に光るリングが消え停止します。

●「光るリング」「表示部」は実際より強調しています。●19・20ページの内容はTシリーズの機能を中心に紹介しています。

⚠医療用ペースメーカー等をお使いの方は、IHクッキングヒーターをご使用の際には、医師とご相談ください。

ビルトインタイプ

IH連動レンジフード

据置タイプ

2ローHタイプ

使える鍋・使えない鍋

設置方法・関連部材

商品寸法図

キッチンリフォーム

おそうじ

IHクッキングヒーターは
なんといってもおそうじが
手軽なのがうれしい!



おそうじしやすいフラット設計

フラットなトッププレート

トッププレートにゴックなどの凹凸がないから、ふきこぼれてもサッと拭きだけ。トッププレートのスイッチ部も、フラットなので毎日のおそうじも簡単です。(電源を切り、各部分が冷めてからお手入れをしてください。)

トッププレートをキレイに保つコツ

汚れを放置すると取れにくくなります。おそうじは冷めてから行ってください。



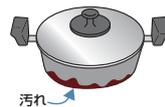
軽い汚れは絞ったふきんで。油汚れは薄めた台所用洗剤(中性)をふきんにしみ込ませていないに拭き取ります。



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。

鍋の底面の汚れも取り除きましょう

汚れが鍋とトッププレートに焼きついてくっつき、無理にはがすとトッププレート破損の原因になります。



排気口のおそうじ



排気パネルや排気口カバーも取りはずして丸洗いができます。

**別売
おそうじ用品**

ニプロガラストップ専用クリーナー
(日常的な油汚れをきれいに取り除くクリームタイプ)
AD-KZ063
希望小売価格 **1,600円**(税抜)
(2本セット)
1本あたり正味量:250g(180ml)

ピタクラフトスーパーIHクリーナー
(こびりついた焦げ付きにお使いください)
AD-KZ062
希望小売価格 **2,400円**(税抜)
(2本セット)
1本あたり正味量:280g(200ml)

※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。

別売おそうじ用品のご注文は、**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。

- 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 ホームエンジニアリング(株)システム部材開発センターまで TEL (06)6942-6202
- 上記のクリーナーは、下記の**IH**クッキングヒーター・**IH**調理器にはお使いいただけません。
KZ-DHC51 KZ-DHC51N KZ-221A KZ-221AE KZ-220A KZ-120A KZ-K1 KZ-K200 KZ-K220A KZ-221BS KZ-221C KZ-221CE KZ-KT1PH KZ-DS12-K1 KZ-DS12-K2 KZ-K221CK (KZ-HRS30A / HS30AP / HS20AP / 110A / 12BP / 11BPについては天面操作部のみ使用不可)

ラクッキンググリルのおそうじもかんたん

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。

庫内の天井の油汚れを焼き切る お手入れ機能



庫内天井はSCホーローで加熱によって油汚れを焼き切るセルフクリーニング加工をしています。

TSシリーズ・ALシリーズは
焼き網も受け皿も
サッと外して洗えます

おまかせ
ビッググリル

●おそうじは庫内が冷めてから行ってください。

アイセグ AiSEG対応 IHクッキングヒーター



▶7P ▶9P ▶11P ▶13P ▶20P ▶20P ▶17P ▶17P

住まいのエネルギーを見える化して節電生活をサポート



アイセグ
AiSEG+
アイセグ
AiSEG用エネルギー計測ユニット
MKN7321HE/MKN7322HE
希望小売価格 **107,000円**(税抜)

電力使用量の「見える化」でムダなく節電
電気設備の「自動制御」でムリなく節電
電気をつくって、ためて、つかう。
だから停電時も安心

スマートHEMSとは、
パナソニックが考えるホームエネルギー管理システムのこと
です。住まいの電気設備・家電をつなげて、エネルギーをつくり、ため
て、ムダなく使い、かしくマネジメント。これからの暮らしにも継続し、
ひろがり、進化し続けるシステムです。

スマートHEMSに関するお問い合わせ
住宅エネルギー管理システム ご相談窓口
☎ 0120-081-701 [受付時間]365日/9:00~20:00
※携帯電話・PHSからもご利用になります。
●上記番号がご利用できない場合 06-6780-2099

スマートHEMS



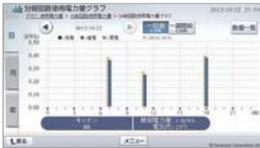
注)・上記は概念図であり実際の機器構成ではありません。
・掲載写真の画面は、はめ込み合成です。実際の画面とは異なる場合がございます。
・AiSEGの画面は宅外から見る事ができません。

スマートHEMS・AiSEGについて
<http://www2.panasonic.biz/es/densetsu/aiseg/>

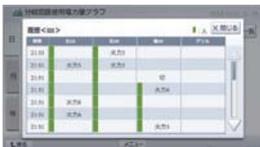
普段どおりにお料理しながら、かしく電力をコントロール

消費電力・積算金額を見える化

調理中の消費電力や料金を、専用モニターやテレビ、スマートフォンで確認可能。前年・前月・前日との比較もできます。



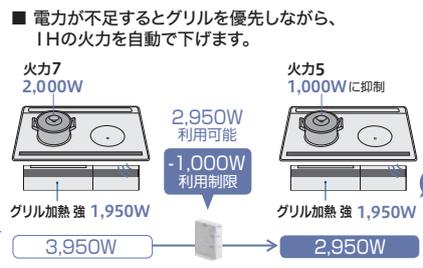
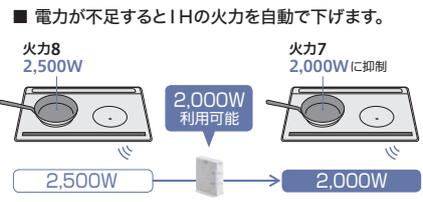
使用電力量をグラフ表示。電気のムダ使いを減らすのに役立ちます。



IHの操作履歴をわかりやすく表示。効率のいい使い方を考えるきっかけに。

使える電力量に応じて火力を調整 消費電力抑制機能

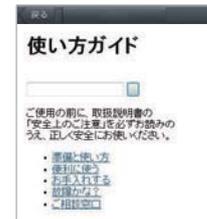
住まい全体の消費電力量に応じて、IHで使える電力量を自動計算。調理に影響しないように配慮しながら、火力を調整します。 ※火力制限しないように設定することもできます。



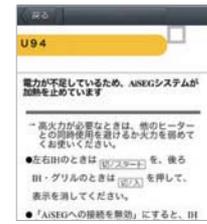
※自動調理に必要な火力を優先して確保した上で、通常の加熱調理の制御をします。
※調理中でも、電力が不足すると加熱を停止することがあります。

スマートフォンやタブレットでかんたんチェック 使い方ガイド

使い方のアドバイスをはじめ、操作ミスやエラーの対処方法などをスマートフォンやタブレットで簡単に確認できます。



エラーコードやキーワードで検索することもできます。



対処方法などをスマートフォンやタブレットに表示。キッチンにいなが確認できます。

グリル料理は一定の火力が必要なため、グリルを優先させます。

シングルオールメタル対応

右IHはオールメタル対応



写真はKZ-R573SG(ウォームシルバー)



幅75cmタイプ (ウォームシルバー)
KZ-R573SG
本体希望小売価格
380,000円(税抜)(工事費別)

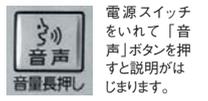
おそうじが楽々、お料理が楽しい
ラククッキンググリル



加熱しすぎずおいしく作ってエコ
エコナビ搭載



操作をデモ運転で紹介。はじめてでも安心
はじめてガイド



電源スイッチをいれて「音声」ボタンを押すと説明がはじまります。

⚠医療用ペースメーカー等をお使いの方は、IHクッキングヒーターをご使用の際には、医師とご相談ください。

ビルトインタイプ
IH連動レンジフード
据置タイプ
2ローHタイプ
使える鍋・使えない鍋
設置方法・関連部材
商品寸法図
キッチンリフォーム

3口IH
2口IH+ラジエント
ECONAVI

T シリーズ



おそうじが楽でお料理が楽しい

遠赤 **ラックキンググリル** 搭載



写真はKZ-T773S (ウォームシルバー)
トッププレート幅75cm

ダブルオールメタル対応

T7 左右IHともに
オールメタル対応
タイプ



写真はKZ-T773S (ウォームシルバー)



オールメタル2.5kW 光る天面ナビ

幅75cmタイプ (ウォームシルバー)

KZ-T773S

本体希望小売価格

415,000円(税抜)(工事費別)

幅60cmタイプ (ウォームシルバー)

KZ-T763S

本体希望小売価格

395,000円(税抜)(工事費別)

シングルオールメタル対応

T5 右IHは
オールメタル対応
タイプ



写真はKZ-T573S (ウォームシルバー)



オールメタル2.5kW 光る天面ナビ

幅75cmタイプ (ウォームシルバー)

KZ-T573S

本体希望小売価格

370,000円(税抜)(工事費別)

幅60cmタイプ (ウォームシルバー)

KZ-T563S

本体希望小売価格

350,000円(税抜)(工事費別)

鉄・ステンレス対応

T3 光る天面ナビ
搭載の3口IH
タイプ



写真はKZ-T373S (シルバー)



光る天面ナビ

幅75cmタイプ (シルバー)

KZ-T373S

本体希望小売価格

340,000円(税抜)(工事費別)

幅60cmタイプ (シルバー)

KZ-T363S

本体希望小売価格

320,000円(税抜)(工事費別)

※1 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。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39ページをご覧ください。

●写真のキッチンキャビネットおよびインテリアはイメージです。商品には含まれません。

使いやすさ

- 光るリング (明るさ変化) ▶17P
- はじめてガイド 音声ガイド ▶17P
- スマートフォン活用 ▶19P

3口IH 2口IH+ ラジエント TSシリーズ

おいしさ

- 光火力センサー ▶7P
- フライパン 焼き物 温度調節 ▶9P
- 光揚げ物 温度調節 ▶11P
- 安定した 高火力 ▶14P
- おまかせ ビックグリル ▶20P
- ふきこぼれ お知らせ ▶20P
- こぼつき お知らせ ▶17P

安心

- 光るリング (明るさ変化) ▶17P
- はじめてガイド 音声ガイド ▶17P

使いやすさ

フライパンなどの金属鍋※1で揚げ物ができます

鉄・ステンレス対応IHでは、アルミ・銅鍋は使えません。

フライパンなどの金属鍋※1で揚げ物ができます

アルミ・銅鍋は使えません。

鉄・ステンレス対応

X おまかせビッググリルの3口IHタイプ

H おまかせビッググリルのラジエントつきタイプ



写真はKZ-TS75XS(ライトシルバー)



写真はKZ-TS75HS(ライトシルバー)



幅75cmタイプ (ライトシルバー)

KZ-TS75XS

本体希望小売価格
300,000円(税抜)(工事費別)

幅60cmタイプ (ライトシルバー)

KZ-TS60XS

本体希望小売価格
280,000円(税抜)(工事費別)



幅75cmタイプ (ライトシルバー)

KZ-TS75HS

本体希望小売価格
280,000円(税抜)(工事費別)

幅60cmタイプ (ライトシルバー)

KZ-TS60HS

本体希望小売価格
260,000円(税抜)(工事費別)

速赤 ラクッキンググリル



鉄・ステンレス対応

T1 2口IHにラジエントつきタイプ



写真はKZ-T173S(ライトシルバー)



幅75cmタイプ (ライトシルバー)

KZ-T173S

本体希望小売価格
300,000円(税抜)(工事費別)

幅60cmタイプ (ライトシルバー)

KZ-T163S

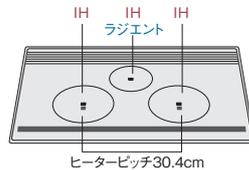
本体希望小売価格
280,000円(税抜)(工事費別)

IHクッキングヒーター カンタン選び方ガイド

sumai.panasonic.jp/ihcook/choose/

ヒーターの種類を選ぶ

3口ともIHと、後ろヒーターがラジエントタイプがあります。後ろのヒーターがIHからラジエントかを選びましょう。



使える鍋を考える

オールメタル対応と鉄・ステンレス対応があります。オールメタル対応タイプなら、すべての金属製の鍋※2が使えます。※詳しくは39ページをご覧ください。



鉄・ステンレス対応

オールメタル対応

トッププレート幅を選ぶ

幅75cmのワイドタイプと幅60cmタイプがあります。



どちらもシステムキッチンの60cmモジュールに収まります。

75cmタイプは鍋の仮置きスペースが確保できます。

グリルの種類を考える

焼き網のないタイプと従来タイプがあります。どちらも両面焼きで自動調理機能つき。※焼き網タイプは、「おまかせビッググリル」以外の受け皿の氷ありタイプもあります。



Tシリーズ、R573SG

TSシリーズ、ALシリーズ、F33XST、F32シリーズ

※すべての組み合わせができるわけではありません。

※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15ページ、39ページをご覧ください。
●「光るリング」「表示部」は実際より強調しています。「光るリング」は実際には鍋のない状態で1分を経過すると、自動的に通電がOFFになり、消灯します。
▲医療用ペースメーカー等をお使いの方は、IHクッキングヒーターをご使用の際には、医師とご相談ください。

