

2018年5月15日

新開発の薄型ターボファン搭載による新冷却設計で高さを約24%低減※1し、スマートデザインを実現

IHデイリーホットプレート (IH調理器) KZ-CX1を発売

業界初※2口IH調理器としてもホットプレートとしても使用でき、多彩な調理が楽しめる



2口IH調理器使用例



ホットプレート使用例

品名	IHデイリーホットプレート (IH調理器)
品番	KZ-CX1
メーカー希望小売価格	オープン価格
発売日	8月1日
月産台数	2,000台

パナソニック株式会社は、新開発の薄型ターボファン搭載による新冷却設計で高さを約24%低減※1し、さらに業界で初めて※21台で2口IH調理器としてもホットプレートとしても使用できるIHデイリーホットプレート (IH調理器) KZ-CX1を8月1日より発売します。

当社の調査では、ホットプレートを使っている方は、未使用時の収納のしにくさや調理時の火力、加熱ムラなどに不満があることがわかりました※3。そこで、当社は高火力で安定した温度制御ができるIH加熱方式を採用し、テーブルに馴染むデザインと多彩な料理が作れる多機能さで日常的に使える「片付けなくてもいいIHデイリーホットプレート」を開発しました。

本製品は、新開発の薄型ターボファンを使い、効率よく製品内部を冷却する風路設計を行うことで高さを約24%低減※1することができ、テーブルに馴染むスマートデザインを実現しました。また「ダブルIH熱源」を採用し、業界で初めて※22口IH調理器にホットプレートの機能を加え、鍋や煮物からステーキやお好み焼きまで幅広い調理に使えます。2つのIH熱源があることで、異なる温度 (ホットプレート時)・火力 (IH調理時) で2品を同時に調理したり、焼きムラを抑えて仕上げることができます。

さらに、使いやすさとデザインにもこだわり、操作部は本体前面にツマミをつける一方、安全性にも配慮し意図せずツマミに触れて加熱が始まらないようにスタンバイモードを搭載しました。

当社はデザインを向上し、1台で2口IH調理器としてもホットプレートとしても使用でき、多彩な料理が作れる本製品で、より豊かな食生活を提案します。

<特長>

1. 新開発の薄型ターボファン搭載による新冷却設計で高さを約24%低減※1し、テーブルに馴染むデザインを実現
2. 「ダブルIH熱源」を搭載し、業界初※22口IH調理器・ホットプレートとして使える
3. 使いやすさと安全性を追求し「前面ツマミ操作」・「スタンバイモード」を採用

※1:専用プレートの縁までの高さで比較。ふたは含みません。当社従来品KZ-HP2100(2013年発売) 約91mmと新製品KZ-CX1 約69mmの比較

※2:2018年5月15日時点、2018年8月1日発売予定。家庭用卓上IH調理器において

※3:当社調べ、N=414、対象は子どもがいる30代~40代の既婚女性でホットプレートを使っている方、2017年12月実施

【お問い合わせ先】

パナソニック 調理商品 ご相談窓口

フリーダイヤル 0120-878-694(受付9時から18時)

【特長】

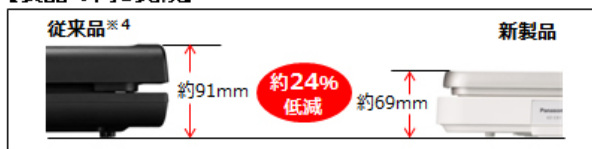
1. 新開発の薄型ターボファン搭載による新冷却設計で高さを約24%低減※1し、 テーブルに馴染むデザインを実現

本製品は「ダブルIH熱源」により熱がこもりやすくなった内部を冷却するため、ファンと風路設計を見直し薄型化を実現しました。従来※4のプロペラファンは下から吸気し上に排気する構造で上下にスペースが必要でしたが、新開発の薄型ターボファンは上から吸気し横に排気するため下のスペースが不要となりました。また、効率的に製品内部を冷却することができる風路設計を行うことで、1つのファンで2つのIH熱源を冷却することができるようになりました。

