

新型ビルトインタイプのIHクッキングヒーターを発売

- 日立独自の「PAMメタル」IH加熱方式搭載で使える金属鍋の種類が拡大、大火力も実現 -

日立ホーム&ライフソリューション株式会社（取締役社長：瀬端久仁雄）は、日立独自の「PAMメタル」IH加熱方式を採用し*1、今まで使用できなかった「多層鍋」「銅鍋」「アルミ鍋」等が大火力で使用できる新型IHクッキングヒーターを8月1日から発売します。

鍋に流れる電流を見分けて材質に応じた最適な火力に制御する「PAMメタル」IH加熱方式によって、大火力で使える鍋の範囲を広げました。また、使用する鍋によっては設定火力と実際の火力にギャップが生じる場合があることから、設定火力はカラー液晶パネルに、実際の火力は火力バーにそれぞれ表示する「リアルパワー表示」を採用し、上手に火加減が調節できるようにしました。

ハードとソフトの組合せによるインテリジェントな新商品IHクッキングヒーターで、快適なキッチンライフを提案します。

*1 右IHヒーターのみ対応。アルミ鍋の場合は、重量によって火力に制限が加わります。

価格及び発売日

型 式	希望小売価格(税別)	発売日	当初月間生産台数	主な仕様
HTW-4GE	295,000円	8月1日	2,000台	ビルトイン(シルバー色)

開発の背景

2003年度のクッキングヒーターの需要は約72万台（前年比126%、日立調べ）と、昨年に引き続き大きな伸びが見込まれます。これは、快適性・クリーン・火のない安心感などIH（電磁誘導加熱）のメリットが世の中に広く認められるようになったためと考えられます。

多くのメリットを備えたIHクッキングヒーターは今後も需要が拡大すると予測されますが、一方では、「IHで使用可能な鍋には制約がある」「鍋の材質によっては火力が制限される」といった課題もありました。

これらの課題に対応するため、日立は新商品の開発を進めてきました。

鉄では3kWの高火力が得られるものとしながら「IHで使用可能な鍋には制約がある」という課題については、日立独自の「PAMメタル」IH加熱方式を採用し、いろんな金属鍋に対応できるようになり、2kWの大火力を実現することで「鍋の材質によって火力が制限される」という問題に対しても大幅に改善しました。

さらに、「料理は火加減が大切」という原点に立ち返り、お客様がより使いやすくわかりやすいように業界で初めて*2「リアルパワー表示」を採用し、鍋の材質によっては火力が制限される場合の設定火力と実際の火力の違いを確認しながら火加減の調整が上手に出来るよう配慮しました。

*2 2003年6月16日現在

製品仕様

型 式	H T W - 4 G E	
タイプ	シルバー色	
電 源	単相200V (50-60Hz共用) プラグ 250V、30A	
定格消費電力	4 . 8 k W	
ヒーター	右	I H : 3 . 0 k W 約 1 0 0 W ~ 3 , 0 0 0 W 1 2 段階
火力	左	I H : 3 . 0 k W 約 1 0 0 W ~ 3 , 0 0 0 W 1 2 段階
	中央	Q R : 1 . 2 k W 約 1 2 0 W ~ 1 , 2 0 0 W 4 段階
	ロースター	シーズ : 上下各 1 . 2 k W 手動時約 6 0 0 W ~ 1 , 2 0 0 W 3 段階
表示機能	「リアルパワー表示」火力バー、光るトリプルサイン	
操作機能	プッシュアップ 光るリングダイヤル+カガールホック収納操作部	
制御機能	独立3タイマー、揚げ物温度コントロール制御、自動湯わかし、中火スタート	
ロースター部	自動4メニュー、フッ素コート焼網、テフロン加工ガラス	
待機電力	ゼロ	
安全機能	高温注意、切り忘れ防止、ロースター温度過昇防止、IH過熱防止、小物発熱防止(IHのみ)、揚げ物温度制御、鍋無し自動停止、安心ロック機能	
ロースター部寸法(cm)	2 4 . 0 × 3 6 . 0 × 1 2 . 4	
外形寸法(cm)	5 9 . 9 × 5 6 . 2 × 2 3 . 6	
幅×奥行×高さ		
質量(重さ)	約 2 7 . 0 k g	