ビルトインタイプ

IH連動レンジフード

据置タイプ

2口IHタイプ

使える鍋使えない鍋

設置方法、関連部材

商品寸法図

キッチンリフォーム

3口・2口
IH

AL

シリーズ



▶9P

▶11P

▶12P

▶14P

▶17P

▶18P

炒め物から揚げ物まで、 フライパンひとつで手軽に



フライパンなどの
金属鍋※1で
揚げ物ができます



鉄・ステンレス対応IHでは、アルミ・銅鍋は使えません。

写真はKZ-AL75MS(ウォームシルバー)
トッププレート幅75cm

高火力、予熱、
揚げ物温度を見張る
光火力センサー

右IHですべての種類の
金属鍋が使える
シングルオールメタル

水あり・水なしを自動判別
おまかせビッググリル

加熱中がひと目でわかる
パナソニックだけの
光るリング

炒め物から揚げ物まで、手軽に美味しく調理



予熱おまかせ

食材投入のタイミングを逃さない



安定した高火力

素早い温度復帰で鍋フリもできる



光・揚げ物温度調節

優れた油温キープ力でカラッとおいしく

シングルオールメタル対応

鉄・ステンレス対応

M 右IHは
オールメタル対応
タイプ

H 鉄・ステンレス対応の
ラジエントつきタイプ
タイプ



使用中は内蔵ランプが点灯し、あたたかな
赤色のリング状に光ります。

- 「加熱中」であることがわかります。
- 鍋を置く位置もわかって、便利です。
- どのIHを使用するか、はっきりわかります。



写真はKZ-AL75MS(ウォームシルバー)



オールメタル2.5kW

幅75cmタイプ 〈ウォームシルバー〉

KZ-AL75MS

オープン価格★

幅60cmタイプ 〈ウォームシルバー〉

KZ-AL60MS

オープン価格★



ラジエントヒーター 写真はKZ-AL75HS(シルバー)



幅75cmタイプ 〈シルバー〉

KZ-AL75HS

オープン価格★

幅60cmタイプ 〈シルバー〉

KZ-AL60HS

オープン価格★

※1 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。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39ページをご覧ください。 ※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15ページ、39ページをご覧ください。

★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。

3口 IH F33 XST

- ひかり
**光火力
センサー**



フライパン
焼き物
温度調節
▶7P
- おいしさ



光揚げ物
温度調節
▶9P
- 安心



安定した
高火力
▶11P
- 使いやすさ



両面焼
自動グリル
▶20P
- 安心



こげつき
お知らせ
▶17P
- 使いやすさ



光るリング
▶17P
- 使いやすさ



フル天面操作
(タッチキー式)
▶17P

3口すべてIHの スタンダードタイプ

フライパンなどの
金属鍋*1で
揚げ物ができます



鉄・ステンレス対応IHでは、アルミ・銅鍋は使えません。



F33XST
2014年6月20日発売

鉄・ステンレス対応

XST お料理はかどる
タイプ 光火力センサー搭載



写真はKZ-F33XST(シルバー)



幅60cmタイプ (シルバー)

KZ-F33XST NEW

本体希望小売価格

244,000円(税抜)(工事費別)

3色LED火力表示を採用したフル天面操作。
大きくなったボタンと調理しやすい機能で、さらに使いやすくなりました。



左IH

後ろIH・グリル

右IH

3色LED火力表示 NEW

火力を視認性の高いLEDで表示。
3色火力表示で、調理中も火力感が
ひと目でわかります。



光火力センサー搭載で、
焼き物も揚げ物も
おいしく仕上がる



フライパン焼き物
温度調節(左IH) 光・揚げ物
温度調節



鉄・ステンレス対応

光火力センサー搭載のお手頃タイプ(フル天面操作のタッチキー式)

A 光るリングなし・ラジエントタイプの
カラーバリエーション
タイプ



写真はKZ-F32AST(シルバー)

ラジエントヒーター



幅60cmタイプ (シルバー)

KZ-F32AST NEW

オープン価格★



写真はKZ-F32AS(ブラック)

ラジエントヒーター



幅60cmタイプ (ブラック)

KZ-F32AS NEW

オープン価格★



写真はKZ-F32AK(ブラック)

ラジエントヒーター



幅60cmタイプ (ブラック)

KZ-F32AK NEW

オープン価格★

F32 シリーズ

F32シリーズ 2014年6月20日発売

●ビルトイン電気オープンレンジNE-DB901シリーズとの組み合わせはできません。

- 「光るリング」「表示部」は実際より強調しています。「光るリング」は実際には鍋のない状態で1分を経過すると、自動的に通電がOFFになり、消灯します。
- 写真のキッチンキャビネットおよびインテリアはイメージです。商品には含まれません。
- ⚠医療用ペースメーカー等をお使いの方は、IHクッキングヒーターをご使用の際には、医師とご相談ください。

ビルトインタイプ

IH連動レンジフード

据置タイプ

2口IHタイプ

使える鍋使えない鍋

設置方法・関連部材

商品寸法図

キッチンリフォーム

ビルトインタイプ 仕様一覧

		3口IH		2口IH + ラジエント		3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		
		Tシリーズ(ラッキンググリル・タッチアクセス機能搭載) ECONAVI				TSシリーズ		
タイプ		T7タイプ	T5タイプ	T3タイプ	T1タイプ	Xタイプ		
機種 本体希望小売価格 (工事費別) ★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。	幅 75cm	KZ-T773S 415,000円(税抜)	KZ-T573S 370,000円(税抜)	KZ-T373S 340,000円(税抜)	KZ-T173S 300,000円(税抜)	KZ-TS75XS 300,000円(税抜)		
	幅 60cm	KZ-T763S 395,000円(税抜)	KZ-T563S 350,000円(税抜)	KZ-T363S 320,000円(税抜)	KZ-T163S 280,000円(税抜)	KZ-TS60XS 280,000円(税抜)		
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		ウォームシルバー/シルバー		ライトシルバー/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 ○ ラジエントヒーター							
	グリル	1.95kW				1.95kW		
定格電圧・消費電力		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}		
火力調節 消費電力(約) (火力バーの形状、色はイメージです)		■左右IH:10段階 ^{※3} 		■後ろIH:7段階 		■左右IH:10段階 		
使いやすさ	天面操作	●ガラスタッチ(左右IH操作)				●ガラスタッチ(左右IH操作)		
	光る天面ナビ	●				—		
	かんたん操作	●「かんたんモード」「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 ●(左右IH:全周タイプ 後ろIH:前タイプ○)明るさ変化		
	3色LED火力表示	—				—		
	カンガルーポケット	●タッチキー(グリル・後ろIH)				●タッチキー(グリル・後ろIH)		
	火力表示(カンガルーポケット)	ホワイトバックライト液晶				オレンジバックライト液晶		
	「タッチアクセス」機能	●				—		
	はじめてガイド	●				●		
	音声ガイド	●(くわしくモード/通常モード)				●(くわしくモード/通常モード)		
	デジタルタイマー	独立式(3口IH:1分~9時間30分 グリル:1分~60分(手動 1分~30分))				独立式(左右IH:1分~9時間30分 ラジエント:1分~30分 グリル:1分~60分(手動 1分~30分))		
	カウントタイマー	●(60分) ^{※4}				●(60分) ^{※4}		
	4熱源同時使用 ^{※1}	●				● ^{※5}		
	運転音(約) オールメタル ^{※7} dB ^{※6} 鉄・ステンレス ^{※8}	4段階<25/38/44/48>				—		
	電源スイッチ自動OFF(設定機能)	●(5・10・15・30分)				●(5・10・15・30分)		
電気料金表示/累計電気料金表示	●/●				●/●			
レンジフード換気運動	●おまかせ自動運転 ^{※10}				●おまかせ自動運転 ^{※10}			
グリル スライドレール(引き込み付き)	●				●			
おこさま	IHヒーター	フライパン焼き物温度調節(タイマー付き)	●(左右IH) 140-160-180-200-230℃ かんたん焼き物調理 ^{※17}				●(左右IH)かんたん焼き物調理 ^{※17}	
		光・揚げ物温度調節	●(左右IH, 200gかつ深さ1cm以上の油量 ^{※11} から対応) ^{※12}				●(左右IH, 200gかつ深さ1cm以上の油量 ^{※11} から対応) ^{※12}	
		安定した高火力	●(左右IH)				●(左右IH)	
		予熱おまかせ機能	—				—	
		こげつきお知らせ	●(左右IH)				●(左右IH)	
	ふきこぼれお知らせ	●(左右IH)				●(左右IH)		
	自動調理	●サーミスタ(左IH:湯沸かし 後ろIH:炊飯) ^{※13}				●サーミスタ(左IH:湯沸かし) ●サーミスタ(左IH:湯沸かし 後ろIH:炊飯)		
	グリル	ラッキンググリル	●				●	
		両面焼き	●(遠赤ラッキンググリル)(水なし)				●(おまかせビッググリル)(水なし/水あり自動判別)	
		自動調理	●焼き魚:3メニュー 惣菜:3メニュー				●焼き魚:3メニュー 惣菜:3メニュー	
温度設定		●140℃~280℃(8段階)				●140℃~280℃(8段階)		
火力調節(手動)/消費電力(約)		3段階:弱(1100W) 中(1450W) 強(1600W)				3段階:弱(900W) 中(1450W) 強(1600W)		
煙・ニオイの抑制	●煙の発生量を抑えるグリル構成(ラッキンググリル)				●プラチナ除煙機能			
フロント	火力調節/消費電力(約)	—				3段階:弱(340W) 中(490W) 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)				●(排気口カバー・着脱)		
	グリル	お手入れキー ● (グリル皿)フッ素加工/ (庫内)側面:ホーロー/天井:SC(セルフクリーニング)加工ホーロー				● (庫内)ホーロー/ (焼き網)ビュアフッ素コート		
質量寸法	本体	T773S:28.4kg 752×567×231mm(12mm) T763S:27.3kg 602×567×231mm(12mm)	T573S:27.1kg 752×567×231mm(12mm) T563S:26.0kg 602×567×231mm(12mm)	T373S:25.8kg 752×567×231mm(12mm) T363S:24.7kg 602×567×231mm(12mm)	T173S:25.3kg 752×567×231mm(12mm) T163S:24.2kg 602×567×231mm(12mm)	TS75XS:24.6kg 752×577×231mm(12mm) TS60XS:23.6kg 602×577×231mm(12mm)		
	コード・長さ	3心EPゴムキャブタイヤケーブル 0.7m				3心EPゴムキャブタイヤケーブル 0.7m		
電源	電源プラグ	2極・接地極付 30A 250V				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)				埋込型WF3630B(W) 露出型WK36301B(ブラック)/WK36301W(ホワイト)		
付属品	IH100レシビ集							
待機電力 ^{※9}	ゼロ							

※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。回を押してもブ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に切り換え可能。 ※3 アルミ・銅鍋使用時は9段階、最大火力は「8」(2.5kW)です。「8」より上には上がりません。(オールメタル対応機種のみ) ※4 後ろIHまたはラジエントヒーターを使用する時、カウントタイマー機能は使用できません。 ※5 5.8kW仕様の場合のみ。 ※6 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。(当社標準値を使用) ※7 当社標準アルミ鍋を使用。 ※8 当社標準ホーロー鍋を使用。 ※9 電源スイッチ切の状態での消費電力

2口IH + ラジエント	3口IH シングル(右IH) オールメタル対応	2口IH + ラジエント	3口IH 鉄・ステンレス対応	2口IH + ラジエント	
ECONAVI		ALシリーズ		F33XST	F32シリーズ
Hタイプ	Mタイプ	Hタイプ	XSTタイプ	Aタイプ	
写真はKZ-TS75HSです。 	写真はKZ-AL75MSです。 	写真はKZ-AL75HSです。 			写真はKZ-F32ASです。 
KZ-TS75HS 280,000円(税抜)	KZ-AL75MS オープン価格★	KZ-AL75HS オープン価格★	—	—	—
KZ-TS60HS 260,000円(税抜)	KZ-AL60MS オープン価格★	KZ-AL60HS オープン価格★	KZ-F33XST 244,000円(税抜)	KZ-F32AST オープン価格★	KZ-F32AS オープン価格★ KZ-F32AK オープン価格★
ライトシルバー/シルバー	ウォームシルバー/シルバー	シルバー/シルバー	シルバー/シルバー	シルバー/グレイッシュシルバー	ブラック/グレイッシュシルバー ブラック/ブラック
					
