

2005年9月21日



**どんな金属鍋 (\*1) でも、業界 No.1 (\*2) の大火力 2.5kW (\*3) を実現  
オールメタル対応 新「サイレント ケムレス」IH クッキングヒーターを発売  
業界 No.1 (\*4) のワイド&ビッグ「ケムレス水なしグリル」搭載**

日立ホーム&ライフソリューション株式会社（取締役社長：石垣 忠彦）は、発売以来好評を得ている、煙・においや音もしっかり抑えた「サイレント ケムレス」シリーズをさらに進化させ、アルミ鍋や銅鍋など、どんな金属鍋でも 2.5kW の大火力により本格調理を実現した、オールメタル対応 新「サイレント ケムレス」IH クッキングヒーター 2機種を 10月1日から発売します。

今回の新製品は、鍋の材質に合わせ最適な加熱方法に自動で切り換える、独自のオールメタル対応 IH 加熱方式を右 IH に採用しました。鉄・ステンレス鍋なら 3.0kW、アルミ・銅鍋でも従来機種 (\*5) より約 25%アップした、業界 No.1 の 2.5kW の大火力で加熱できます。オープンタイプのキッチンでも、家族の会話を邪魔しないサイレント設計で、業界 No.1 の低騒音を実現しました（鉄・ステンレス鍋：最大火力時 35dB (\*6)、アルミ・銅鍋：最大火力時 44dB (\*6)）。

また、ワイド&ビッグ「ケムレス水なしグリル」を搭載し、業界 No.1 の広さを持つ、幅 28cm ×奥行き 36cm の庫内は、サンマなら一度に 5尾、26cm のピザも丸ごと入ります。

さらに、フッ素加工を施したステンレス製のグリル受皿の冷却方法を工夫することで、高火力でおいしく焼き上げながらも、後片付けが楽な水なしグリルを実現しました。

魚を焼いたときの気になる煙・においは、パラジウム酸化触媒により約 95%カット (\*7) します。また、「グリルクリーニング」機能に加えて、業界で初めて (\*4) グリル受皿に「ナノチタン消臭」を採用し、相乗効果で庫内に残ったにおいも分解します。

IH ヒーターの操作はすべて上面で行い、「ナビ付きワンタッチ火加減操作」で次の操作を光で分かりやすく知らせます。また、グリルドアはスライドレールを採用した「フルオープン&スムーズドア開閉」とするなど、使いやすさにこだわりました。

スタイルは、透明感のあるパール調トッププレートとスリムなサイドフレーム、さらに溝や区切りの少ないすっきりしたフロントパネルとし、さまざまなキッチンにマッチします。

なお、本製品は、日立生活家電事業における事業ステートメント「ずっと使うから日立」のコンセプトに基づいて開発されたものです。

————— 「ずっと使うから日立」の視点 —————

エコ	省エネ効果の高い IH クッキングヒーターで CO <sub>2</sub> 排出量を年間 23%削減 (*8)。
ラクラク	大火力オールメタル対応 IH だから、火力も鍋の種類も思い通りに調理がラクラク。 グリルがスムーズでフルオープンだから、食材の出し入れもラクラク。 水なしグリルだから、手間がかからずラクラク。
ナノテク	グリル受皿にナノチタン消臭を採用。

**型式および発売日**

型式	タイプ	本体希望小売価格 (税込)	発売日	当初月産台数
HTB-A9WS	(75cm ワイドトップ)	336,000 円	10月1日	1,000 台
HTB-A9S	(60cm 標準トップ)	315,000 円	10月1日	1,500 台

