

2011年11月2日
日立アプライアンス株式会社

難しい火加減も簡単で、省エネ^(*1)にもなる「適温調理」が進化。レシピも60種類に拡充^(*2)

IHクッキングヒーター「HT-Fシリーズ」全21機種を発売

業界初^(*3)「下ヒーターはね上げ構造」の採用で「過熱水蒸気ビッグオープン^(*4)」庫内の清掃性を向上

日立アプライアンス株式会社(取締役社長:山本 晴樹)は、左右のIHヒーターでのアルミ・銅鍋の加熱時にも大火力を実現するダブルオールメタル対応3口IHクッキングヒーターの新製品HT-F20TWFSを含む「HT-Fシリーズ」全21機種を12月1日から発売します。

新シリーズでは、鍋底の温度を設定した目安温度にキープするよう火力を制御することで、卵料理やいため物、揚げ物など火加減の難しい調理が簡単にできるとともに、鍋の温度変化に合わせて火力を制御するので省エネにもなる「適温調理」機能を進化させました。フライパン向けの調理メニューの設定目安温度の下限を従来^(*5)の140℃から120℃に広げ、低温での加熱や調理中の温度変更が必要な蒸し野菜・ハンバーグなどの「適温調理」に対応したレシピを新たに20種類追加し、60種類に拡充しました。加えて、「適温調理」のうち「揚げ物」メニューでは、従来、専用の天ぷら鍋に限定していましたが、使える鍋を広げ、「揚げ物」が手軽に楽しめるようになりました。^(*6)

また、「過熱水蒸気ビッグオープン」は、庫内の下部のヒーターをはね上げることで、汚れやすい底面などをふき取りやすくした「下ヒーターはね上げ構造[そこふけ〜]」を業界で初めて採用しました。

さらに、使いやすさに配慮したスマートデザインを継承するとともに、総消費電力の上限を抑制できる音声ガイド付きの「節電モード」を新たに設けました。

(*1) 新製品 HT-F20TWFS で、手動で調理をした場合と、「適温調理」メニューで調理した場合との消費電力量の比較。詳細は P.4 参照。

(*2) 付属の「適温調理クッキングガイド」に掲載のレシピ数。ただし、「適温調理」のうちの「揚げ物」メニューのレシピは含みません。

(*3) 国内家庭用ビルトイン IH クッキングヒーターにおいて。2011年11月2日現在。2011年12月1日発売予定。

(*4) 当社 HT-F シリーズでは、一般の IH クッキングヒーターのグリルにあたる部分を「過熱水蒸気ビッグオープン」と呼んでいます。

(*5) 当社 2010 年度モデル HT-E シリーズ計 21 機種。

(*6) 使える鍋の詳細は P.4 参照。

■主な新製品の形式および発売日

型式	タイプ			本体価格 ^(*7) (税込)	発売予定	当初月間 生産台数			
HT-F20TWFS	3口IH	ダブルオール メタル対応	幅 75cm	レンジフード連動	418,950 円	12月1日	18,000 台 ^(*8)		
HT-F20TFS			幅 60cm	レンジフード連動	397,950 円				
HT-F10TWFS		オールメタル 対応	幅 75cm	レンジフード連動	371,700 円				
HT-F10TFS			幅 60cm	レンジフード連動	350,700 円				
HT-F9TWFS		鉄・ステンレス 対応		幅 75cm	レンジフード連動			340,200 円	
HT-F9TFS				幅 60cm	レンジフード連動			319,200 円	
HT-F8TWFS				幅 75cm	レンジフード連動			319,200 円	
HT-F8TFS				幅 60cm	レンジフード連動			298,200 円	
HT-F8WFS				2口IH + ラジエント ヒーター	幅 75cm			レンジフード連動	298,200 円
HT-F8FS					幅 60cm			レンジフード連動	277,200 円
HT-F8	幅 60cm	—	257,250 円						