1.95kW	1.95kW		1.55kW	1.55kW	
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}	単相200V(50/60Hz) 5.8kW(4.8kW切り換え可能) ^{※2}	
■左右IH:10段階	■左右IH:10段階 ^{※3}	■後ろIH:7段階 (AL75HS・AL60HSは除く) (カンガルポケット)	■左右IH:10段階 ^{※3} 235W 500W 1kW 2kW 3kW 100W 370W 700W 145kW 2.5kW 保温 1 2 3 4 5 6 7 8 9 弱 中 強	■後ろIH:7段階 235W 500W 1kW 2kW 3kW 90W 370W 700W 1.5kW 保温 1 2 3 4 5 6 弱 中 強	■左右IH:10段階 235W 500W 1kW 2kW 3kW 100W 370W 700W 1.45kW 2.5kW 保温 1 2 3 4 5 6 7 8 9 弱 中 強
●ガラスタッチ(左右IH操作)	●ガラスタッチ(左右IH操作)	●ガラスタッチ(左右IH操作)	●タッチキー(左右IH・後ろIH・グリル)	●タッチキー(左右IH・ラジエント・グリル)	
—	—	—	—	—	
●(左右IH:全周タイプ)明るさ変化	●(左右IH:全周タイプ 後ろIH前タイプ)明るさ変化	●(左右IH:全周タイプ)	●(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	—	
—	—	—	●NEW	●NEW	
●タッチキー(グリル・ラジエント)	●タッチキー(グリル・後ろIH)	●タッチキー(グリル・ラジエント)	—	—	
オレンジバックライト液晶	オレンジバックライト液晶		—	—	
—	—	—	—	—	
●(くわしくモード/通常モード)	—	●	—	—	
独立式 (左右IH:1分~9時間30分 ラジエント・グリル:1分~30分)	独立式 (3口IH:1分~9時間30分 グリル:1分~30分)	独立式 (左右IH:1分~9時間30分 ラジエント・グリル:1分~30分)	独立式・選択表示 (3口IH:1分~9時間 グリル:1分~30分) ^{※16}	独立式・選択表示 (左右IH:1分~9時間 ラジエント・グリル:1分~30分) ^{※16}	
●(60分) ^{※4}	●(60分) ^{※4}		—	—	
● ^{※5}	●	● ^{※5}	—	—	
—	4段階(25/38/44/48)	—	—	—	
4段階(25/35/40/44)	4段階(25/35/40/44)		4段階(25/35/40/44)	4段階(25/35/40/44)	
●(5・10・15・30分)	●15分		●(5・10・15・30分)	●(5・10・15・30分)	
●/●	—/—		—/—	—/—	
●おまかせ自動運転 ^{※10}	—	●	●	—	
—	●	—	—	—	
●(左右IH)かんたん焼き物調理 ^{※17}	—	●	●(左IH)	—	
●(左右IH、200gかつ深さ1cm以上の 油量 ^{※11} から対応) ^{※12}	●(左右IH、200gかつ深さ1cm以上の油量 ^{※11} から対応) ^{※12}	—	●(左右IH、200gかつ深さ1cm以上の油量 ^{※11} から対応) ^{※12}	●(左右IH、200gかつ深さ1cm以上の油量 ^{※11} から対応) ^{※12}	
●(左右IH)	●(左右IH)		●(左右IH)	●(左右IH)	
—	—	—	—	—	
●(左右IH)	—	—	●(左右IH)	●(左右IH)	
●(左右IH)	—	—	—	—	
●サーミスタ(左IH:湯沸かし)	●(左右IH:湯沸かし 左IH、後ろIH:炊飯) ^{※13}	●(左右IH:湯沸かし 左IH:炊飯)	—	—	
—	—	—	—	—	
●(おまかせビッググリル) (水なし/水あり自動判別)	●(おまかせビッググリル) (水なし/水あり自動判別)	—	●(受け皿に水を入れてご使用ください)	●(受け皿に水を入れてご使用ください)	
●焼き魚:3メニュー 惣菜:3メニュー	●焼き魚:3メニュー 惣菜:3メニュー	—	●焼き魚:3メニュー ^{※16}	●焼き魚:3メニュー ^{※16}	
●140℃~280℃(8段階) [ワイド温調]	●140℃~280℃(8段階) [ワイド温調]	—	—	—	
3段階:弱(900W) 中(1450W) 強(1600W)	3段階:弱(900W) 中(1450W) 強(1600W)	—	3段階:弱(890W) 中(1260W) 強(1550W) ^{※16}	3段階:弱(890W) 中(1260W) 強(1550W) ^{※16}	
●プラチナ除煙機能	●プラチナ除煙機能	—	—	—	
3段階:弱(340W) 中(490W) 強(1250W)	—	3段階:弱(340W) 中(490W) 強(1250W)	—	3段階:弱(340W) 中(490W) 強(1250W) ^{※16}	
●(排気口カバー)着脱	●(排気口カバー)着脱	—	●	●	
—	—	—	—	—	
(庫内)ホーロー/(焼き網)ビュアフッ素コート	(庫内)ホーロー/(焼き網)クロームメッキ	(庫内)ホーロー/(焼き網)クロームメッキ	(庫内)ホーロー/(焼き網)クロームメッキ	(庫内)ホーロー/(焼き網)クロームメッキ	
TS75HS :24.1kg 752×577×231mm(12mm)	AL75MS :25.9kg 749×577×231mm(12mm)	AL75HS :23.9kg 749×577×231mm(12mm)	18.5kg 600×558×232mm(13mm)	17.5kg 600×558×232mm(13mm)	
TS60HS :22.9kg 602×577×231mm(12mm)	AL60MS :24.8kg 599×577×231mm(12mm)	AL60HS :22.7kg 599×577×231mm(12mm)	—	—	
3心EPゴムキャブタイヤケーブル 0.7m	3心EPゴムキャブタイヤケーブル 0.7m		3心EPゴムキャブタイヤケーブル 1m	3心EPゴムキャブタイヤケーブル 1m	
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(W) 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)	
—	—	—	—	—	
ゼロ	ゼロ		ゼロ	ゼロ	

※10 パナソニック エコナビ搭載フラットレンジフード(DEシリーズ)との組み合わせの場合のみ。 ※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ヒーターの揚げ物温度調節機能は同時に使用できません。 ※13 鉄・ステンレス加熱のみ。アルミ・銅鍋は使用できません。 ※14 奥行寸法は、取っ手を含む全体寸法です。 ※15 操作部の高さ:16mm ※16 グリルと後ろIHまたはラジエントヒーターは切り換え方式です。同時に使用できません。 ※17 フライパンは指定の大きさのあつせん品をお使いください。 ●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等をお使いの方は、IHクッキングヒーターをご使用の際には、医師とご相談ください。

ビルトインタイプ

IH連動レンジフード

据置タイプ

2口IHタイプ

使える鍋 使えない鍋

設置方法、関連部材

商品寸法図

キッチンリフォーム

エコナビ搭載
フラット形レンジフード
DE1・DWA3シリーズ

「エコナビ搭載」でかしこく省エネ。



省エネ、低騒音、しかもおそうじラクラク。
快適な調理や食事の空間づくりをご提案します。

24時間
局所換気兼用



エコナビ搭載
フラット形レンジフード

60cm幅

FY-60DE1-S オープン価格★

75cm幅

FY-75DE1-S オープン価格★

90cm幅

FY-90DE1-S オープン価格★

ECONAVI 写真はFY-60DE1-S 幕板は別売です。

ご高齢の方や車椅子を
ご利用の方に便利。



エコナビ搭載機 DE1・DWA3シリーズ共通
レンジフードワイヤレススイッチ

FY-SZ002

本体希望小売価格 10,000円(税抜)

エコナビ搭載IHクッキングヒーター(T・TSシリーズ)とセットで使えば、
「おまかせ自動運転」で最大約85%^{※1※2}省エネ

※1 当社スマートスクエアフードとの比較。日本電機工業会・IH調理器委員会調べによる。標準的な4名家族世帯の1週間の標準的な料理メニューを1品ずつIHクッキングヒーターで調理した場合の数値です。
※2 レンジフードのファンの電力消費量は、60Hz・ダクト配管35m相当のもの。



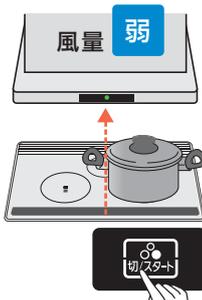
IHからの「切/スタート」「メニュー」
「火力」信号と、調理物の温度を
赤外線で検知しておまかせ自動運転

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^{※3}

換気連動

IHのスタートボタンに触れると
レンジフードが弱から運転。^{※4}



●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。

火力の強弱や
メニューも見て
いるんだね



★揚げ物、焼き物、グリルなど

※3 IHクッキングヒーターTシリーズ、R573SG、TSシリーズ、パナソニックエコナビ搭載フラット形レンジフード(DE1・DWA3シリーズ)の
組み合わせ時のみ、おまかせ自動運転します。

※4 調理を終えてIHの「切」ボタンを押すと、レンジフードは一定時間運転を続けて停止します。

DCモーターとLED照明でさらに省エネ



- 消費電力わずか4.5W(常時運転)
- 風量一定制御機能付
- ファンの電気代を約61%^{※1※2}削減します



- 清潔感のある高輝度白色LEDを採用
- 料理中も手元を明るく照らします
- 消費電力わずか5W
- ミニ電球(40W)に比べ電気代を約87%削減^{※1※2}します

★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。

おそうじもラクラク

簡単に取り外せて、おそうじラクラク

羽根のカンタン着脱&撥水塗装やアクアイーजी・クリーンフィルターでおそうじラクラク。

拭き取りやすい
フラットなデザイン



本体はフラットで拭き取りやすい形状です。

アクアイーजी・クリーン
フィルターは 親水性塗装



約15分間、水につけると、約80%の油污れがはがれ落ちます。

羽根(シロッコファン)は
撥水性塗装



羽根がワンタッチで外せて、しかも油がこびりつきにくい撥水性塗装でラクに洗えます。

ビルトインタイプ

IH連動レンジフード

据置タイプ

2ローHタイプ

使える鍋 使えない鍋

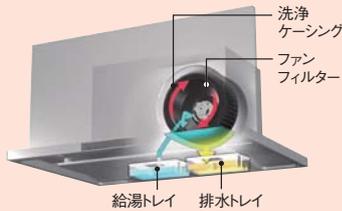
設置方法 関連部品

商品寸法図

キッチンリフォーム

さらにお手入れ性アップの洗浄機能付きレンジフードも新登場!

ボタン1つで
ファンフィルターを
まるごと洗浄



24時間
局所換気兼用

エコナビ搭載 洗浄機能付き
フラット形レンジフード

- 60cm幅
FY-60DWA3-S オープン価格★
- 75cm幅
FY-75DWA3-S オープン価格★
- 90cm幅
FY-90DWA3-S オープン価格★



ECONAVI

写真はFY-75DWA3-S 幕板は別売です。

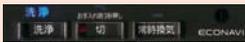
約月1回の洗浄で10年間ファンフィルターを
取り外さずにおそうじが可能です。

※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、洗浄回数は月に2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。

3ステップで簡単おそうじ

step 1

給湯トレイにお湯(40~45℃)を入れて本体にセット。



step 2

トレイパネルを閉めて洗浄ボタンを押す。



step 3

トレイパネルを開けて排水トレイ内の排水を処理して終了。



■ IHクッキングヒーターとの組み合わせパターン目安

※5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。

※6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。

		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	
		パナソニック エコナビ搭載 フラット形レンジフード DE1・DWA3シリーズ	パナソニック スマートスクエアフード	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※5)	既設のレンジフード (他社無線換気連動 対応のIH・ガスコンロ をご使用の場合)
Tシリーズ R573SG TSシリーズ	換気連動	○	○	○	△※6
	おまかせ 自動運転	○	×	×	×
F33XST HL22D3	換気連動	○	○	○	△※6
	おまかせ 自動運転	×	×	×	×

据置タイプ

流し台に置き替えるだけ! エコナビ

おいしく作って
エコになる

「焼く」も「揚げる」も
設定温度に火力を
ムダなくコントロール。

ECONAVI

光火力センサーですばやく温度キャッチ

うまびた制御でおいしく加熱コントロール

作る量や鍋の大きさを見極めて、エコナビが火力を自動でコントロール。消費電力量を抑えます。(KZ-KM22D・KG22D)

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

※1 「光・揚げ物温度調節」には直径12cmの小鍋も使えます。詳しくは10ページでご紹介しています。

ハンバーグも
中までしっかり火が通る
フライパン焼き物温度調節
(左IHのみ)



設定した温度でコントロールすることにより、省エネ★1になります。

フライパンでも小鍋※1でも
カラッとおいしく!
光・揚げ物温度調節
(左右IH)



予熱完了1分前に
音声でお知らせ

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★2になります。

焼く 5段階の
温度設定
フライパン焼き物温度調節

140	160	180	200	230
うす焼き鍋	ホットケーキ	ハンバーグ	お好み焼き	ポークソテー
カステラ	フレンチトースト	スペイン風オムレツ	ぎょうざ	豆腐ステーキ

揚げる 7段階の
温度設定
光・揚げ物温度調節

140	150	160	170	180	190	200
大学いも	野菜の素揚げ	冷凍食品(コロッケなど)	天ぷら			
			フライ・串カツ・鶏のからあげ			

光火力
センサー

すき間を
すっきりカバー
バックガード
▶42ページ

ゆったり
ヒーター間隔
(約30.6cm)

