

2018年5月31日

グリル天井面に平面ヒーターを採用、業界最高※1の庫内高さを実現
IHクッキングヒータービルトインタイプ「Xシリーズ」を発売
 新技術「ハイスピードオールメタル」で素早い加熱



品名	口数	タイプ	品番数	本体希望小売価格 (税抜) (工事費別)	月産台数	発売日
200V IHクッキングヒーター ビルトインタイプ Xシリーズ	3口	ダブル(左右IH) オールメタル対応	5品番	415,000円~445,000円	12,000台	2018年 10月1日
		シングル(右IH) オールメタル対応	4品番	370,000円~400,000円		
		鉄・ステンレス対応	4品番	340,000円~370,000円		
	2口	鉄・ステンレス対応	2品番	300,000円~310,000円		
200V IHクッキングヒーター ビルトインタイプ XSシリーズ	3口	鉄・ステンレス対応	8品番	280,000円~330,000円		

パナソニック株式会社 エコソリューションズ社は、業界最高※1となる庫内高さを実現したグリルなど、機能、デザインを一新し、使いやすさと時短調理にこだわったIHクッキングヒータービルトインタイプ「Xシリーズ」15品番「XSシリーズ」8品番を、2018年10月1日より発売します。

今回発売する新製品は、グリル天井面に業界初※2の平面ヒーターを採用したことにより、業界最高※1となる高さ101mmのグリル庫内を実現しました。高さのある食材や市販の鍋※3を入れて調理ができ、グリルを活用した料理の幅が広がります。また、グリル庫内の天井面がフラットになったことで、庫内全体の拭き掃除が可能となり、より楽にお手入れができます。さらに、オールメタル対応のIHには、天面のIHに新技術「ハイスピードオールメタル」を採用しました。これにより、アルミ鍋を使用した際の加熱スピードが向上し、調理時間の短縮につながります。

当社は本製品によって、IHクッキングヒーターの新規購入および買い替え提案を推進し、より一層の普及拡大を図ります。

<特長>

1. 業界最高※1の庫内高さで、高さのある食材や市販の鍋※3を使用できる、新たな「ラクッキンググリル」
2. 天面のIHに新技術「ハイスピードオールメタル」採用※4で素早く加熱
3. 天面の操作部にフルドット液晶を採用、見やすく使いやすい

※1: Xシリーズのみ。国内市場200V家庭用IHクッキングヒーターにおいて(2018年5月31日現在 当社調べ)

※2: 国内市場200V家庭用IHクッキングヒーターにおいて(2018年5月31日現在 当社調べ)

※3: Xシリーズのみ。鍋の材質やサイズによって使用できない場合があります

※4: オールメタル搭載機種のみ

【お問い合わせ先】

お客様ご相談センター

0120-878-365(受付 9:00~18:00)

【特長】

1. 業界最高(※1)の庫内高で、高さのある食材や市販の鍋(※3)を使用できる、新たな「ラクッキングリル」

グリルの上部ヒーターに平面ヒーターを採用することで業界最高(※1)となる高さ101mmの庫内を実現しました。高さのある食材や市販の鍋をグリルに入れて調理でき、料理の幅が広がります。また、グリル庫内の天井面がフラットになったことにより、庫内全体の拭き掃除が可能となり、より簡単にお手入れができます。またXシリーズでは、料理に合わせた温度と加熱時間をあらかじめ設定することで、調理中の火力調整をすることなく、簡単に煮物や焼き物の調理ができます。

<庫内の形状>

従来品 (Wシリーズ)	新製品 (Xシリーズ)
 高さ 90mm	 高さ 101mm

業界最高の庫内高(101mm)で高さのある食材も調理可能



天井面までフラットで、庫内全体を拭き掃除可能



市販の鍋が使用でき、グリルを活用した調理の幅が広がる

<調理の例 筑前煮>	<使用できる鍋の例>
 食材を入れて、温度・加熱時間を設定 簡単調理で時短	 外形220×360mm以下(持ち手込み) 高さ100mm以下(蓋込み) 底径150mm以上
 そのまま食卓へ 洗い物を減らして時短	<ul style="list-style-type: none">●IH対応の鍋(鉄、鋳物、鉄ホーロー、磁性ステンレス)が使用可能。●樹脂製、木製の取っ手は使用不可。ガラス製の蓋も不可。●底面に約3mm以上の反りや足があるもの、底が丸い鍋は使用不可。

