

2007年6月20日

シングルオールメタル対応タイプの中央ヒーターにも IH を搭載  
3口 IH・オールメタル対応 IH クッキングヒーター「サイレント ケムレス」を発売  
使い勝手やデザイン性を向上させた HT-B シリーズ 11 機種を順次発売

日立アプライアンス株式会社（取締役社長：石津 尚澄）は、どんな金属鍋（\*1）も使えるシングル（右 IH）オールメタル対応タイプの中央ヒーターに IH を搭載した、3口 IH・オールメタル対応 IH クッキングヒーター「サイレント ケムレス」HT-B10TWFS、HT-B10TFS、HT-B10TS の3機種を8月1日から発売します。

本製品では、鍋底の温度を検知し、食材の投入タイミングを光とメロディ、音声で知らせる「適温サイン」機能を新たに搭載し、鍋の予熱加減が難しい炒め物やステーキも簡単に調理できます（\*2）。また、3口全ての操作部をトッププレート（本体上面）に配置し、凹凸がないガラスタッチを採用することで、操作性、清掃性を向上しました。

なお、今回、従来の IH クッキングヒーターのラインアップを一新し、使い勝手や安心感の向上、新しいデザインの採用などを図った「HT-B シリーズ」として7月20日から順次発売します。

型式および発売日（主要機種）

型式	タイプ	本体希望小売価格	発売日	当初月産台数
HT-B10TWFS	75cm ワイドトップ レンジフード連動タイプ	366,450 円（税込）	8月1日	
HT-B10TFS	60cm 標準トップ レンジフード連動タイプ	345,450 円（税込）	8月1日	3,000 台
HT-B10TS	60cm 標準トップ	341,250 円（税込）	8月1日	
HT-B9TWFS	75cm ワイドトップ レンジフード連動タイプ	313,950 円（税込）	7月20日	2,000 台
HT-B8WFS	75cm ワイドトップ レンジフード連動タイプ	292,950 円（税込）	8月10日	6,000 台

新製品の主な特長

<3口 IH・オールメタル対応 IH クッキングヒーター「サイレント ケムレス」

HT-B10TWFS、HT-B10TFS、HT-B10TS >

1. オールメタル対応 IH クッキングヒーターの中央ヒーターにも安心、クリーンな IH を搭載

本製品は、従来（\*3）の赤熱して高温になるラジエントヒーターに替わり、中央ヒーターにも IH を搭載することで、左・右・中央の全てのヒーターが IH になりました。右ヒーターには、トッププレートの表面温度が鍋底以上に熱くならない日立独自の「オールメタル対応ピュアな IH 加熱」方式を引き続き採用しました。アルミ・銅鍋の加熱時でも鍋そのものを発熱させるため、ふきこぼれなどの汚れが焦げ付きにくく、また、安心して調理ができます。火力については、右 IH ヒーターでは、アルミ・銅鍋でも 2.6kW の業界 No.1（\*4）大火力を実現し、鉄・ステンレス鍋では、左・右 IH ヒーターとも業界トップクラスの 3.0kW、中央ヒーターでは 1.6kW の業界 No.1 の大火力で調理できます。

## 2. 業界初(\*4)の「適温サイン」機能を搭載し、食材に合った予熱加減を実現

鍋底の温度が食材を投入するのに適した状態になったことを知らせる「適温サイン」機能を業界で初めて搭載しました(\*2)。温度センサーで鍋底の温度を検知し、光とメロディ、音声で知らせるため、炒め物やステーキなど、予熱加減がおいしさに大きく影響するメニューも簡単においしく調理できます。

## 3. 全てのIH操作部を上面に配置し、ガラスタッチの採用により、使い勝手や清掃性を向上

3口全ての操作部をトッププレートに配置し、調理の具合を確認しながら、簡単に操作できます。一方、ガラスタッチを採用することで、指で軽く触れるだけで操作が可能だけでなく、従来のキースイッチのような凹凸がないため、トッププレートに飛び散った油汚れなどもひと拭きで簡単に取り除けます。