光るリングが点滅して
トッププレートの
高温をお知らせ

表示もボタンも大きく
ラクな姿勢で操作できる
フル天面操作

安定した高火力。素早い
温度復帰で鍋フリもできる



揚げ物をするときは、揚げ物キーをお使いください。なお、揚げ物調理中は、決してIH本体のそばから離れないでください。

●写真はKZ-KM22D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

搭載で、さらにおいしく省エネに！



ビルトインタイプ

IH連動レンジフード

据置タイプ

2ローIHタイプ

使える鍋 使えない鍋

設置方法・関連部材

商品寸法図

キッチンリフォーム

電気代が見える！

使用した
電気料金がわかる！
電気料金(目安)表示

調理後、電源スイッチを切ると、グリル表示部に電源スイッチを入れてから切るまでの累計金額を表示します。



タイマー設定もカンタン！

音声で使い方を教えて
くれるから初めてでも安心！
音声ガイド

操作確認やエラー表示、タイマー終了を音声でお知らせする音声ガイド。はじめての方も迷わず使えます。

通常モードでは

- 動作を読み上げ

「加熱を始めます」
「揚げ物を始めます」

IHが教えてくれるから助かるわ

くわしくモードでは

- 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」



「ついうっかり」にも対応

煮込みなどで鍋をこがした
経験ありませんか？
こげつきお知らせ

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。

右IHはすべての金属鍋^{※2}に対応

軽いアルミフライパンや
いつもの雪平鍋も使える
オールメタル対応(KZ-KM22D)

※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39ページをご覧ください。



裏返す手間なくおいしく調理

焼き魚はもちろん、
もう一品の惣菜作りにも！
おまかせビッググリル

「自動3メニュー」「手動」、オープン感覚の「温度設定」のどんな焼き方でも、受け皿の水なし・水ありを自動判別。焼き魚もマイコンが火力、時間を最適にコントロールし、おいしく焼き上げます。

プラチナ除煙機能 煙・ニオイフィルター搭載

除煙率約95%(当社実測)の白金パラジウム触媒を使用。

自動3メニュー
(焼き魚3メニュー)

ワイド温調
(140~280℃)

水なし水あり
自動判別



生・姿焼きは自動で。

おまかせ
ビッググリル



手動で焼きなすも。



コロッケの温めも
ワイド温調でサクッと。

★1 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-KM22D左IHヒーターの「フライパン焼き物温度調節160℃設定時」(約187Wh)と、当社従来品KZ-KM22BP左IHヒーターの「火力3設定時」(約216Wh)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。

★2 油量500g、180℃設定時の予熱完了報知までの、KZ-KM22D左IHヒーター(約105Wh)と当社従来品KZ-KM22BP左IHヒーター(約115Wh)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:KZ-KM22Dと当社従来品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、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。

●「光るリング」「表示部」は実際より強調しています。 ●31・32ページの内容はKZ-KM22Dの機能を中心に紹介しています。

▲医療用ペースメーカー等をお使いの方は、IHクッキングヒーターをご使用の際には、医師とご相談ください。



- おいしさ

フライパン
焼き物
温度調節

▶31P
- おいしさ

光揚げ物
温度調節

▶31P
- 安心

安定した
高火力

▶31P
- 安心

おまかせ
ビッググリル

▶32P
- 安心

こげつき
お知らせ

▶32P
- 使いやすさ

光る
リング

▶31P
- 使いやすさ

音声ガイド
(おく語モード)

▶32P
- 使いやすさ

フル画面操作
(タッチキー式)

▶31P

お手入れのしやすさはもちろん、その他の機能も充実!



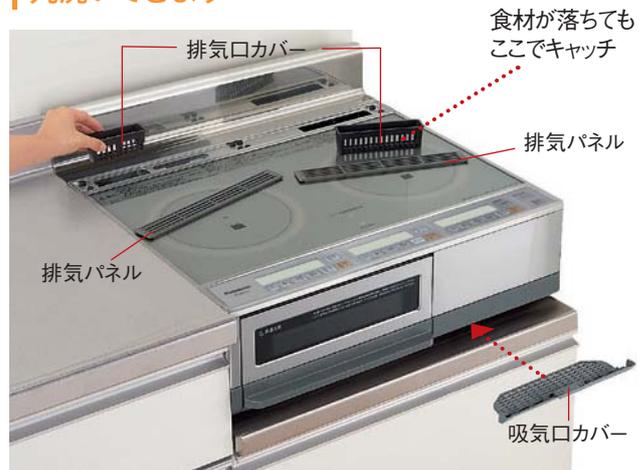
お取替えカンタン

流し台はそのまま
コンロを置き替えるだけ



お手入れカンタン

汚れやすいところを外して
丸洗いができます



運転音にも配慮 静音設計

(最小約25dB^{※2} 最大火力時約48dB^{※2} オールメタル加熱時)
※2 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)

うっかりの切り忘れを防ぐ 電源スイッチ自動OFF

時間設定機能付き(5分・10分・15分・30分)

狭い所での施工性がアップ 小型30Aプラグ採用

コンパクトになったプラグと、うす型コンセント[※]で
狭い所での施工性がアップ。

※コンセントは商品には含まれません。
(注)極配置が異なるため、従来の30Aコンセントには取り付けできません。

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



すっきり

バックガードを取り付けた
設置例



写真はKZ-KM22DI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。

シングルオールメタル対応

KM 右IHは
タイプ オールメタル対応



〈ウォームシルバー〉
KZ-KM22D
オープン価格★

オールメタル2.5kW

3.0kW IH 3.0kW IH

鉄・ステンレス対応

KG 鉄・ステンレス
タイプ 対応



〈グレイッシュシルバー〉
KZ-KG22D
オープン価格★

3.0kW IH 3.0kW IH

光火力センサー搭載の
スタンダードタイプ



〈ブラック(石目調)〉
KZ-KB21D
オープン価格★

3.0kW IH 3.0kW IH

※1 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。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39ページをご覧ください。

●「光るリング」「表示部」は実際より強調しています。★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

●KZ-KM22D・KG22Dの写真は「光るリング」を点灯させています。実際には鍋のない状態で1分を経過すると、自動的に通電がOFFになり、「光るリング」も消灯します。

		シングル(右IH)オールメタル対応	鉄・ステンレス対応		
		ECONAVI		—	
		KMタイプ	KGタイプ	KBタイプ	
		30Aタイプ			
					
機種/本体希望小売価格(工事費別) ★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。		KZ-KM22D オープン価格★	KZ-KG22D オープン価格★	KZ-KB21D オープン価格★	
トッププレート色		ウォームシルバー	グレイッシュシルバー	ブラック(石目調)	
ヒーター	ヒーター種類・最大火力	 ※1 オールメタル2.5kW		 ※1	
	グリル	1.85kW(触媒用ヒーター0.2kWを含む)		1.25kW	
	定格電圧・消費電力	単相200V(50/60Hz) 4.8kW	単相200V(50/60Hz) 4.0kW	単相200V(50/60Hz) 4.0kW	
	火力調節消費電力(約) (火力バーの形状、色はイメージです)	■左右IH:10段階※2 235W 500W 1kW 2kW 3kW 100W 370W 700W 1.45kW 2.5kW 保温 1 2 3 4 5 6 7 8 9 弱 中 強	■左右IH:10段階 235W 500W 1kW 2kW 3kW 100W 370W 700W 1.45kW 2.5kW 保温 1 2 3 4 5 6 7 8 9 弱 中 強		
使いやすさ	トッププレート	●タッチキー(左右IH・グリル)写真はKZ-KM22Dです。 		●タッチキー(左右IH・グリル) 	
	光るリング	●(全周タイプ)高温時点滅		—	
	天面火力表示	ホワイトバックライト液晶	オレンジバックライト液晶	オレンジバックライト液晶	
	オールメタル加熱方式	●(右IH)	—		
	音声ガイド	●(くわしくモード・通常モード)		—	
	デジタルタイマー	独立式(左右IH:1分~9時間30分 グリル:1分~30分)			
	運転音(約) dB※3	オールメタル※4 鉄・ステンレス※5	4段階(25/38/45/48)	—	
	電気料金表示	●			
	電源スイッチ自動OFF	●(5・10・15・30分)			
	おいしさ	IH	光火力センサー	●(左右IH)	
フライパン焼き物温度調節(タイマー付き)			●(左IH)		—
光揚げ物温度調節			●(左右IH、200gかつ深さ1cm以上の油量※6から対応)※7		—
こげつきお知らせ			●(左右IH)		—
グリル		水なし/水あり自動判別	●		●
両面焼き	●(おまかせビッググリル)		—(片面焼き)		
自動調理	●焼き魚:3メニュー		—		
温度設定	●140℃~280℃(8段階) <u>ワイド温調</u>		—		
火力調節(手動)消費電力(約)	3段階:弱(950W) 中(1460W) 強(1740W)		3段階: 弱(800W) 中(1025W) 強(1250W)		
煙・ニオイの抑制	●プラチナ除煙		—		
清潔	トッププレート	2分割 排気パネル ●(着脱 排気パネル・排気口カバー)		●(着脱 排気パネル)	
	フロント	吸気口カバー ●(着脱 吸気口カバー)		—	
	グリル	お手入れキー ●		—	
	庫内表面加工	—		ホーロー	
質量・寸法	焼き網表面処理	ピュアフッ素コート		クロームメッキ	
	質量(約) 大きさ(約) 幅×奥行×高さ	20.4kg 590×521×180mm	18.7kg 590×521×180mm	18.1kg 590×521×180mm	
	庫内有効寸法 幅×奥行×高さ(網~上ヒーター)	260×347×56mm		—	
電源	焼き網 幅×奥行	230×310mm		—	
	コード・長さ	3心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 ⓑ		
待機電力※9	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		
	ゼロ				

- 安全機能は20ページでご紹介しています。
- ※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。回を押してもブザーが鳴り火力は上がりません。)
 - ※2 アルミ・銅鍋使用時は9段階、最大火力は「8」(2.5kW)です。「8」より上には上がりません。
 - ※3 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)
 - ※4 当社標準アルミ鍋を使用。
 - ※5 当社標準ホーロー鍋を使用。
 - ※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ヒーターの揚げ物温度調節機能は同時に使用できません。
 - ※8 奥行寸法は、取っ手を含む本体寸法です。
 - ※9 電源スイッチ切の状態での消費電力

●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。

KZ-KM22D・KG22D・KB21Dの光・揚げ物温度調節では、お手持ちの金属鍋※をお使いいただけるので、天ぷら鍋は同梱しておりません。

※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、予熱完了まで時間に掛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39ページをご覧ください。

●いつもお使いの鍋で、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。

▲医療用ペースメーカー等をお使いの方は、IHクッキングヒーターをご使用の際には、医師とご相談ください。

ビルトインタイプ

IH運動レンジフード

据置タイプ

2ローHタイプ

使える鍋 使えない鍋

設置方法 関連部材

商品寸法図

キッチンリフォーム

2口IHタイプ



おいしさ		-安心-		使いやすい	
光揚げ物 温度調節	安定した 高火力	両面焼 自動グリル	こげつき お知らせ	フル天面操作 (タッチキー式)	光るリング
			▶20P		▶17P ▶17P

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



使用後も高温時は
点滅してお知らせ
光るリング(全周タイプ)

こんな方にもおすすめできます

マンション

IHへの取替えは
無理って言われた…
(契約アンペアの
容量アップがむずかしい)



アパート

電気容量アップは
むずかしい…
(配線工事などの費用が
多くかかりそうで…)



戸建て住宅

電気の基本料金
(契約アンペア)を
上げたくないわ…
※契約料金制の場合



戸建て住宅

配線工事などの
費用が大きく、
買い替えを
あきらめている…



●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。

●写真はKZ-HL22D3です。
●ビルトイン電気オープンレンジNE-DB901シリーズとの組み合わせはできません。

KZ-HL22D3・KZ-D22CL3・KZ-KL22C3共通特長

炒め物も揚げ物も光火力センサーが上手に火力コントロール

少量油でも適温調理でおいしく
光・揚げ物温度調節※3



小鍋でも

最大2.5kWの強火
安定した高火力



ついうっかりにも配慮
こげつきお知らせ



加熱モード火力5以下で約10分以上加熱のときに作動

※4 光るリング「こげつき」の文字が点滅してお知らせします。
●D22CL3にはありません。

裏返す手間いらず
両面焼き自動グリル(水ありタイプ)

焼き魚は自動3メニューに
おまかせ。外はパリッと中は
ジューシーに焼きあげます。
●D22CL3は手動のみ



かしこく火力をやりくりして上手に調理。15A仕様

全てのヒーター使用時も総消費電力が2,900Wになるようパワーコントロールします。

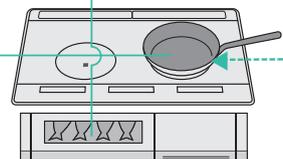
グリル使用時はグリルの火力を優先します※2

炒め物 2,000W + 焼き魚 1,550W → 約2,900W
になるようにコントロール

火力7 (2,000W) で炒め物
グリル強 (1,550W) で調理すると
IHを火力6 (1,450W) まで
火力ダウン



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
炒め物もできるのね



※2 左右IHを使用中、総消費電力が不足する場合、グリルは使用できません。

※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。

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。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。



