

2019年10月23日

冷凍保存した食材を解凍の手間なしで凍ったまま焼き上げ

IHクッキングヒーター ビルトインタイプ「Yシリーズ」を発売 手間なく素早く調理



IHクッキングヒーター ビルトインタイプ「Yシリーズ」3口IH

品名	口数	加熱タイプ	機種数	本体 希望小売価格	月産台数	発売日
				(税別) (工事費別)		
200V IHクッキングヒーター ビルトインタイプ Yシリーズ	3口	ダブル(左右IH) オールメタル対応	3機種	425,000～445,000円	10,000台	2019年 12月20日
		シングル(右IH) オールメタル対応	2機種	380,000～400,000円		
		鉄・ステンレス対応	2機種	350,000～370,000円		
	2口	鉄・ステンレス対応	2機種	310,000～330,000円		

パナソニック株式会社 ライフソリューションズ社は、冷凍保存した食材を解凍の手間なしでそのまま調理できる「凍ったままIHグリル」※1機能を搭載したIHクッキングヒーター ビルトインタイプ「Yシリーズ」9機種を、2019年12月20日より発売します。また、「焼き物アシスト（音声なし）」機能を搭載した「YSシリーズ」4機種を同時発売いたします。

ホームフリージングの増加に伴い、魚・肉などの冷凍保存した食材を週1回以上調理に使用する家庭が、30%以上（当社調べ）あることが分かりました。冷凍保存した食材を調理する場合、自然解凍・電子レンジ解凍・冷蔵庫解凍など事前に解凍が必要です。本製品の「凍ったままIHグリル」機能では解凍の手間を省き、凍ったままの食材をグリルで焼き上げることが可能になりました。

従来から搭載の「焼き物アシスト」機能がさらに使いやすくなります。火力調節が難しい焼き物調理の温度、時間を自動設定し、音声と新しくなった表示でお知らせします。

当社は、お手軽に調理ができる便利な機能の向上とお手入れ性の充実で、IHクッキングヒーターの普及拡大を図っていきます。

<特長>

1. 冷凍保存した食材をそのまま調理できる「凍ったままIHグリル」機能を搭載
2. 表示が新しくなった「焼き物アシスト」機能を搭載
3. 2口 鉄・ステンレス対応タイプに幅75cm追加で、ラインアップを拡充

※1 取扱説明書・レシピ集(もっとIHおうちメニューが増える本)に従って下ごしらえしたもの。市販の冷凍食品は対応していません。

【お問い合わせ先】

照明と住まいの設備・建材 お客様ご相談センター

0120-878-709(受付9:00~18:00)

【特長】

1. 冷凍した食材をそのまま調理できる「凍ったままIHグリル」機能を搭載

グリル庫内の温度コントロール技術により、冷凍保存した食材をそのまま解凍の手間なく焼き上げる「凍ったままIHグリル」機能を搭載しました。はじめに、IHの高火力でグリル皿の温度を一気に立ち上げ、冷凍保存した食材の解凍を促進させます。次に、IHの細かな温度制御で中までしっかりと加熱し、さらに表面に適度な焼き色をつけながら焼き上げていきます。

これらのIHの特長を活かし、凍ったままの食材でも、旨みを閉じ込めた焼き方を実現しました。

「凍ったままIHグリル」機能は、冷凍される食材のうち、グリルで調理される頻度の高い魚・鶏肉より5つのメニューを選定。【鶏もも肉(とりつけ焼き)】の場合、グリル皿に冷凍した鶏肉をセットし、約20分で焼き上げることができます。解凍の手間もなく、洗い物の数も減り、時間も短縮されます。

冷凍のままで、旨みを閉じ込めて焼き上げる

【凍ったままIHグリルの制御技術】(とりつけ焼きの場合)

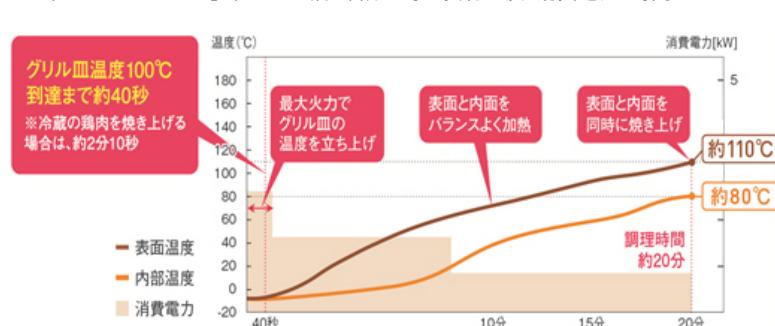
1. 高火力でグリル皿の温度を一気に立ち上げ解凍を促進させます。
2. 表面は適度な焼き色がつく約110°C、内面はしっかりと火が通る約80°Cで焼き上げます。

■IH&遠赤ラクッキングリルの加熱構成

IH ヒーターの高火力で一気に加熱!