さらに、IHコイルは薄型コイルユニットを採用することで厚みを約8 mm減らし※5、専用プレートは薄型成形技術により約13 mm薄くしました※6。

製品の薄型化だけでなくテーブルに馴染むデザインにもこだわり、ホワイトの本体およびメタリックページュ色のプレートを新たに採用しました。

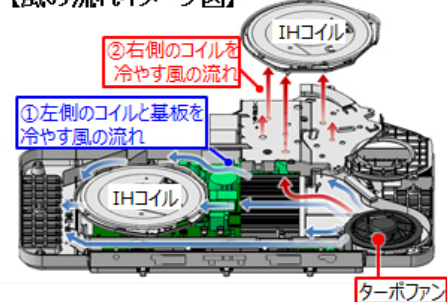
【製品の高さ比較】



【設置イメージ】



【風の流れイメージ図】

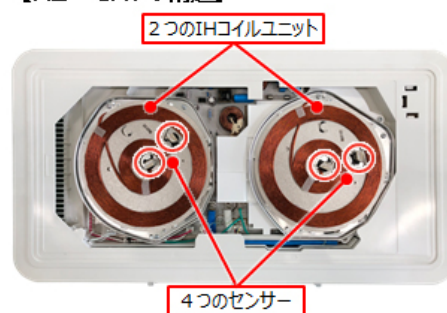


2. 業界初※2「ダブルIH熱源」を搭載し、2口IH調理器・ホットプレートとして使える

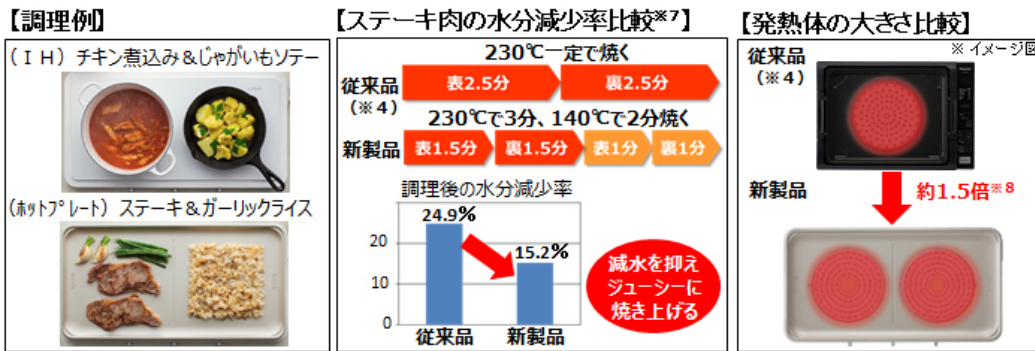
本製品は2口IH調理器として汁物と焼き物を同時に調理したり、ホットプレートとして右側でステーキを左側でガーリックライスを作るなど、2品を同時に調理することができます。また、左右で異なる温度(ホットプレート時)・火力(IH調理時)設定ができるため、食材や料理に適した加熱をすることができます。例えばステーキ肉は、最初は高温で焼き目をつけ次は数十度低い温度でじっくり焼くと、ジューシーに焼きあげることができます※7。

さらにホットプレート調理時には、専用プレート裏面の発熱体*部の面積が約1.5倍※8と大きくなったことで、焼きムラを抑えて調理をすることができます。

【KZ-CX1の構造】



*IH加熱方式では、IHコイルからの磁力線によりプレート裏面の発熱体に電流が流れ、電気抵抗により発熱体全体が発熱しプレートに熱を伝えます。



※4: 当社従来品 KZ-HP2100 (2013年発売)

※5: 当社従来品 KZ-HP2100 (2013年発売) 約17mm と新製品 KZ-CX1 約9mm で比較

※6: 専用プレートを設置した状態で、IHトッププレート～専用プレート縁までの高さで比較当社従来品 KZ-HP2100 (2013年発売) 約36mm と新製品 KZ-CX1 約23mm で比較

※7: ステーキ用牛ロース肉使用。常圧加熱乾燥法による水分減少率測定 (生肉を100とした場合) 当社従来品 KZ-HP2100 (2013年度): 24.9% に対して新製品 KZ-CX1: 15.2% (日本食品分析センター調べ)

※8: 当社従来品 KZ-HP2100 (2013年発売) 約351cm² と新製品 KZ-CX1 約542cm² で比較。

3. 使いやすさと安全性を追求し「前面ツマミ操作」・「スタンバイモード」を採用

操作部は本体の前面にツマミをつけ、使いやすさとデザインにこだわりました。安全性にも配慮し、電源が入ったまま加熱をしていない状態が1分以上経過するとスタンバイモードに切り替わり、意図せずツマミに触れてしまっても加熱が始まりません。



【その他の特長】

- プレートガード (別売品、KZ-GD1-W、希望小売価格4,000円 (税抜)) を専用プレートに取り付けることで不慮の接触を防ぐことができる
- ホットプレート調理時は、90℃ / 140℃ ~ 250℃ まで10℃単位で温度設定ができ「揚げ物」コース時は140℃から200℃まで10℃単位で温度設定ができる
- 設定時間にあわせて自動で切れる「切タイマー」

【需要動向】

(当社調べ)

	2016年度	2017年度	2018年度見通し	2019年度予測
総需要	148万台	147万台	150万台	153万台
卓上IH調理器	58万台	61万台	64万台	67万台
ホットプレート	90万台	86万台	86万台	86万台

【仕様一覧】

商品名	IHデイリーホットプレート (IH調理器)
品番	KZ-CX1
消費電力	75 W相当 ~ 1400 W
寸法 (幅 X 奥行 X 高さ) (約)	59.3 x 32.3 x 6.9 cm (専用プレートを含む、ふたは含まない)

質量(約)	本体:4.9 kg / 専用プレート:2.8 kg
色	-W(ホワイト)

以上

プレスリリースの内容は発表時のものです。

商品の販売終了や、組織の変更等により、最新の情報と異なる場合がありますのでご了承ください。