※1 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。なお、アルミ・銅鍋は使えません。

ビルトインタイプ

1スイッチ1機能だからわかりやすいフル天面操作 (タイマー独立式)



大きな文字でくっきり見やすい
ホワイトバックライト液晶

IHの加熱をスタートすると
レンジフードも自動運転
換気連動対応

IHから送信する「切/スタート」信号をレンジフードが受信し、自動的に運転・停止。

左右IH、グリル
それぞれ設定できる
独立式タイマー (個別表示)

音声ガイド
(くわしくモード・通常モード)

操作確認やエラー表示、タイマー終了を音声でお知らせします。

充実機能タイプ



〈グレイッシュシルバー〉

幅60cmタイプ
2.5kW IH 2.5kW IH
KZ-HL22D3
オープン価格★

1スイッチ1機能だからわかりやすいフル天面操作



大きな文字で見やすい
表示部

左IH、グリル
それぞれ設定できる
独立式タイマー
(選択表示)

シンプルタイプ



〈ブラック(石目調)〉

幅60cmタイプ
2.5kW IH 2.5kW IH
KZ-D22CL3
本体希望小売価格
168,000円(税抜)(工事費別)

据置タイプ

使用後も高温時は点滅してお知らせ
光るリング(全周タイプ)

オープン感覚でケーキも焼ける
ワイド温調付き
両面焼き自動グリル (水ありタイプ)

●写真はバックガードを付けた設置例です。



使いやすいシンプルな操作部

▼説明のため、すべての表示をしています。



1スイッチ1機能だからわかりやすい
フル天面操作
(タイマー独立式個別表示)

大きな文字で見やすい
オレンジバックライト液晶



幅60cmタイプ
2.5kW IH 2.5kW IH
〈ブラック(石目調)〉
KZ-KL22C3
オープン価格★

★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。

●「光るリング」「表示部」は実際より強調しています。「光るリング」は実際には鍋のない状態で1分を経過すると、自動的に通電がOFFになり、消灯します。

●写真のキッチンキャビネットおよびインテリアはイメージです。商品には含まれません。

▲医療用ペースメーカー等をお使いの方は、IHクッキングヒーターをご使用の際には、医師とご相談ください。

ビルトインタイプ

IH連動レンジフード

据置タイプ

2ローIHタイプ

使える鍋使えない鍋

設置方法・関連部材

商品寸法図

キッチンリフォーム

2口IHタイプ 仕様一覧

★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。

ビルトインタイプ



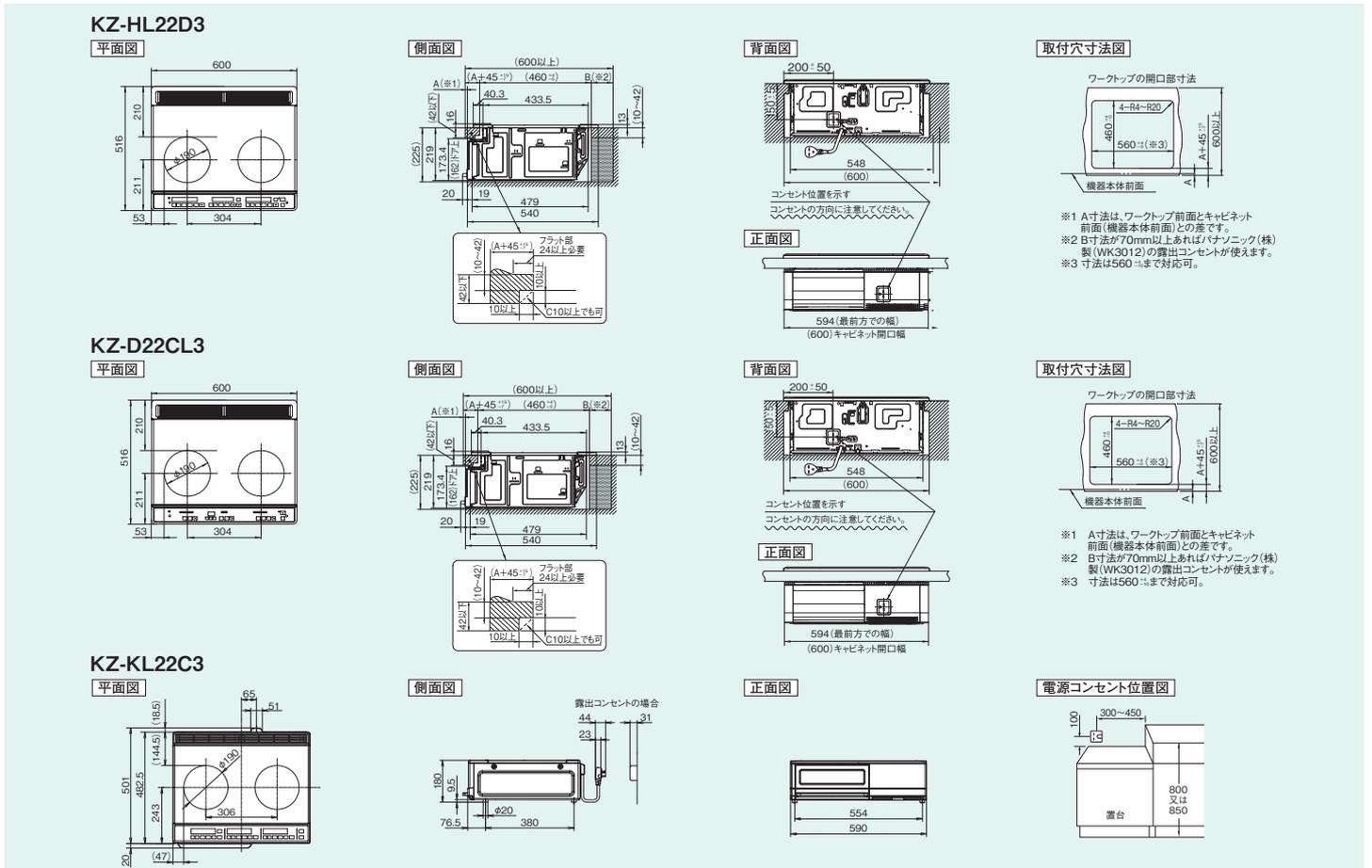
据置タイプ



機種	本体希望小売価格(工事費別)	KZ-HL22D3 オープン価格★	KZ-D22CL3 168,000円(税抜)	KZ-KL22C3 オープン価格★
トッププレート色/本体正面色		グレイッシュシルバー/シルバー	ブラック(石目調)/シルキーグレー	ブラック/シルバー
定格 ※1※2		単相200V(50/60Hz) 2.9kW 左右IH:2.5kW グリル:1.55kW		単相200V(50/60Hz) 2.9kW 左右IH:2.5kW グリル:1.55kW
おしよ	IH	光火力センサー	●	
		火力調節	左右IH:9段階	
		光 揚げ物温度調節	●(左右IH, 200gかつ深さ1cm以上の油量※3から対応)※4	●(右IH, 200gかつ深さ1cm以上の油量※3から対応)※5
	グリル	自動湯沸かし(左IH)	—	
		両面焼き	●受け皿に水を入れてご使用ください	
		自動調理	●焼き魚:3メニュー	—
温度設定	—		●140℃~280℃(8段階) 区間調節	
火力調節(手動)	3段階		—	
使いやす	天面操作	タッチキー(左右IH:グリル)		
	光るリング	●(左右IH)高温時点滅	—	
	こげつきお知らせ	●	—	
	音声ガイド(くわしくモード通常モード)	●	—	
	デジタルタイマー	独立式(左右IH:1分~9時間30分 グリル:1分~30分)	独立式、選択表示(左IH:1分~9時間 グリル:1分~30分)	独立式(左右IH:1分~9時間30分 グリル:1分~30分)
	運転音(約) dB※6	4段階<25/35/40/44>		
	電源スイッチ自動OFF	●(5・10・15・30分)		
レンジフード換気連動	●	—		
清潔	トッププレート	2分割 排気パネル	●	
	グリル	庫内表面加工/焼き網表面処理	ホーロー/クロームメッキ	
質量寸法	本体	質量(約)	18.6kg	18.2kg
	大きさ		幅600×奥行※7 560×高さ235mm (フックトップの上高さ13mm)※8	
	グリル	庫内有効寸法	幅250×奥行348×高さ※9 60mm	
電源	コード長さ		3心EPゴムキャプタイヤケーブル 0.7m	
	電源プラグ		2極接地極付 15A 250V	
	推薦コンセント		埋込型WN1112K 露出型WK3012	
待機電力※10		ゼロ		

※1 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。 ※2 2つ以上のヒーターを同時に使用した場合、総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。) ※3 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。 ※4 左右IHヒーターの揚げ物温度調節機能は同時に使用できます。 ※5 「予熱完了1分前にお知らせ」機能はありません。 ※6 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。(当社標準値を使用) ※7 奥行寸法は、取っ手を含む全体寸法です。 ※8 操作部の高さ:16mm。 ※9 焼き網から上ヒーターまでの高さ。 ※10 電源スイッチ切の状態での消費電力。

■ 寸法図(単位:mm)



1口ビルトイン 2口ビルトイン うす型フラットタイプ

付属の
天ぷら鍋でのみ
揚げ物ができます



付属の天ぷら鍋 付属の天ぷら鍋以外の金属鍋

すっきりデザイン

- ・ 天面に吸・排気口がないから天面すっきり
- ・ 堅牢性・耐久性に優れたステンレストップ

らくらく
調理

自動湯沸かし(KZ-12BP、KZ-11BP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-12BPです。
高温注意表示 トロ火から強火まで簡単正確な
火力調節 操作は指で押すだけの
タッチキー天面操作

1口ビルトインタイプ

200V
KZ-12BP
本体希望小売価格
60,000円(税抜)(工事費別)



100V
KZ-11BP
本体希望小売価格
33,000円(税抜)(工事費別)



2口ビルトインタイプ

200V
KZ-HS20AP
本体希望小売価格
158,000円(税抜)(工事費別)



機種	KZ-12BP (200V)	KZ-11BP (100V)	KZ-HS20AP (200V)
定格	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)		446×523×87.5mm(ワークトップの上高さ14mm)
質量(約)	4.3kg	3.4kg	8.0kg
消費電力	2.0kW	1.3kW	手前2.0kW/奥2.0kW
火力調節範囲(約)	80W(保温)～2.0kW 8段階調節	80W(保温)～1.3kW 7段階調節	手前・奥IH:120W(保温)～2.0kW 8段階調節
コード	1.25mm ² 3心EPゴムキャブタイヤケーブル 長さ0.7m	1.25mm ² 平型ゴムコード 長さ0.7m	2mm ² 3心EPゴムキャブタイヤケーブル 長さ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/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	140℃～200℃の7段階		140℃～200℃の7段階(手前IHのみ)
自動湯沸かし	●(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-12BP、11BPは約0.7W、KZ-HS20APは約0.8Wです。

1口・2口ビルトインタイプ用 関連部材

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。

操作部カバー
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バ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 希望小売価格 **700円**(税抜)(工事費別)

防振板
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 希望小売価格 **1,600円**(税抜)(工事費別)

取付け枠(操作部カバー付き)
・KZ-1600B・DS11からの買い替え対応
AD-KZ111 希望小売価格 **12,000円**(税抜)(工事費別)
幅355×奥行385×高さ12mm
・KZ-1000B・1200Bからの買い替え対応
AD-KZ112 希望小売価格 **14,500円**(税抜)(工事費別)
幅342×奥行460×高さ12mm
・KZ-DS12からの買い替え対応
AD-KZ113 希望小売価格 **10,000円**(税抜)(工事費別)
幅328×奥行385×高さ12mm

うす型フラットタイプIH

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(本体高さ約7cm)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*。
※ 専用のキャビネットが必要です。

揚げ物調理には、必ず付属の天ぷら鍋をご使用ください。



●決められた設置条件をお守りください。

幅60cmタイプ(シルバー)
KZ-HS30AP **200V**
本体希望小売価格
226,000円(税抜)(工事費別)

※1 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。 ※2 当社標準ホーロー鍋を使用。 ※3 湯沸かし時のみ ※4 3つのヒーターを最大火力で同時に使用するときは、総電力量が4.8kWを超えないようにするため、左右IHヒーターの最大火力を自動的に制御します。右IHヒーターで揚げ物をする場合は左IHヒーターの最大火力を自動的に制御します。(火力表示は変わりません)ただし、左IHヒーターの火力を「3kW」で使用している場合は「強」に下がります。(☑キーを押してもブザーが鳴り、火力は上がりません) ※5 自動キーを1回押すと自動湯沸かし、2回押すと自動炊飯を選択します。 ※6 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。 ※7 自動湯沸かし・自動炊飯と同時にラジエントヒーターは使えません。 待機電力(電源スイッチ切の状態での消費電力)は、約0.2Wです。