取扱事業部・照会先

日立ホーム&ライフソリューション株式会社 新家電事業グループ クッキングヒーター事業推進部
〒105-8410 東京都港区西新橋二丁目15番12号(日立愛宕別館)
電話 / 03 - 3502 - 2111 (代表) 内線3463 [担当: 徳永]

お客様からの問い合わせ

日立ホーム&ライフソリューション株式会社 お買い物相談センター
電話 / 0120 - 312111 (フリーダイヤル)

以上

(添付資料)

【IHクッキングヒーター HTW - 4GEの主な特長】

1. 「PAMメタル」IH加熱方式で、これまでに使えなかった金属鍋でも大火力を実現

(右IHヒーター)

IHは電流を流してうず電流を発生させ、鍋との抵抗で熱を発生する方式です。従来使えなかった、あるいは使っても火力が低かった多層鍋や銅・アルミ鍋は材質の特性上抵抗値が低く、大火力が困難でした。今回日立は「ダブルPAM」と「トリプルコイル」を組み合わせた「PAMメタル」IH加熱方式によって、ほぼすべての金属鍋に対応できるようにしました。(使用できる鍋の種類は表1を参照)

「ダブルPAM」は鍋に応じて電圧を低電圧から高電圧まで自在に制御する技術です。「トリプルコイル」は、従来に比べコイルの巻き数を増やすとともに、鍋に応じて使用するコイルの部位を自動で切替えます(図1)。アルミや銅、非磁性ステンレス鍋等のときは「PAMメタル」IH加熱方式に自動で切替え、とろ火から大火力(約100W~2kW)まで細かく設定できるので、調理の幅がぐんと広がります。また、鉄鍋のときは、最大3kWまで火力が使えます。

表1. 使える鍋の種類

鍋の種類		左ヒーター	右ヒーター (PAMメタル加熱方式)
鉄・鉄ホーロー・鉄鋳物鍋			
磁性ステンレス鍋			
非磁性ステンレス鍋 (単層)	厚さ1mm以下		
	厚さ1mmを超え 1.5mm以下		
	厚さ1.5mmを超え 2.0mm以下		
多層鍋	鉄を挟んだ鍋		
	アルミを挟んだ鍋	×	
アルミ・銅鍋	両手鍋・やかん	×	(*1)
	フライパン・片手鍋・雪平鍋	×	(*2)
ガラス・陶磁器		×	×

○ : 加熱可能です。 △ : 火力が弱くなる場合があります × : 加熱できません。

*1. アルミで軽い場合は火力制限が入ることがあります。この場合は鍋と食材を合わせて約1kg以上でご使用ください。

*2. アルミのフライパン・片手鍋類は軽いこととバランスが悪いので、加熱中動くことがあり、この時火力が下がることがあります。これらの鍋類は鍋と食材を合わせて約1kg以上でご使用ください。



A コイル (外側)

B コイル (中央)

C コイル (内側)

従来の加熱制御の場合に使用するコイル : A + C
 PAMメタル制御の場合に使用するコイル : A + B + C

図1 . トリプルコイル

2 . 現在の使用火力がわかる「リアルパワー表示」機能を採用した「新・光るトリプルナビ」

従来の機種で好評の光るトリプルナビ (「光るトリプルサイン」「光る文字情報」「光る操作ナビ」) を更に進化させ、業界で初めて*³「リアルパワー表示」を採用して、より簡単に・見やすく・安心して使用できる「新・光るトリプルナビ」を搭載しました。

IHは使用する鍋の材質によって、設定火力に関わらず、得られる火力が低くなる場合があります。

そこで、鍋の材質による加熱の違い (火力の制限) を、設定火力はカラー液晶パネルに、実際の火力は火力バーにそれぞれ表示する「リアルパワー表示」を左右のヒーターに表示して、実際の調理に役立つようにしました。

この「リアルパワー表示」機能の具体例は図2の通りです。

例えば右IHヒーターに非磁性ステンレス鍋 (鍋底厚み2mm) を載せ、火力設定を10 (2kW) にした場合のリアルパワー表示例を示します。設定火力は「10」 (2kW相当の設定) でリアルパワーも約2kW相当の表示になります。