## 4. 調理の幅が広がるオープン機能を、ワイド&ビッグ「ケムレス水なしグリル」に搭載

従来から採用しているワイド&ビッグ「ケムレス水なしグリル」に、温度制御が可能なオープン機能を搭載しました。庫内の焼きむらを抑え、また、140 から 280 まで 10 段階の温度調節が可能となり、パエリアなどの本格オープン調理から、焼きプリンなどの菓子作りまで豊富なメニューを調理できます。

## 5. シンプルで高品質なデザインにより、キッチン環境との調和性を向上

トッププレートの外周フレームに新スリムフレームを採用するなど、ラインや凹凸を極力少なくし、フラットで見た目がすっきりとした、高品質なデザインにしました。

(\*1) 鍋の形状・重さによっては、自動的に火力が弱くなる場合があります。

(\*2) 推奨のフライパン使用時。

(\*3) HTB-A9WS、HTB-A9WFS、HTB-A9S、HTB-A9FS (2005年発売)。

(\*4) 2007年6月20日現在。IHクッキングヒーターにおいて。

### 需要動向と開発の背景

2007年度の家庭用IHクッキングヒーターの需要は96万台(前年比117%)と、引き続き大きな伸びが見込まれ、普及率も10%に達しようとしています。(日立調べ)これは、IHクッキングヒーターの基本的なメリットである火を使わない安心感や、清掃性の良さなどが受け入れられているためと考えられます。そうした中、使える鍋の制約がないオールメタル対応タイプの人気も高まっています。日立では、2003年からオールメタル対応機種を販売していますが、今回、使い勝手や清掃性、安心感をさらに向上した製品を開発しました。

### 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

### IHクッキングヒーターホームページ

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

以上

(添付資料)

### 3口IH・オールメタル対応IHクッキングヒーター「サイレント ケムレス」 HT-B10TWFS、HT-B10TFS、HT-B10TSの詳細説明

#### 1. オールメタル対応IHクッキングヒーターの中央ヒーターにも安心、クリーンなIHを搭載

本製品では、中央ヒーターを従来の高温赤熱型(約500℃)ラジエントヒーターからIHに替え、左・右・中央の3口全てをIHヒーターにしました。これは、限られたスペースの中での超高密度実装(図1)とPAM技術の進化による制御基盤の極小化、低騒音、高効率で制御基盤を冷却するSカーブターボファンなど、日立独自の新技术開発により実現しました。また、右IHヒーターには、どんな金属鍋(\*1)でも使える日立独自の「オールメタル対応ピュアなIH加熱」方式(図2)を採用しています。ワイドインバーターと昇降圧PAM高周波制御技術により、アルミ・銅鍋の加熱時でも、トッププレートの上の鍋自体を加熱します。トッププレートの温度が鍋底温度(湯沸し時で約100℃)以上に熱くならないため、安心して調理ができ、また、ふきこぼれても汚れがこびり付きにくく、サッとひと拭きでききれいになります。

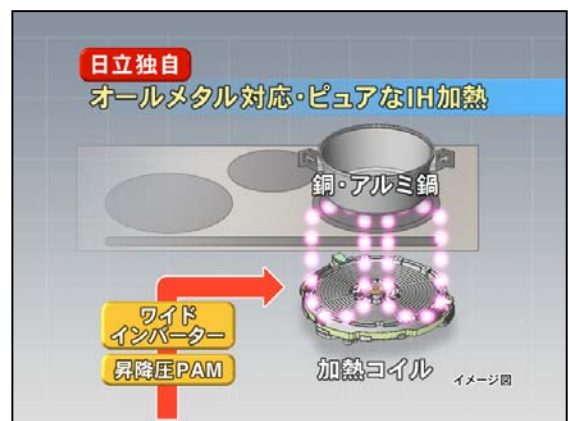
なお、火力については、右IHヒーターでは、アルミ・銅鍋でも2.6kWの業界No.1(\*2)大火力を実現し、鉄・ステンレス鍋では、左・右のIHヒーターで業界トップクラスの3.0kWで加熱できます。中央のIHヒーターは、加熱コイルを細線化し、コイルに流す電流の周波数を20kHzから60kHzに高周波化することで、業界No.1の高火力1.6kWを実現し、ガスコンロの標準バーナーと同等以上の火力でスピーディに湯を沸かせます。