- 「光るリング」「表示部」は実際より強調しています。「光るリング」は実際には鍋のない状態で1分を経過すると、自動的に通電がOFFになり、消灯します。
- 写真のキッチンキャビネットおよびインテリアはイメージです。商品には含まれません。
- ▲医療用ペースメーカー等をお使いの方は、IHクッキングヒーターをご使用の際には、医師とご相談ください。

ビルトインタイプ

IH運動レンジフード

据置タイプ

2口IHタイプ

使える鍋 使えない鍋

設置方法・関連部材

商品寸法図

キッチンリフォーム

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に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	説明	鉄・ステンレス対応IH	オールメタル対応IH
		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、焦げ付かせない。 ●底面にホーロー加工した魚焼き器は、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)	鍋の種類によっては、火力が弱くなったり加熱できないものがあります。	鍋の種類によっては、火力が弱くなるものがあります。
	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)	×	○ アルミ・銅鍋などでは、最大火力が2.5kWに制限されます。
銅・アルミなど(非磁性金属鍋)		×	×
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、火力が弱くなり調理できません。

鍋の大きさ・形状

すべてのIHヒーターで使える
鉄・ステンレス鍋



底径 左右IH…12～26cm HS20AP…12～23cm
後ろIH…12～18cm 12BP・11BP…12～26cm

底の形状 平らでトッププレートに密着するもの

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)

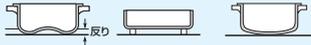


重さ アルミは、調理物と合わせて約700g以上
・軽いと鍋が動くことがあります。

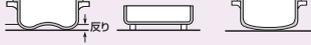
底径 15～26cm※3
(底径が小さいと) ・安全機能が働いて、通電を停止することがあります。
・火力が弱くなります。

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、底の厚い鋳造品を使う。
・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。

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※1※2



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※1※2



■揚げ物調理で使える鍋

	光・揚げ物温度調節 Tシリーズ/KZ-R573SG/TSシリーズ/ALシリーズ/KZ-F33XST/F32シリーズ/ KZ-KM22D/KG22D/KB21D/HL22D3/D22CL3/KL22C3	揚げ物温度調節 KZ-12BP/11BP/HS20AP/F12B/F12BL/F11B
鍋	加熱調理で使える鍋※4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。※5	取扱説明書の油量以上。

「フライパン焼き物温度調節」にはSGマーク   付きフライパンをお使いください。

それ以外のフライパンでは、設定温度と実際の鍋底温度がずれることがあります。



- ※1 安全機能が正しく働かなかったり、火力が弱くなるもの・加熱できないものがあります。
 - ※2 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。
 - ※3 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。
 - ※4 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。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。
 - ※5 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。
- ★IHに適した鍋でも「キーン」「ジー」「ブー」など音がし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場合があります。
 ★KZ-HS30APは、同梱の天ぷら鍋をご使用ください。

IHで使えない鍋や小さな鍋にはラジエントヒーター

 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。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。
 (中央に見える棒は温度を検知するセンサーです。)

ラジエントヒーターで使えない鍋

- ・脚付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。
 - ・魚焼き器・網は調理物が落ちてトッププレートに焼き付きします。
- 

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

■自動炊飯・自動湯沸かしに使える鍋 (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使用してください)

自動炊飯で使える鍋

左IHの場合:底の直径が18~20cm、
深さ8cm以上、底の厚さ
2.5mm以上の鍋
後ろIHの場合:底の直径が約16~17cm、
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。)

自動湯沸かしで使える鍋・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
・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
・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。

自動湯沸かしおすすめケトル



パナソニック  キッキングヒーター・卓上  調理器用あっせん鍋(100V/200V兼用)

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。

■土鍋風鍋 フジノス



AD-KZ65D10
外形寸法(約):内径26.2×深さ9.7cm
満水容量:5.3L、質量(約):3.02kg
希望小売価格
19,800円(税抜)
ステンレス3層クラッド鍋

■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
希望小売価格
10,000円(税抜)
ステンレス/アルミニウム/全面2層クラッド材

鍋を傷めないために

- 他社のIHキ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。

使えない機種

KZ-1W KZ-1B KZ-1C KZ-PS10

ビタクラフト

■ウルトラシリーズ
全面超多層構造の高級タイプ(9層)



フジノス

■エレックマスタープロシリーズ
全面3層構造のステンレスハンドルタイプ



■IHバン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



ウルシヤマ

■ニューハイセレクトTS-1シリーズ
軽くて扱いやすい1層タイプ



■アスコートIIシリーズ
テフロンコーティングの三層鍋



ヨシカワ

■ステンレス片手鍋シリーズ



アルコ

■アルミ(本体)・ステンレス(底面)の
一体成形



オールメタル対応IHヒーター
専用あっせんアルミ鍋



・アルミ玉子焼きをご使用時は、鉄やステンレス製のものに比べ、火力「7」の場合約10%、火力「8」の場合約15%火力が弱くなります。

■あっせん鍋
について

ご注文は、 キッキングヒーター
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 ホームエンジニアリング(株)システム部材開発センターまで
TEL (06)6942-6202 詳しくは「あっせん鍋カタログ」をご覧ください。

あっせん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/assen.html

⚠ 医療用ペースメーカー等をお使いの方は、 キッキングヒーターご使用の際には専門医師とご相談ください。

ビルトインタイプ

IH運動レンジフード

据置タイプ

2ローHタイプ

使える鍋・使えない鍋

設置方法・関連部材

商品寸法図

キッチンリフォーム

設置方法

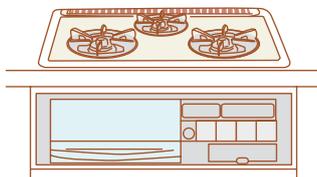
「うちにもIH入れられる？」 はい、お取り替えは簡単です。

(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。)

設置工事について詳しくはウェブサイトでご紹介しています。sumai.panasonic.jp/ihcook/guide/reform/tk_top.html

システムキッチンから

ビルトインガスコンロ



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



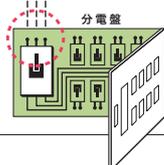
幅75cmタイプも本体幅は60cmなので
幅60cmタイプと同様に取り替えカンタンです!
写真はイメージです。実際の取り付け方とは異なります。



さらに、オープンも組み込んで
夢のすっきりキッチンに!

200Vは、
ほとんどの
ご家庭の
分電盤まで
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。

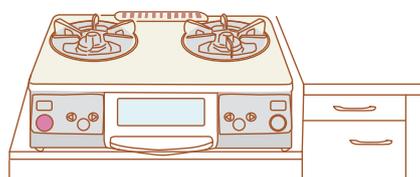
詳しくは地域の電力会社へ。

(左の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。**

流し台から

ガステーブル



ガステーブルのみ置き替え

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
(42ページ掲載)



置台
(42ページ掲載)



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。



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。

バックガード
(42ページ掲載)



+



●写真はイメージです。実際の取り付け方とは異なります。

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
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。

関連部材

IHクッキングヒーター ビルトインタイプ用・据置タイプ用 関連部材

ビルトインタイプ用関連部材 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。

関連部材		タイプ		品番		寸法(約)		希望小売価格(工事費別)		対応品番					
据置用枠		付属品: 露出型コンセント 現地組立て方式	30A用	幅60cm用	奥行55cm	AD-KZ038E-55	幅600×奥行550×高さ315mm*	13,500円(税抜)	Tシリーズ/TSシリーズ/ALシリーズ/ KZ-F33XST/F32シリーズ	幅60cm用	奥行57cm	AD-KZ038E-57	幅600×奥行570×高さ315mm*		
				幅75cm用	奥行55cm	AD-KZ038WE-5	幅750×奥行550×高さ315mm*					幅75cm用	奥行57cm	AD-KZ015E-57	幅600×奥行570×高さ315mm*
			15A用	幅60cm用	奥行55cm	AD-KZ015E-55	幅600×奥行550×高さ315mm*	13,500円(税抜)	KZ-HL22D3/KZ-D22CL3	幅60cm用	奥行57cm	AD-KZ039BK	幅600×奥行541(取っ手除く) ×高さ575mm	20,000円(税抜)	幅60cmタイプ全シリーズ (KZ-HS30APを除く)
				幅75cm用 据置用枠との 組み合わせ専用	ブラック	AD-KZ039BK	幅750×奥行541(取っ手除く) ×高さ575mm				幅75cm用	AD-KZ039WBK	幅750×奥行541(取っ手除く) ×高さ575mm		
置台		現地組立て方式	幅60cm用	ブラック	AD-KZ039BW	幅750×奥行541(取っ手除く) ×高さ575mm	24,000円(税抜)	幅75cmタイプ全シリーズ							
			幅75cm用	ホワイト	AD-KZ039WBW	幅750×奥行541(取っ手除く) ×高さ575mm	幅75cmタイプ全シリーズ								
台輪		※置台が 流し台の高さに 足りない場合に 使用します。	幅60cm用	ブラック	AD-KZ036B	(台輪)幅600×奥行489×高さ50mm (金具部込み80mm) (飾り板)幅600×高さ110mm	5,000円(税抜)	幅60cmタイプ全シリーズ (KZ-HS30APを除く)							
			幅75cm用	ブラック	AD-KZ036WB	(台輪)幅750×奥行489×高さ50mm (金具部込み80mm) (飾り板)幅750×高さ110mm	6,000円(税抜)	幅75cmタイプ全シリーズ							
カ吸バ イ口		※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	ブラック	AD-KZ045C	—	3,000円(税抜)	Tシリーズ/KZ-R573SG/TSシリーズ/ALシリーズ/ KZ-HL22D3/KZ-D22CL3							
			24mm用	ブラック	AD-KZ045D	—	3,000円(税抜)	KZ-F33XST/F32シリーズ							
前パ ネル		※システムキッチン用の電気クッキングヒーター、 ガスコンロをIHクッキングヒーターに取り替 える際、すき間が出る場合に使用します。	すき間高さ 25mm用	ブラック	AD-KZ043-25	幅594×奥行47.5×高さ21mm	4,000円(税抜)	ビルトインタイプ全シリーズ (KZ-12BP/11BP/F12B/F12BL/F11B/ HS20AP/HS30AP/KZ-F33XST/ F32シリーズを除く)							
			すき間高さ 50mm用	ブラック	AD-KZ043-50	幅594×奥行47.5×高さ46mm	4,100円(税抜)								
			すき間高さ 80mm用	ブラック	AD-KZ043-80	幅594×奥行47.5×高さ76mm	4,300円(税抜)								
			すき間高さ 25mm用	シルバー	AD-KZ043S-25	幅594×奥行47.5×高さ21mm	4,200円(税抜)								
			すき間高さ 50mm用	シルバー	AD-KZ043S-50	幅594×奥行47.5×高さ46mm	4,300円(税抜)								
			すき間高さ 80mm用	シルバー	AD-KZ043S-80	幅594×奥行47.5×高さ76mm	4,400円(税抜)								
			すき間高さ 25mm用	ブラック	AD-KZ044-25	幅594×奥行47.5×高さ21mm	4,000円(税抜)								
			すき間高さ 50mm用	ブラック	AD-KZ044-50	幅594×奥行47.5×高さ46mm	4,100円(税抜)								
			すき間高さ 80mm用	ブラック	AD-KZ044-80	幅594×奥行47.5×高さ76mm	4,200円(税抜)								
			すき間高さ 25mm用	シルバー	AD-KZ044S-25	幅594×奥行47.5×高さ21mm	4,200円(税抜)								
すき間高さ 50mm用	シルバー	AD-KZ044S-50	幅594×奥行47.5×高さ46mm	4,300円(税抜)											
すき間高さ 80mm用	シルバー	AD-KZ044S-80	幅594×奥行47.5×高さ76mm	4,400円(税抜)											

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 ホームエンジニアリング(株) システム部材開発センター TEL(06)6942-6202

※バックガードの高さ90mm含む

ビルトインタイプ用関連部材 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。

<p>埋込みコンセントセット(30A用)</p> <p>KZ-CNH30 希望小売価格 2,300円(税抜)(工事費別)</p>	<p>コンセント30A用 露出型</p> <p>WK36301B(ブラック) WK36301W(ホワイト) 希望小売価格 2,000円(税抜)(工事費別)</p>	<p>コンセント15A用 埋込型</p> <p>WN1112K 希望小売価格 420円(税抜)(工事費別)</p>	<p>コンセント15A用 露出型</p> <p>WK3012 希望小売価格 390円(税抜)(工事費別)</p>	<p>電源プラグ通し穴の目隠しパーツ シーリングプレート(30A用)</p> <p>KZ-042 希望小売価格 500円(税抜)(工事費別) 寸法(約): 外径140mm、内径30mm ※KZ-HL22D3、KZ-D22CL3のシーリングプレートは 据置タイプ用のKZ-043をお使いください。</p>
---	---	--	---	--