- (※1) 鍋の重さや形状によっては、自動的に火力が弱くなる場合があります。
- (※2) 2005年9月21日現在。オールメタル対応 IH キッキングヒーターにおいて。
- (※3) アルミ・銅鍋を使用した場合の最大火力は2.5kWです。鍋の重さや形状によっては、自動的に火力が弱くなる場合があります。
- (※4) 2005年9月21日現在。IH キッキングヒーターにおいて。
- (※5) HTW-4GE (2003年8月発売)。
- (※6) 本体設置水平前面1mにて測定。
- (※7) 当社パラジウム酸化触媒未搭載品との比較。(少量のにおい・煙は排出されます。)
- (※8) 当社9年前の製品(HT-MRB4)との比較。標準的な4人家族にて朝昼夕食時の調理に使用した場合の当社試算値。日立は2012年までにCO<sub>2</sub>の6%削減をめざす「チーム・マイナス6%」に、参加しています。

### 需要動向と開発の背景

2004年度のIH キッキングヒーターの需要は約61万台(前年比116%)で、2005年度には約70万台(前年比115%)と、引き続き大きな伸びが見込まれます(日立調べ)。

これは、IH キッキングヒーターの基本的なメリットである炎の出ない安心感や、清掃性のよさなどが世の中に受け入れられているためと考えられます。しかしながら、使える鍋に限られるという不満点もありました。日立は2003年からオールメタル対応の機種を発売しましたが、今回の新商品では、業界最高火力でどんな金属鍋でも本格調理ができるIHと、業界最大容積で食材を丸ごと高火力でおいしく簡単に焼き上げる、水なしグリルを搭載した、さらに使いやすい製品を開発しました。

### 主な仕様

型式		HTB-A9WS	HTB-A9S
トッププレート幅		75 cmワイド	60 cm標準
色		シルバー	
ヒーター 火力	右ヒーター( IH ヒーター)	3.0kW (アルミ・銅鍋加熱時 2.5kW)	
	左ヒーター( IH ヒーター)	3.0kW	
	中央(クイックジエントヒーター)	1.2kW	
	グリル(シーズヒーター)	上下ヒーター:各1.2kW(脱臭触媒用ヒーター0.3kW)	
操作	左右ヒーター(上面)	ナビ付きワンタッチ火加減操作	
	グリル・中央ヒーター(前面)	カンガルーポケット内タッチ式	
フルオープン・スムーズ開閉グリルドア		(引き込み機能付きスライドレール)	
待機時消費電力ゼロ			
オートパワーオフ(待機時消費電力オフ機能)			
電源・消費電力		単相 200V・5.8kW	
グリル庫内寸法 幅×奥行×高さ(cm)		28.0×36.0×12.4	
外形寸法 幅×奥行×高さ(cm)		74.9×55.9×23.4	59.9×55.9×23.4
質量(kg)		約28.5	約27.0

### 取り扱い事業部・照会先

日立ホーム&ライフソリューション株式会社 電化事業部 事業企画部 [担当:吉野、徳永]  
 〒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3462

### お客様からの問い合わせ先

お客様相談センター 電話/0120-3121-11

### クッキングヒーターホームページ

<http://kadenfan.hitachi.co.jp/ih/>

以上

(添付資料)