(*7) この価格は、本体に係る事業者向けの「積算見積価格」であり、一般消費者向けの小売販売価格を示したものではありません。

(*8) HT-F シリーズ全 21 機種の当初月間生産台数。

■新製品の主な特長<IHクッキングヒーター HT-F20TWFS>

1. 鉄・ステンレス鍋は最大 3.0kW、アルミ・銅鍋でも最大 2.6kW の大火力のダブルオールメタル対応^(*9)
2. 難しい火加減も簡単で、省エネにもなる「適温調理」が進化。レシピも 60 種類に拡充 New
3. 業界初「下ヒーターはね上げ構造」の採用で清掃性を高めた「過熱水蒸気ビッグオープン」 New
4. スマートデザインを継承。総消費電力の上限を抑制できる音声ガイド付き「節電モード」を新設 New

(*9) 新製品 HT-F20TWFS の左右 IH ヒーターにおいて。ただし、全てのヒーターなどの消費電力を合計した総消費電力は最大 5.8kW (工場出荷時)。

■需要動向と開発の背景

家庭用 IH クッキングヒーターの需要は、震災の影響などを受けた 2011 年度上期は約 38 万台(前年比 89%)^(*10)と落ち込みがみられました。しかしながら、下期には約 48 万台(前年同期比 100%)^(*10)に回復する見通しで、通期では約 86 万台(前年比 95%)^(*11)を見込んでいます。

昨今の内食ブームに合せ、当社で実施した料理メニューに関する意識調査では、低い温度帯の料理において、火加減や温度設定で失敗することが比較的多いことがわかりました。また、IH クッキングヒーターに関する意識調査^(*11)では、基本的なメリットである直火でない安心感や、大火力であること、操作性の良さなどが評価されている一方、グリル庫内、特にヒーター下部の清掃性に対しては改善の要望が多くありました。

そこで新製品では、火加減の難しい蒸し野菜やハンバーグなどの人気メニューを「適温調理」対応レシピに追加するなど調理機能の充実を図るとともに、「過熱水蒸気ビッグオープン」では、庫内が清掃しやすい構造を採用しました。また、ユーザーの積極的な節電をサポートする機能も搭載しました。

(*10) 日本電機工業会の自主統計データより。

(*11) 当社調べ。

■添付資料

IHクッキングヒーター「HT-F シリーズ」の詳細説明

主な新製品の仕様(主要機種)

■お客様からの問い合わせ先

日立アプライアンス株式会社 キッチンソリューション事業企画部 [担当:天海]

〒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 03-3506-1602 (ダイヤルイン)

■IH クッキングヒーターホームページ

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

以 上

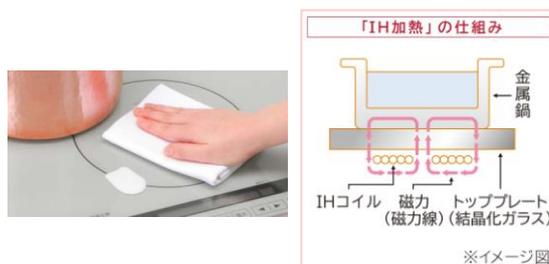
(添付資料)

■IHクッキングヒーター「HT-F シリーズ」の詳細説明

1. 鉄・ステンレス鍋は最大 3.0kW、アルミ・銅鍋でも最大 2.6kW の大火力のダブルオールメタル対応^(*)

HT-F20Tシリーズ4機種^(*)の左右両方のIHヒーターは、従来に引き続き、鉄やステンレスの鍋では最大時3.0kW、アルミや銅の鍋でも2.6kWの大火力を実現^(**)するダブルオールメタル対応としています。これらのIHヒーターには、独自の高周波制御技術により、鉄・ステンレス鍋はもちろん、アルミ・銅鍋でも、鍋だけを発熱させる日立独自の加熱方式「ピュアなIH加熱」(図1)を継続採用しています。この加熱方式の場合、トッププレートが鍋底温度以上に熱くならず、ふきこぼれても焦げ付きにくく、手入れも簡単です。

また、HT-F10Tシリーズ4機種についても、右側のIHヒーターをオールメタル対応としています。



[図1 「ピュアなIH加熱」]