据置タイプ用関連部材 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。

<p>バックガード ※生産打ち品番のKZ-K221B、K221Aには取付けできません。 壁のすき間汚れを防止し、キッチンをすっきり見せます (KZ-KM22D・KG22D・KB21D・KL22C3)</p> <p>KZ-BGM55 希望小売価格 5,900円(税抜)(工事費別)</p>	<p>シーリングプレート 電源プラグ通し穴の目隠しパーツ 30A用 (KZ-KM22D) 20A/15A用 (KZ-KG22D・KB21D・KL22C3)</p> <p>KZ-044 希望小売価格 600円(税抜)(工事費別) 寸法(約): 外径120mm、内径12.8mm</p> <p>KZ-043 希望小売価格 560円(税抜)(工事費別) 寸法(約): 外径100mm、内径9mm</p>	<p>コンセント小型30A用 (KZ-KM22D) 露出型</p> <p>WK3730B(ブラック) WK3730W(ホワイト) 希望小売価格 1,800円(税抜)(工事費別)</p> <p>埋込型コンセント</p> <p>WTN3730W(ホワイト) 希望小売価格 1,500円(税抜)(工事費別) ※スイッチプレートは別売です。WTC7101W 希望小売価格110円(税抜)</p>	<p>コンセント20A用 埋込型コンセントセット</p> <p>KZ-CNH20 希望小売価格 1,020円(税抜)(工事費別)</p> <p>※コンセント15A用は、 埋込型WN1112K、 露出型WK3012です。 (KZ-KL22C3)</p>	<p>延長コード20A用 (KZ-KG22D・KB21D)</p> <p>AD-KZ051 希望小売価格 2,900円(税抜)</p> <p>※延長コードの お問い合わせ先: パナソニック ホーム エンジニアリング(株) システム部材開発センター TEL (06)6942-6202</p>
--	--	--	--	--

天ぶら鍋やグリルの焼き網などは、追加購入・部品交換ができます。

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。

防熱グリルドア(オプション)部品		タイプ		品番		希望小売価格		対応品番	
防熱 グリル ドア		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。	KZ-GDB4 装着イメージ	KZ-GDB4	タイプ	品番	希望小売価格	対応品番	
					ビルトインタイプ用	KZ-GDB4*	7,500円(税抜)	Tシリーズ/KZ-R573SG	
					タイプ別	把手シルバー	KZ-GDB1-S*	7,500円(税抜)	TSシリーズ/ALシリーズ
					据置タイプ用	把手ブラック	KZ-GDB1-K*	7,500円(税抜)	KZ-F33XST/F32シリーズ/KZ-HL22D3・D22CL3
据置タイプ用	把手シルバー	KZ-GDB3*	7,500円(税抜)	KZ-KM22D・KG22D・KB21D・KL22C3					
据置タイプ用		KZ-GDS1*	7,500円(税抜)	KZ-KM22D・KG22D・KB21D・KL22C3					
フ レ ー ト		タイプ	品番	希望小売価格	対応品番	平面	KZ-AFP1	5,000円(税抜)	Tシリーズ/KZ-R573SG Rシリーズも使用可
						天ぶら鍋	KZ-JJ112-609*	2,000円(税抜)	KZ-HS30AP ●専用の天ぶら鍋として付属
							KZ-T1K	2,200円(税抜)	KZ-HS20AP・KZ-11BP・ KZ-12BP・KZ-F11B・ KZ-F12B・KZ-F12BL
							KZ-T3S	2,200円(税抜)	T・TS・ALシリーズ/KZ-R573SG/KZ-F33XST/ F32シリーズ/KZ-HL22D3/KZ-KM22D・ KG22D・KB21D・KL22C3・HL22D3・D22CL3
グ リ ル 消 耗 部 品		部品名	部品番号	希望小売価格	対応品番	ドアパッキン	AZE99-833*	1,100円(税抜)	Tシリーズ/KZ-R573SG/ TSシリーズ/ALシリーズ
						ドアパッキン下	AZK48-566*	500円(税抜)	Tシリーズ/KZ-R573SG/ TSシリーズ/ALシリーズ
						ドアパッキン	AZE99-957*	1,000円(税抜)	KZ-F33XST/F32シリーズ/ KZ-HL22D3・D22CL3
						ドアパッキン	AZE99-609*	1,100円(税抜)	KZ-KM22D・KG22D・ KB21D・KL22C3
						グリル皿	AZU50-B55*	4,000円(税抜)	Tシリーズ/KZ-R573SG
						焼 き 網	フッ素コート	クロームメッキ	部品番号
AZC83-459*	1,800円(税抜)	KZ-F33XST/F32シリーズ/ KZ-HL22D3・D22CL3にも使える フッ素コート焼き網							
AZC83-609*	1,700円(税抜)	KZ-KM22D・KG22D・KL22C3 (KZ-KB21Dにも使えます)							
AZC83-707*	1,000円(税抜)	KZ-KB21D							
	AZC83-990*	1,500円(税抜)	ALシリーズ						
	AZC83-957*	1,500円(税抜)	KZ-F33XST/F32シリーズ/ KZ-HL22D3・D22CL3						
グリル専用のせ網 (オプション部品)	AZU15-A90*	1,500円(税抜)	TSシリーズ/ALシリーズ						

上記の対応品番以外の天ぶら鍋をお求めの際は、IHクッキングヒーターお買い求め先へお問い合わせください。

*サービスルート扱い

グリル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。

ビルトインタイプ

IH運動レンジフード

据置タイプ

2ローHタイプ

使える鍋使えない鍋

設置方法 関連部材

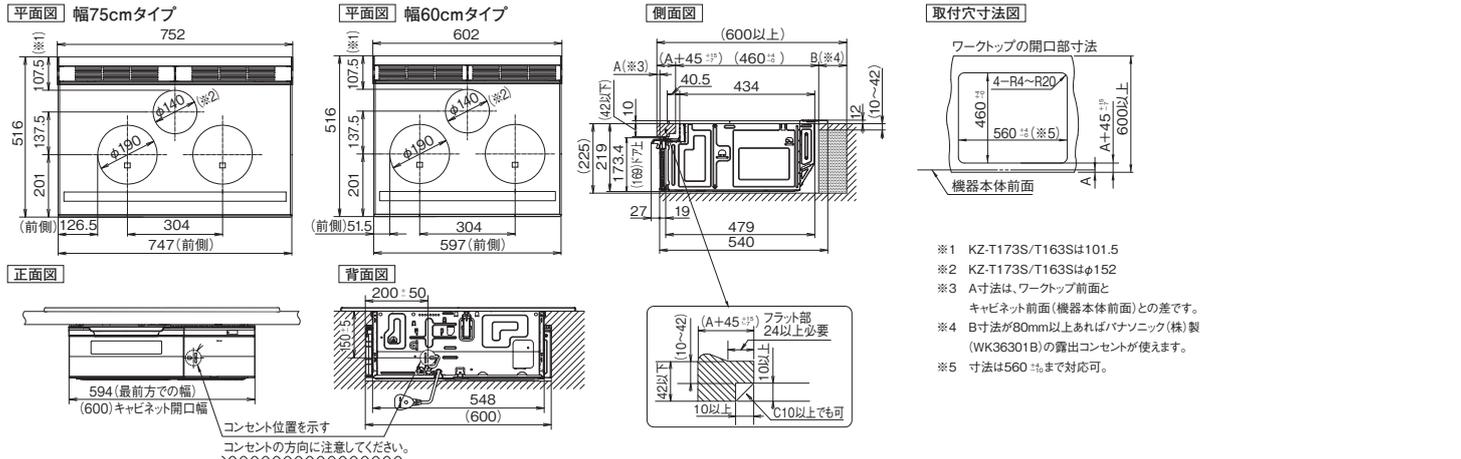
商品寸法図

キッチンリフォーム

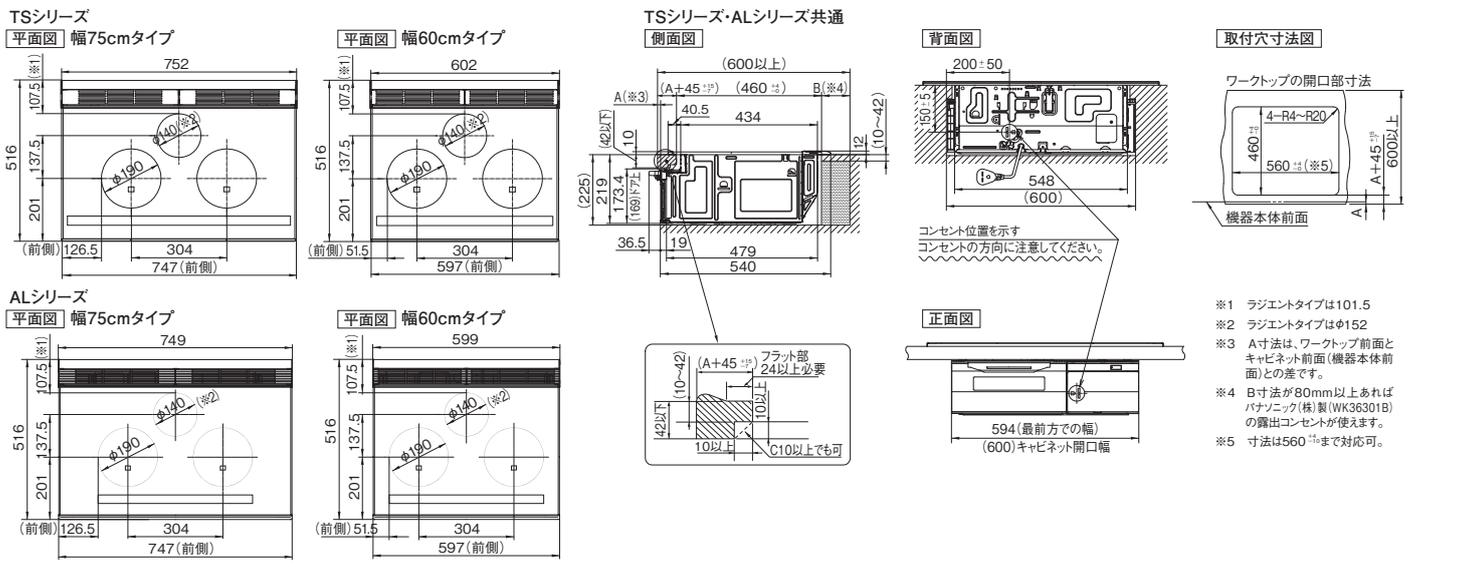
商品寸法図

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)

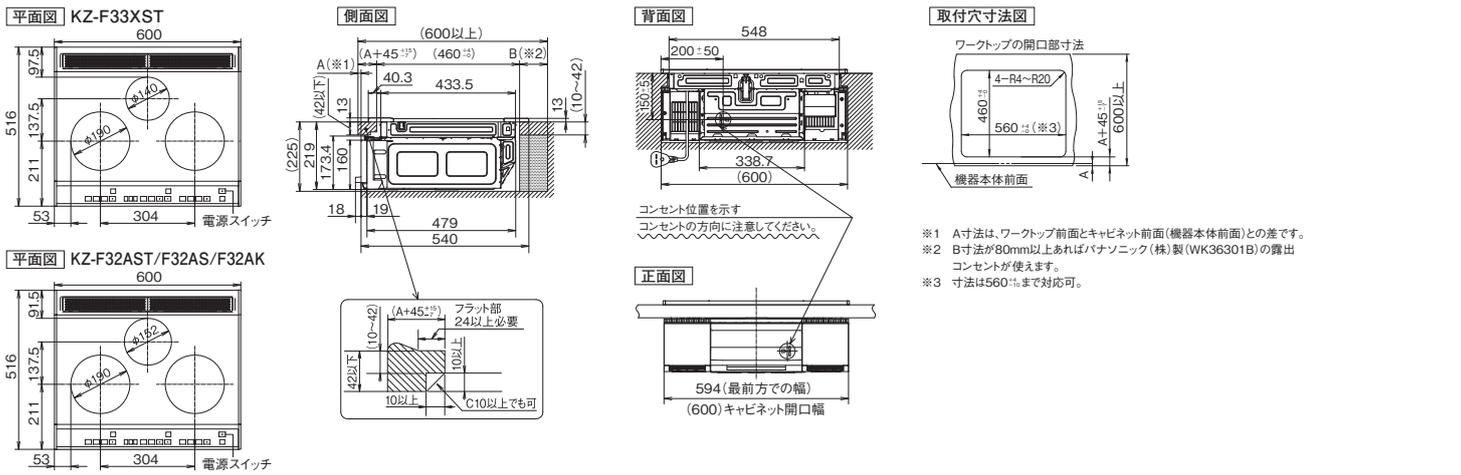
IHクッキングヒーター ビルトインタイプ (Tシリーズ)