## 【大火力オールメタル対応 新「サイレント ケムレス」IH クッキングヒーターの主な特長】

### 1. 業界 No.1<sup>(\*)</sup>の大火力オールメタル対応 (右IH)

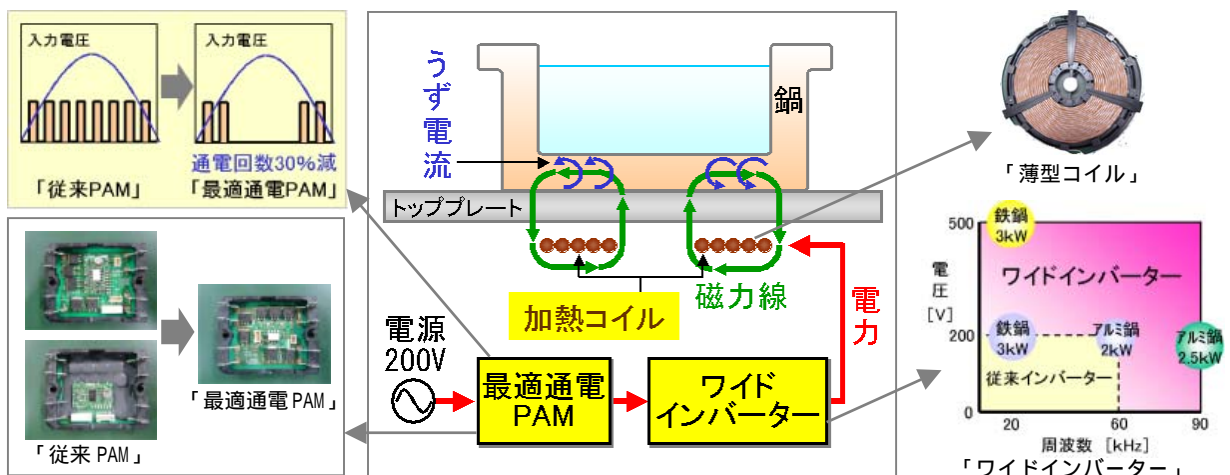
#### 使い慣れた金属鍋で、思い通りに本格クッキング

鉄・ステンレス鍋からアルミ・銅鍋まで、現在使用している鍋の材質に合わせて、最適な加熱方法に自動的に切り換え、どんな金属鍋<sup>(\*)</sup>でも大火力で加熱できます。

鉄・ステンレス鍋加熱のときは、3.0kWの大火力、アルミ・銅鍋加熱では、火力を従来機種<sup>(\*)</sup>より25%アップし、業界最高の2.5kWを実現しました。

アルミ・銅鍋加熱時の大火力化をはかるために、日立独自の電源回路であるPAM<sup>(\*)</sup>技術をさらに進化させ、通電回数を従来より30%減少させて回路の発熱量を減らすことで、昇圧と降圧の二つのPAM回路を小型一体化するとともに、出力を1.5倍に高めました(「最適通電PAM」)。さらに、薄型コイルとすることで鍋底とコイルの距離を短くし、ワイドインバーター化でコイル電流の周波数を90kHzに増加することにより、従来の2.0kWから2.5kWに大幅に火力を高めました。

鉄・ステンレスの鍋は、元来鍋自体の抵抗が大きいため、薄型コイルを使うと加熱するための電流が流れにくくなります。そこで、ワイドインバーターで電圧の変化幅を従来の2.5倍とすることで、3.0kWの大火力を確保しました。



[ 図1 オールメタル IH 加熱方式 ]

これにより、使い慣れたアルミフライパンでも炒め物がシャキッと、ステーキなら表面はこんがり、中はジューシーに仕上がります。さらに銅鍋で本格シチュー作りに挑戦したりと、調理の楽しさが広がります。湯沸しスピードも従来機種<sup>(\*)</sup>と比べて25%短縮し、水量2Lを約7.5分で沸かすことができます。大火力ならではの、おいしく、すばやい調理を可能にします。

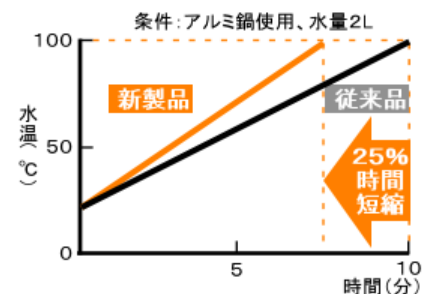


空芯菜炒め

ステーキ

シチュー

[ 図2 本格調理の例 ]



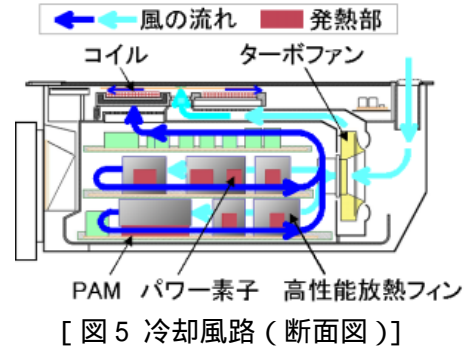
[ 図3 湯沸し比較グラフ ]