2. 天面のIHに新技術「ハイスピードオールメタル」採用(※4)で素早く加熱

オールメタル対応のモデルでは天面のIHに新開発の「ハイスピードオールメタル」を採用しました。鍋の素材や大きさに合わせて最適な加熱を行うことにより、素早くムラの少ない加熱ができます。これにより、アルミ鍋を使用した湯沸しにかかる時間を最大で約2/3に短縮(※5)することができ、煮物やゆで物などの調理にかかる時間を短縮することができます。

湯沸かしスピード比較
アルミ鍋・銅鍋を強火で加熱した場合。

新商品 (Xシリーズ)	3分36秒
従来品 (Wシリーズ)	5分22秒

※ 市販アルミ両手鍋鍋底17cm水量1L 20℃→90℃到達時間実測データ。
※ オールメタル対応機種のみ。
※ X7/X5タイプのみ。
※ アルミ鍋・銅鍋で強火で加熱した場合。
※ 中火以下で加熱した場合。

※5: 右図の試験条件下における湯沸し時間の比較

3. 天面の操作部にフルドット液晶を採用、見やすく使いやすい

視認性が高いフルドット液晶を新たに採用しました。文字サイズが従来品の約1.3倍になり、より見やすく、使いやすくなりました。また、今回全タイプにホワイトの本体色を品ぞろえし、キッチンに合わせたコーディネートが広がりました。



【ご参考】

■仕様一覧

		Xシリーズ				XSシリーズ		
		3口IH		2口IH		3口IH		
品番 本体価格 (税抜)	幅 75cm タイプ	トッププレート色 /本体正面色	XP7タイプ	XP5タイプ	XP3タイプ	XP2タイプ	XSFタイプ	XS3タイプ
				クリアホワイト /ホワイト	KZ-XP77W 445,000円	KZ-XP57W 400,000円	KZ-XP37W 370,000円	- -
		シルバー(Xシリーズ) ライトシルバー(XSシ リーズ)/シルバー	KZ-XP77S 435,000円	KZ-XP57S 390,000円	KZ-XP37S 360,000円	- -	KZ-XSF37S 320,000円	KZ-XS37S 300,000円
		ジェットブラック /ブラック	KZ-XP77K 435,000円	-	-	-	-	-
	幅 60cm タイプ	クリアホワイト /ホワイト	KZ-XP76W 425,000円	KZ-XP56W 380,000円	KZ-XP36W 350,000円	KZ-XP26W 310,000円	KZ-XSF36W 310,000円	KZ-XS36W 290,000円
		シルバー(Xシリーズ) ライトシルバー(XSシ リーズ)	KZ-XP76S 415,000円	KZ-XP56S 370,000円	KZ-XP36S 340,000円	KZ-XP26S 300,000円	KZ-XSF36S 300,000円	KZ-XS36S 280,000円
オールメタル加熱			●(左右IH)	●(右IH)	-	-	-	-
定格電源			単相200V(50/60Hz)					
最大火力	IH(左右)		3.2kW ^(※6)					
	後ろヒーター		2.0kW			-	2.0kW	1.5kW
フルドット液晶 バックライト			ホワイト				オレンジ	
光るリング				●				-
光火力センサー					●			
グリル	ヒーター種類		IH&遠赤				遠赤	
	庫内高さ		101mm				91mm	
本体寸法	幅75cm		幅×奥行 ^(※7) ×高さ 752×567×231mm					
	幅60cm		幅×奥行 ^(※7) ×高さ 602×567×231mm					
電源コード 長さ			0.7m					

※6:アルミ・銅加熱時2.6kW(オールメタル対応機種のみ)

※7:取っ手を含む全体寸法

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。