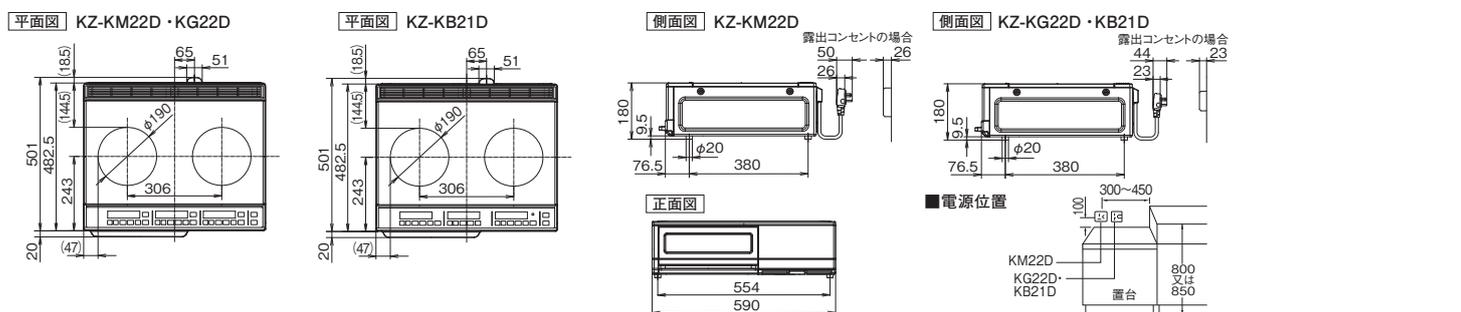
IHクッキングヒーター ビルトインタイプ (TSシリーズ・ALシリーズ)



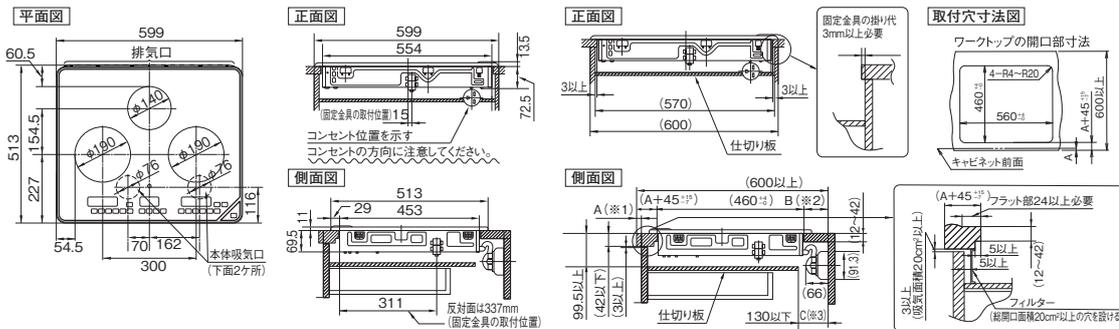
3口IH(KZ-F33XST)・2口IH+ラジエントタイプ (F32シリーズ)



IHクッキングヒーター 据置タイプ (KZ-KM22D・KG22D・KB21D)

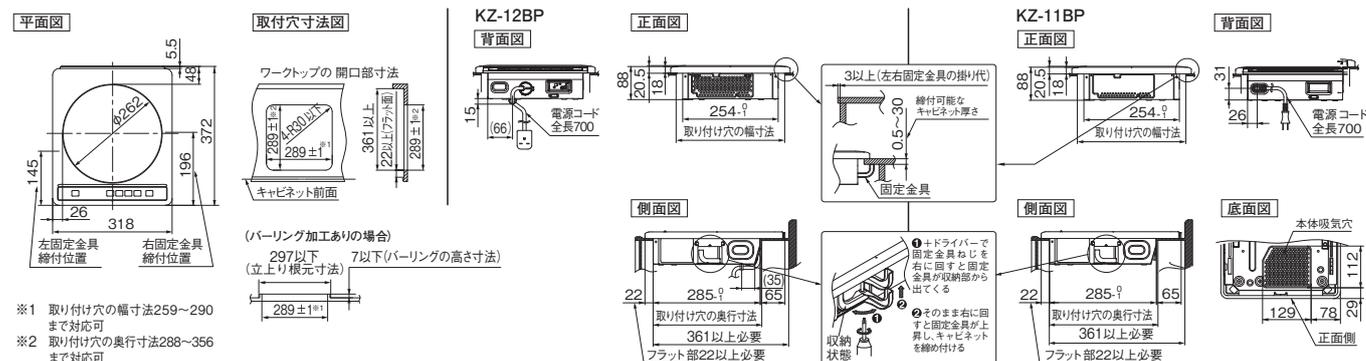


2口IH+ラジエントうす型フラットタイプ (KZ-HS30AP)

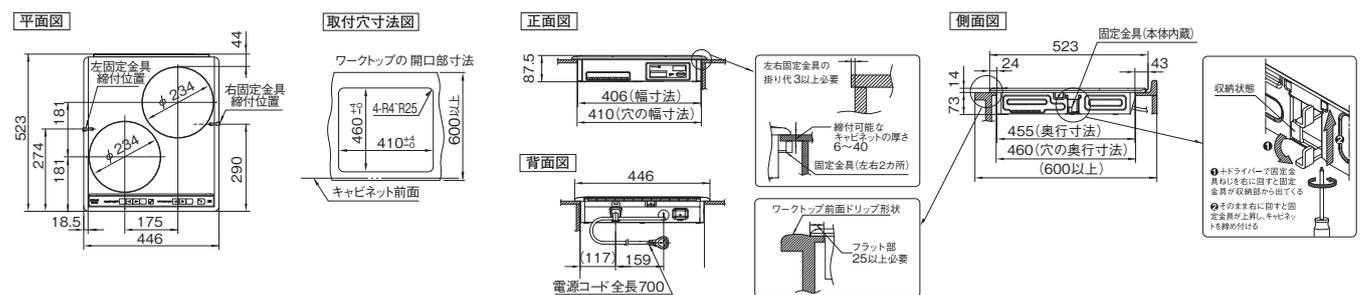


- コード長さ約0.7m
- ★フィルターの目的IHの下に異物(紙やビニール等の薄いもの)が入り、本体の吸気口をふさぐことがないようにするため。
- ★仕切り板の目的:フィルターの役割とキャビネット内の温度を低減するため。
- A寸法(※1)は、ワークトップ前面とキャビネット前面との差(任意)です。
- B寸法(※2)およびC寸法(※3)が80mm以上あれば、パナソニック(株)製(WK36301B)の露出コンセントが使えます。仕切り板を取り付けた状態で、コンセントに電源プラグを差し込む必要があります。(コンセントの取付位置による)
- 仕切り板は着脱式にしてください。IH本体の固定金具取り付けおよび取り外し時、仕切り板を取り外す必要があります。
- 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。

IHクッキングヒーター 1口ビルトインタイプ (KZ-12BP・11BP)



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。
- 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、総電気容量を60A以上にするをお勧めします。もしくは、4.8kWに切り換えてのご使用をお勧めします。

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
Tシリーズ・KZ-R573SG・TSシリーズ・ALシリーズ・KZ-F33XST・F32シリーズ・KZ-HS30AP	2極・接地極付・30A・250V	単線直径:2.6mm以上または より線3.5mm ² 以上	⊕
KZ-KM22D	2極・接地極付・30A・250V	単線直径:2.0mm以上または より線3.5mm ² 以上	
KZ-HS20AP・KG22D・KB21D	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-12BP	2極接地型・15A・250V	単線直径:1.6mm以上または より線2.0mm ² 以上	
KZ-HL22D3・D22CL3・KL22C3	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

- Tシリーズ・KZ-R573SG・TSシリーズ・ALシリーズ・KZ-F33XST・F32シリーズ・KZ-HS30AP・KM22D**
- 推奨漏電しゃ断器
 ●品番:BUS3022N(HBモジュール)・BSHE23022(スリムタイプ)
 ●定格電流:30A ●感度電流:15mA
- KZ-HS20AP・KG22D・KB21D・12BP**
- 推奨漏電しゃ断器
 ●品番:BUS2022N(HBモジュール)・BSHE22022(スリムタイプ)
 ●定格電流:20A ●感度電流:15mA
- KZ-HL22D3・D22CL3・KL22C3**
- 推奨漏電しゃ断器
 ●品番:BUS1522N(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

ご存知ですか? IHは熱効率がが高く、電気をムダなく活かしています。

1か月の電気代(参考金額)

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1,020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による新電力料金目安単価27円/kWh(税込)で算出。
 <平成26年8月1日現在>

ビルトインタイプ

IH運動レンジフード

据置タイプ

2口IHタイプ

使える鍋使えない鍋

設置方法・関連部材

商品寸法図

キッチンリフォーム

キッチンスペースをもっと快適に! プチリフォームしませんか

パナソニックでは、IHクッキングヒーターはもちろん、レンジフード、ビルトイン食洗機、ビルトインオーブンレンジをご用意しています。商品単品の取替えはもちろん、キッチンリフォームまでご提案します。

レンジフード

調理状況にあわせて
レンジフードが
風量を自動調節。

FY-60DE1-S **ECONAVI**

オープン価格*



★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。 ※扉板は別売です。

IHクッキングヒーター

おそうじがグンと
ラクになった
ラクッキンググリル搭載!

速赤 ラクッキンググリル

KZ-T773S (ウォームシルバー)

本体希望小売価格

415,000円(税抜)(工事費別)

●幅75cmタイプ

ECONAVI



ビルトイン電気オーブンレンジ

ヘルシーグリル皿を使った
合わせ技加熱で、
手早く・おいしく・ヘルシー調理。

NE-DB901 (シルバー) **Bistro**

本体希望小売価格

260,000円(税抜)(工事費別)

●ケコミ部シルバー色のNE-DB901もあります。



ビルトイン食器洗い乾燥機

節水・省エネを両立!
奥行60cmキッチンに
そのまま入ります。

ドアパネル一体型

NP-45MC6T **ECONAVI**

本体希望小売価格

199,000円(税抜)(工事費別)

操作部・本体カラー：シルバー

※下部は配管スペース。(収納部ではありません。)

※ドア面材・ドアパネルは装着できません。



使い勝手が良くなるだけでなく、キッチンに一体感が出て

●写真はNE-DB901とIHクッキングヒーターKZ-T773Sとの組み合わせです。

●写真のキッチンおよびキャビネットは商品には含まれません。

掲載価格は希望小売価格です。消費税・工事費は含まれておりません。



パナソニックなら、キッチンプランも豊富

コンパクトなI型、あこがれのアイランドなど。
あなたのライフスタイルにぴったりのキッチンプランをご提案できます。

I型 壁付けプラン

コンパクトに
おさまられる



アイランド型 プラン

家族や友人と
賑やかに料理を
楽しめる



L型 フラット対面 プラン

子供と
対話しながら
調理できる



詳しくは、パナソニック キッチン情報で
sumai.panasonic.jp/kitchen/

美しいデザインに。

ビルトインタイプ

I・H連動レンジフード

据置タイプ

2ローHタイプ

使える鍋使えない鍋

設置方法・関連部材

商品寸法図

キッチンリフォーム

世界58カ国で植樹を行ってきました。

パナソニックは、世界の子どもたちと緑をひろげる活動をつけています。詳しくは、panasonic.jp/econavi/treeへ



ご購入にあたって

- 本カタログの希望小売価格には、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。

●取り扱いは誤りや取付設置に不備がありますと火災、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。尚、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お確かめください。

補修用性能部品保有期間

●IHクッキングヒーター:8年/Tシリーズ、R573SG、TSシリーズ、ALシリーズ、F33XST、F32シリーズ、KM22D、KG22D、HL22D3、D22CL3、KL22C3、KB21D:6年/HS30AP・HS20AP、12BP・11BP ●ビルトインオープンレンジ:8年

eco ideas 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 詳しくはホームページで panasonic.net/sustainability/jp/

<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RoHS指令の基準値にグローバルで準拠しています。 ※鉛・カドミウム・水銀・六価クロム・特定臭素系難燃剤</p>
--	---	---

あなたも会員になりませんか? **CLUB Panasonic** 詳しくはホームページへ ▶▶▶ club.panasonic.jp

お持ちのパナソニック商品が登録でき、役立つ情報が盛りだくさん。ポイントを貯めてプレゼントも当たる楽しいWeb限定サービスです。

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でご覧ください。 panasonic.co.jp/info/privacy</p>	<p>表示を正しく</p> <p>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>パナソニック</p> <p>お客様ご相談センター(受付9時~20時)</p> <p>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>○右記番号でご利用いただけない場合 ○FAX</p> <p>06-6907-1187 0120-878-236</p> <p>スマートフォンを使った「タッチアクセス」機能について 詳しくはホームページへ ▶ http://panasonic.jp/pss/ap/</p> <p>お問い合わせはこちらへ ▶ 0120-878-832 (受付9時~20時)</p>	<p>0120-878-365</p> <p>PHS OK 携帯電話・PHSからもご利用いただけます。</p> <p>音声ガイダンスを短くするには、案内が聞こえたら電話機ボタンの「87」と「350#」を押してください。</p> <p>(番号を押しても案内が続く場合は、「*」ボタンを押してから操作してください。)</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

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ます。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は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。

お買い求めは技術とサービスを誇る当店へどうぞ...

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、パナソニックお客様ご相談センターにおたずねください。

このカタログの記載内容は2014年9月1日現在のものです。

KZ-JJR1409

●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.co.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。