(\*1) 鍋の形状・重さによっては、自動的に火力が弱くなる場合があります。

(\*2) 2007年6月20日現在。IHクッキングヒーターにおいて。



[図1 超高密度実装]

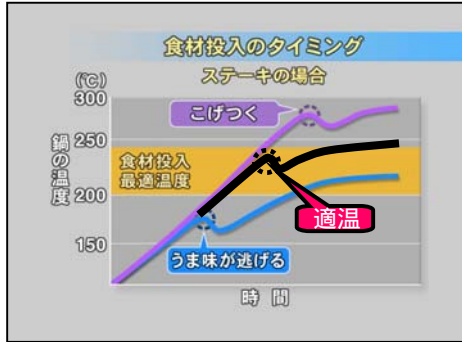


[図2 オールメタル対応ピュアなIH加熱]

#### 2. 業界初(\*2)の「適温サイン」機能を搭載し、食材に合った予熱加減を実現

鍋(\*3)の予熱加減を温度センサーが検知し、食材を入れる最適なタイミングを液晶表示、メロディ、音声の順で知らせる「適温サイン」機能を業界で初めて搭載しました。ステーキの場合、鍋の温度が約220℃(炒め物の場合は、約180℃)になると知らせます。食材投入のタイミングがおいしさの秘訣といわれ、その一方で、予熱加減が難しいステーキや炒め物を安心して、おいしく調理できます。(図3)

なお、適温サインで知らせた後は、食材の量や焼き加減などに応じ、手動で好みの火力を設定し、調理します。(図4)



[図3 ステーキの最適な鍋の温度]



[図4 「適温サイン」の操作方法]

( \*3 ) 推奨のフライパンにおいて。

### 3. 全ての IH 操作部を上面に配置し、ガラスタッチの採用により、使い勝手や清掃性を向上

左・右・中央の IH ヒーターの操作部分は全て上面に配置し、指で軽く触れるだけで操作が可能なガラスタッチを採用しました。いつでも調理の様子を確認しながら、楽な姿勢で簡単に火加減などを調節することができます。

また、次の操作を分かりやすく知らせる、「ナビ付き上面ワンタッチ火加減操作」(図5)を引き続き採用しました。火力ボタン(とろ火、弱火、中火、強火)を押すだけで、適した火力にできます。例えば、煮物でふきこぼれそうな時など、ボタンを一回押すだけで強火からとろ火に調整でき、光る「3色ワイドカラー液晶」により、使用状態や火力の状態を分かりやすく表示します。

なお、ガラスタッチは従来のシートキースイッチのような凸凹がないため、トッププレートに飛び散った油污れなどもひと拭きで簡単にきれいにすることができます。



[図5 上面ナビ付きワンタッチ火加減操作]

### 4. 調理の幅が広がるオープン機能を、ワイド&ビッグ「ケムレス水なしグリル」に搭載

ワイド&ビッグ「ケムレス水なしグリル」に、「新開発4ターンワイドヒーター」(図6)を採用することで、140 から 280 まで 10 段階の温度調節が可能なオープン機能を搭載しました。グリルの上ヒーターを従来の3ターンから4ターンにすることで、ヒーター加熱面積が広くなり、庫内の温度むらを抑え、焼きプリンなどのお菓子作りから本格オープン調理まで、バラエティ豊かな調理をおいしく仕上げるすることができます。



[図6 「新開発4ターンワイドヒーター」]

また、グリルの調理時間については、従来( \*4 )

さんま 5 尾を約 24 分で焼き上げていましたが、今回、約 19 分の業界 No.1 ( \*2 ) の短時間を実現

しました。なお、気になるにおいをパラジウム酸化触媒でしっかりカットする脱煙率 95% (\*5) の「ケムレス」機能は、引き続き採用しています。

(\*4) HTB-A9WS、HTB-A9WFS、HTB-A9S、HTB-A9FS (2005年発売)