* 3 2003年6月16日現在

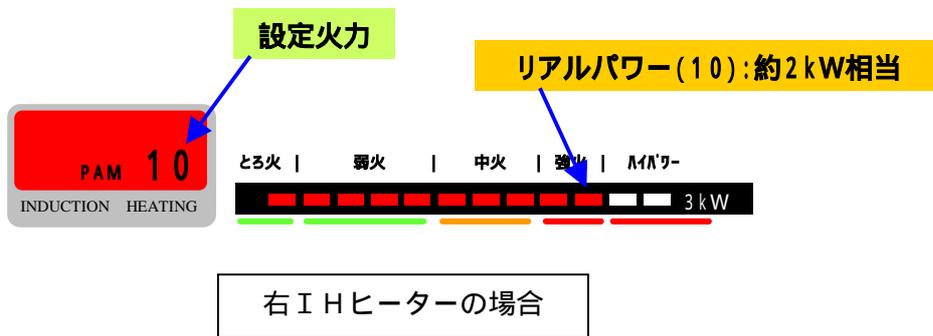


図2 . リアルパワー表示

このほか、従来の光るトリプルナビの特長は、

- ・光るトリプルサイン

左右のIHヒーターのそれぞれに専用の大きな液晶を設け、バックライトの色を火力レベルに応じて3色（弱火は緑、中火は橙、強火は赤）で表示、さらにLED火力バーでも実火力を表現します。

- ・光る文字情報

「PAM」「高温注意」「適温」「鍋確認」など現在の状況を液晶に文字で表現します。

- ・光る操作ナビ

簡単に操作できるよう次の操作箇所を光でお知らせします。

3．キッチンにマッチしたスタイリッシュなデザイン

メタルミラー調のトッププレート&ステンレストッププレート枠に、前面はブライトなシルバー仕上げとし、ハイグレード機種にふさわしいデザインにしました。

4．置き場所にとらわれずに使いやすい方での大火力が選べる「選べる左右大火力」

設置場所や使い易さを考え、左右どちらも高火力のIHを搭載し、一口では最高の火力の3kWを、左右に搭載しました。左右同時に3kWは使えませんが、左右同時に使用した場合は各々2.4kWの火力が使えます。

5．おいしさにこだわった得意技「両面焼き自動ロースター」

七輪で美味しく焼いた方法を日立独自の下、上、下の順に焼いて再現した「両面焼き自動ロースター」を搭載しました。焼網には魚が付かないようフッ素処理をし、庫内は汚れによる菌の繁殖を抑える抗菌ブラックコートを施し、さらにドアガラスの内面側には高温の油脂が飛散して焦げ付いても簡単に清掃ができるようテフロンコート（デュポン社の商標。共同開発技術）処理をするとともに、受皿を含め分解・丸洗いを可能とし、いやな油汚れも清掃し易くしました。

さらに「クリーニング」運転をすると、ロースター使用後庫内に付いた油汚れを焼き切り、庫内に飛び散った油汚れを乾燥させ、臭い移りを防止する等の効果があります。自動的に約10分間で停止します。

6．自動湯わかし機能

やかんで水1.0L～2.0Lを自動湯沸かし。沸きあがったら自動的に停止して、メロディで報知します。

7．安心ロック機能

チャイルドロック機能

小さなお子さん等が不用意に触って誤って運転しないように、全てのキー操作を受け付けない機能を設けました。

中央ヒーターロック機能

IHヒーターは火が無いから安心としても、中央のラジエントヒーターは、真っ赤に熱くなる熱源になっていますので、この中央ヒーターが運転しない設定が出来るようにしました。

8．均一加熱

平面で広い面積のIHヒーター部全面を、より均一に加熱するように、新たな構造の新加熱コイルを開発し、均一加熱機能として搭載しました。

9．ガス火の感覚で使えるように配慮した「中火スタート」

フライパンなどを予熱してから調理するといったガスコンロのスピード感覚・火力感覚に合わせるように、約1.1kWという中火のスタート火力としました。

10．環境配慮：省エネに配慮した「待機時消費電力ゼロ」回路採用

常に差込プラグがコンセントに接続してあるため、電源スイッチが「切」でも回路の微弱消費電力がありますが、日立は「待機時消費電力ゼロ」回路を採用し省エネを計っています。

11．メロディ報知

日立独自の親切配慮が、このメロディ報知です。ロースターの仕上がり、タイマーの終了など、タイミングを軽快なメロディでお知らせしますので、楽しいキッチンを演出します。

以上

このニュースリリースに掲載されている情報は、発表日現在の情報です。
発表日以降に変更される場合もありますので、あらかじめご了承ください。