## 業界 No.1 (\*1) のサイレント設計

小型一体化 PAM で発熱を抑え、さらに、機体内部の冷却風の流れ解析（コンピューターシミュレーション）による冷却風路のスムーズ化と、新開発のターボファンや高性能放熱フィンを採用した日立独自の低騒音設計で、鉄鍋加熱時で約 35dB (\*5)、アルミ鍋加熱時で約 44dB (\*5)（最大火力時）の低騒音化をはかりました。



[ 図 4 新開発ターボファン ]



[ 図 5 冷却風路（断面図） ]

さらに、運転音は火力に応じて3段階に分けてしっかり抑え、家族の会話を邪魔しない、くつろぎのキッチンを実現します。

- (\*1) 2005年9月21日現在。オールメタル対応IHクッキングヒーターにおいて。
- (\*2) 鍋の重さや形状によっては、自動的に火力が弱くなる場合があります。
- (\*3) HTW-4GE（2003年8月発売）。
- (\*4) PAM：Pulse Amplitude Modulation の略。
- (\*5) 本体設置水平前面1mにて測定。

## 2. 業界 No.1 (\*6) の「ワイド&ビッグ」ケムレス水なしグリル

### 幅 28cm × 奥行 36cm の広々した庫内

グリルの庫内幅を従来機種 (\*2) よりも 4cm 広げ、縦置きにサンマが 5 尾置ける業界最大の有効容積を持つグリルを搭載しました。これは、大出力の電気回路部などを極限まで小型化し、高密度実装することで実現しました。



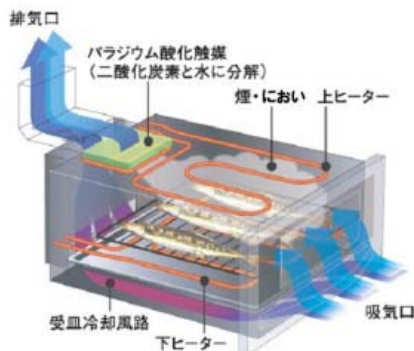
[ 図 6 ワイド&ビッグ庫内 ]

ホッケなどの大きな魚や、直径 26cm のピザも丸ごと入ります。これにより調理の時間と手間が大幅に減ります。

### 水なし自動両面焼きで、おいしく焼けて手間いらず

従来機種 (\*2) ではグリルで魚を焼くときには、グリル受皿が高温になり落ちた脂の発煙や発火の恐れがあるため、水を入れる必要がありました。新「サイレント ケムレス」は、グリル庫内に受皿を冷却する風路を設けることにより、高火力でも受皿の温度上昇を抑え、水なしとしました。

さらに、水なしでも、上下交互に両面から高火力（上下ヒーター：各 1.2kW）で、しっかりおいしく焼き上げる「自動七輪交互焼き」方式を採用しました。受皿は、ステンレス素材にフッ素コーティングを施しているため、汚れがこびりつきにくく、清潔に使用して長持ちします。



[ 図 7 グリル構造 ]



[ 図 8 水なし自動七輪交互焼き方式 ]

業界 No.1<sup>(\*6)</sup> の脱煙率約 95%<sup>(\*7)</sup> で、気になる煙・においをしっかりカット

焼き魚の気になる煙とにおいも「ケムレス水なしグリル」なら、パラジウム酸化触媒でしっかりカットし、部屋の空気をクリーンに保ちます。

業界初<sup>(\*6)</sup> 「ナノチタン消臭」で、調理後庫内にこもるにおいを分解

飛び散った脂汚れを高温で焼ききってにおいを抑える「グリルクリーン機能」と、グリル受皿のコーティングに配合したナノチタン触媒の相乗効果で、庫内に残ったにおいも分解します。