(\*5) 当社パラジウム酸化触媒未搭載機種との比較。

#### 5. シンプルで高品質なデザインにより、キッチン環境との調和性を向上

今回、IH クッキングヒーターのラインアップを一新し、「HT-B シリーズ」として高品質な新デザインを採用しました。上面では、トッププレートの外周フレームのつなぎピースをなくし、幅も狭めた「新スリムフレーム」(図6)と、ガラスタッチを採用することで、フラットでクリーンなデザインにしました。また、正面パネルは、分割線を極力少なくし、システムキッチンに組み込んだ際に隣接するキャビネットとの整合性が向上し、シンプルで高品質なデザインを実現しました。(図7)



[図6 「新スリムフレーム」]



[図7 すっきりしたデザイン]

#### 6. 鉄・ステンレス鍋で約 35dB、アルミ・銅鍋で約 44dB の業界 No.1 (\*2) のサイレント設計

IH クッキングヒーターが大火力の場合、機体内部の部品の発熱量が増えるため、冷却性能の強化が必要となり、冷却ファンの運転音が高くなります。しかし本製品は、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や、大風量のSカーブターボファンにより鉄・ステンレス鍋の加熱時で約 35dB、アルミ・銅鍋の加熱時でも最大火力時、約 44dB と業界 No.1 (\*2) の低騒音です。調理している時でも、家族の会話を邪魔しません。

#### 7. より多くの人に優しい、音声機能を搭載

本製品では、音声ガイドを採用し、自動調理の終了や安全機能が働いたことを知らせます。並行して行っている調理中でも分かりやすく、より多くの方に使いやすいように配慮しました。

#### 8. 環境への配慮

本製品は、使用する原材料がおよぼす環境への影響を低減するため、電子基板への無鉛はんだを採用し、六価クロムを含まない電気めっき鋼板やネジを採用するなど、EU の RoHS 指令 (\*6) に対応しており、J-Moss (\*7) に基づいた部品を使用しています。

(\*6) Restriction of the Use of Certain Hazardous Substances in Electrical and Electronic Equipment の略。欧州連合 (EU) 域内で取り扱う電気・電子機器製品を対象に実施する有害物質規制のこと。2006年7月1日以降、鉛・水銀・カドミウム・六価クロム・PBB (ポリブロモビフェニル)・PBDE (ポリブロモジフェニルエーテル) の6物質の使用が制限されています。

(\*7) 日本工業規格 (JIS C 0950:2005)「電気・電子機器の特定の化学物質の含有表示方法」。

主な仕様（主要機種）

型式		HT-B10TWFS	HT-B10TFS	HT-B10TS	HT-B9TWFS	HT-B8MFS
トッププレート幅		75cm ワイド	60cm 標準		75cm ワイド	
レンジフード連動機能				-		
ヒーター 火力	右	鉄・ステンレス鍋	IH : 3.0kW		IH : 3.0kW	IH : 3.0kW
		アルミ・銅鍋	IH : 2.6kW		-	-
	左	鉄・ステンレス鍋	IH : 3.0kW		IH : 3.0kW	IH : 3.0kW
		中央	IH : 1.6kW 鉄・ステンレス鍋			クイック ラジエント ヒーター : 1.2kW
グリル（シーズヒーター）		上下ヒーター：各 1.5kW（脱臭触媒用ヒーター0.3kWを含む）				
操作	左・右 中央ヒーター	ガラスタッチ式ナビ付き上面火加減操作				
	グリル	カンガルーポケット内タッチ式				
自動炊飯（左・右 IH 選択）						
保温機能（左・右・中央）		(中央除く)				
煮込み機能（中央）		-				
揚げ物温度コントロール （左・右 IH 選択）						
適温サイン		ステーキ・炒め物（左・右 IH 選択）				
グリルオート調理		魚焼き自動3メニュー、グルメ自動3メニュー				
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）				
音声ガイド						
待機時消費電力ゼロ		（オートパワーオフ機能）				
電源・消費電力		単相 200V 5.8kW				
グリル庫内寸法 幅×奥行×高さ（mm）		280×360×124				
外形寸法 幅×奥行×高さ（mm）		749×559× 234	599×559×234		749×559×234	
質量（kg）		28.5	27		24.5	23

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。

---