■「凍ったままIHグリル」(とりつけ焼き)調理時の食材温度・消費電力・時間



冷凍保存した食材を、手間なくスピーディーに焼き上げる

■調理の流れと所要時間(鮭の切り身4切れの場合)



「凍ったままIHグリル」は5メニュー



2. 表示が新しくなった「焼き物アシスト」機能を搭載

「焼き物アシスト」機能は、火力調整の難しい焼き物調理10メニューを、自動で温度調整することに加え、予熱完了や食材を裏返すタイミングなどを音声と表示でお知らせし、誰でも失敗なく調理ができる機能です。本製品では、お知らせ(表示)を繰り返すこと(従来品は1回)で、聞き逃しや見逃しを軽減できるようになり、さらに使いやすくなりました。

【ハンバーグの場合】

YSシリーズは音声なし			
	予熱	表を焼く	裏を焼く
音声	予熱スタート 左(または右)ヒーターの予熱が完了しました。フライパンに食材を入れ、蓋をし、タイマーボタンを押してください。	予熱完了をお知らせ 表を焼く 裏返し1分前に 事前お知らせ	裏返し1分前に 事前お知らせ 裏を焼く 焼き上がり1分前に 事前お知らせ
表示	食材を入れ… アシスト開始 切 フタをし、①を押す アシスト開始 切	裏返し1分前 時間調整 切 焼き具合を見て、< >時間調整 時間調整 切	焼き上がり1分前 時間調整 切 焼き具合を見て、< >時間調整 時間調整 切
本製品	音声: 1回 表示: スタートまで繰り返し (タイマーキーで調理をスタートするまで)	音声: 1回 表示: 3回 繰り返し	音声: 1回 表示: 3回 繰り返し
従来品	音声: 1回 表示: 1回	音声: 1回 表示: 1回	音声: 1回 表示: 1回

【焼き物アシスト機能 10メニュー(YSシリーズは上の5メニュー)】



3. 2口 鉄・ステンレス対応タイプに幅75 cm追加で、ラインアップを拡充

IH&遠赤 Wフラット ラクッキンググリル搭載モデルに2口IHの幅75 cmを追加。

製品バリエーションが豊富になりました。

【ご参考】IH&遠赤 Wフラット ラクッキンググリルの機能

■お手入れ性

焼き網なしでサッとおそうじ
【グリル皿】



天井面もフラットでまるごと拭ける
【フラット庫内】



明るい庫内で奥まで見える
【LED庫内灯】



■調理性

高さのある食材もラクラク

業界最高※4の有効庫内高さ※5101 mmだから、
高さのある食材も可能に。



※4 国内市場200V家庭用IHクッキングヒーターにおいて(2019年10月23日現在)

※5 グリルで使える鍋を使う場合。底面から天井面までの高さ(YSシリーズ)

グリルに鍋※6が入る

鍋を直接グリルに入れてお任せ調理。



※6 鍋の種類・材質・大きさによって、グリルで使用できない場合があります。

オープン料理も手軽に

低温の80°C~120°C、高温の140°C~280°Cまで
幅広い温度帯のオープン調理。



自動調理におまかせ

よく使う12メニューは「メニューボタン」で選んで
スタートするだけ。



【仕様一覧】

品番 本体価格 (税抜)	幅75 cm タイプ	Yシリーズ			YSシリーズ	
		3口IH		2口IH	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	鉄・ステンレス対応	鉄・ステンレス対応
	トッププレート色 ／本体正面色	Y7タイプ	Y5タイプ	Y3タイプ	Y2タイプ	YSFタイプ
	シルバー (Yシリーズ) ライトシルバー (YSシリーズ) ／シルバー	KZ-YP77S 445,000円	KZ-YP57S 400,000円	KZ-YP37S 370,000円	KZ-YP27S 330,000円	KZ-YSF37S 330,000円
	ジェットブラック ／ブラック	KZ-YP77K 445,000円	- -	- -	- -	- -
	シルバー (Yシリーズ) ライトシルバー (YSシリーズ) ／シルバー	KZ-YP76S 425,000円	KZ-YP56S 380,000円	KZ-YP36S 350,000円	KZ-YP26S 310,000円	KZ-YSF36S 310,000円
	オールメタル加熱	● (左右IH)	● (右IH)	-	-	-
	走行電源	単相200V (50/60 Hz)				
最大火力	IH(左右)	3.2 kW(※7)				
	後ろヒーター	2.0 kW		-	2.0 kW	1.5 kW
	グリル	2.65 kW		2.1 kW		
	天面操作	天面ガラスタッチ操作				
	フルドット液晶 バックライト	ホワイト			オレンジ	
トップ プレート	光火力センサー	●				
	焼き物アシスト	●10メニュー			●5メニュー (音声なし)	-
グリル	光るリング	●				
	ヒーター種類	IH & 遠赤			遠赤	
	有効庫内高さ	101 mm (※8)			74 mm (※9)	-
本体寸法	凍ったままIHグリル	●				
	幅75 cm	幅×奥行 (※10) ×高さ 752×570×230 mm				
	幅60 cm	幅×奥行 (※10) ×高さ 602×570×230 mm				
	電源コード 長さ	0.7 m				

※7 オールメタルはアルミ・銅鍋の加熱時2.6 kW

※8 グリルで使える鍋を使う場合・底面から天井面までの高さ

※9 グリル皿の調理面から天井面までの高さ

※10 奥行寸法は、取っ手を含む全体寸法です

詳細は、製品HPをご参照ください。

製品HP:<https://sumai.panasonic.jp/ihcook/news/2019lineup/>

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。