(\*6) 2005年9月21日現在。IHクッキングヒーターにおいて。

(\*7) 当社パラジウム酸化触媒未搭載品との比較（少量のにおい・煙は排出されます）。

### 3. 操作も手入れも簡単な日立独自の親切機能

すぐに使いこなせる「ナビ付きワンタッチ火加減操作」

IHヒーターの操作は、「オート調理」を含めてすべて上面で行えます。使いやすく配置した「とろ火」「弱火」「強火」のボタンを押すだけで、好きな火加減に設定できます。使用時の火力は、ひと目で分かる3色のカラーで表示します。さらに「光るナビボタン」が次の操作を分かりやすく知らせます。

またグリルや、上面中央のクイックラジエントヒーター、チャイルドロックなどの操作部は、前面の格納式カンガルーポケットに配置し、バックライト付きの液晶表示で見やすくしました。



光るナビボタン



[ 図9 上面のナビ付きワンタッチ火加減操作部 ]

[ 図10 前面のカンガルーポケット操作部 ]

「オート調理」機能で、毎日の料理を楽しく簡単に

自動的に火加減を調整して便利に調理できる「オート調理」機能には、保温機能、自動炊飯、揚げ物温度コントロール、自動湯沸しなどを搭載しました。

グリルでは「魚焼き3メニュー」として、丸焼き、切身・ひもの、つけ焼きが選択できます。また、「グルメ3メニュー」として、ピザ、グラタン、ホイル焼きを用意し、「鶏のハーブ焼き」などの本格調理も簡単においしく仕上げます。

トッププレートの温度が高ならず<sup>(\*8)</sup> ふきこぼれてもサッとひと拭きでクリーン

アルミ・銅鍋を加熱したときでも、日立独自のオールメタルIH加熱方式により、トッププレートの表面温度はなべ底の温度より高くなりません。汚れがこびりつきにくいので、煮物などの調理中に吹きこぼれてもサッとひと拭きでききれいになり、手入れが簡単です。

奥まで取り出しやすいフルオープン、しかもスムーズ開閉  
グリルドアの引き出しにスライドレールを採用し、奥までフルに、スムーズに引き出せるので、大きなサンマやピザも簡単に出し入れできます。しかも、ピタッと閉まる、引き込み機能も付いています。



[ 図 11 フルオープン・スムーズ開閉グリルドア ]

(\*8) 鍋底の温度より高くなりません。吹きこぼれたまま使用すると、こびりつきます。

## 5. キッチンに調和するシンプルなスタイル

### 洗練されたデザインのトッププレート

透明感のあるパール調トッププレートとスリムフレームで、さまざまなシステムキッチンにマッチします。



パール調トッププレート スリムフレーム

[ 図 12 トッププレート ]

### すっきりとしたフロントパネルと高級感のあるグリルドア

フロントパネルは、溝や区切りを極力少なくして、フラットで見ためをすっきりとしたデザインにしました。また、グリルドアの全面に高級感のあるガラスを採用し、美しく仕上げました。



グリルドア

[ 図 13 フロントパネル ]

## 6. 環境への配慮

高効率のIHヒーターのほか、電源スイッチを切り忘れても使用後45分経過すると自動的に電源をオフするオートパワーオフ機能、および、電源スイッチオフ時に電力を消費しない待機時消費電力ゼロの技術を加えて、使用時の省エネを図り、地球温暖化の要因であるCO<sub>2</sub>の排出量を約23%削減 (\*9) しています。

なお、本製品は、電子基板への無鉛はんだの使用、六価クロムを含まない電気メッキ鋼板やネジの採用などにより、環境への配慮をしています。

(\*9) 当社9年前の製品(HI-MRB4)との比較。標準的な4人家族にて朝昼夕食時の調理に使用した場合の当社試算値。日立は2012年までにCO<sub>2</sub>の6%削減をめざす「チーム・マイナス6%」に、参加しています。

以上

---

このニュースリリース記載の情報(製品価格、製品仕様、サービスの内容、発売日、お問い合わせ先、URL 等)は、発表日現在の情報です。予告なしに変更され、検索日と情報が異なる可能性もありますので、あらかじめご了承ください。

---