(*)1 新製品 HT-F20T シリーズ 4 機種^(*)の左右 IH ヒーターにおいて。

(**)2 全てのヒーターなどの消費電力を合計した総消費電力は最大 5.8kW(工場出荷時)となります。

2. 難しい火加減も簡単で、省エネにもなる「適温調理」が進化。レシピも 60 種類に拡充

日立独自の「適温調理」は、「高性能サーモパイル式光センサー(光センサー)」と「4 個の温度センサー(4 温度センサー)」により、鍋底の温度を調理で用いる温度帯はもちろん、加熱のしすぎによる異常な温度まで幅広く検知し、鍋底の温度を設定した目安温度にキープするよう火力を自動制御する機能です。IH クッキングヒーターをはじめて使う方でも、手動では難しい火加減の調理が簡単に行えます。本機能では、フライパン調理向けの 3 メニュー(スクランブルエッグやクレープなどの調理に適した「卵焼き」、ゴーヤチャンプルなどの調理に適した「いため物」、ステーキなどの調理に適した「焼き物」と、天ぷらなどの調理時に使う「揚げ物」メニューを用意しています。

①低温での加熱や調理中の温度変更が必要な蒸し野菜などの対応レシピを 60 種類に拡充

新製品では、光センサーによる鍋底温度の検知性能を向上させることで、フライパン調理向けの 3 メニューの設定目安温度について、その下限を従来 140℃から 120℃に広げるとともに、120℃～250℃の範囲で 10℃毎に全 14 段階とよりきめ細かく調節可能にしました。(従来は、メニュー毎の初期設定目安温度から 10℃毎に上下 3 段階(全 7 段階)に調節。詳細は図 2 参照)

これにより、120℃～140℃での低温加熱や設定温度を途中で変える調理が可能となり、「煮込みハンバーグ(設定目安温度 220℃で調理を始め、途中で 120℃に変更)」や「生ごけの野菜蒸し(設定目安温度 180℃で調理を始め、途中で 130℃に変更)」など、フライパン調理向けの 3 メニューに対応したレシピを新たに 20 種類追加し、60 種類に拡充しました(図 3)。

なお、60 種類のレシピは「適温調理クッキングガイド」(図 4)に掲載されています。

●従来機種:HT-Eシリーズ	●新製品: HT-Fシリーズ
ステーキ 初期設定目安温度 約220℃ (約190～約250℃、7段階)	焼き物 初期設定目安温度 約220℃ (約120～約250℃、14段階)
いため物 初期設定目安温度 約200℃ (約170～約230℃、7段階)	いため物 初期設定目安温度 約200℃ (約120～約250℃、14段階)
卵焼き 初期設定目安温度 約170℃ (約140～約200℃、7段階)	卵焼き 初期設定目安温度 約150℃ (約120～約250℃、14段階)

[図2 フライパン調理向けの3メニューにおける設定目安温度の変更]



煮込みハンバーグ



生ざけの野菜蒸し

[図3 レシピの例]



[図4 適温調理クッキングガイド]

②「揚げ物」メニューで使える鍋が広がり手軽に

油の温度をきめ細かく調整する必要があるため、これまで「適温調理」のうち「揚げ物」メニューの際に使う鍋を専用の天ぷら鍋に限定していました。新製品では、「光&4 温度センサー」による鍋底温度の検知性能を向上させることで、従来の天ぷら鍋(別売)^{(*)3}に加えて、「SG-IH」または「SG CH-IH」マークが付いた鍋^{(*)4}も使えるようになり、揚げ物の調理がより手軽に楽しめるようになりました。(図5)



従来の天ぷら鍋(別売)



SG IH SG CH-IH マーク付きの鍋

[図5 揚げ物の調理例]

③鍋の温度変化に合わせて火力を制御するから省エネ^{(*)5}

「適温調理」では、食材を投入したときに下がった鍋の温度を設定した目安温度まで上げたり、他方、その目安温度以上に加熱しすぎないなど火力を自動で制御します。この「適温調理」について、料理の先生のレシピに従って、モニター5名に手動調理と「適温調理」でそれぞれ卵焼きを作ってもらったところ、先生の見本に近い仕上がりの卵焼き(図6)が、手動調理に比べ少ない消費電力量でできる結果となりました。



手動調理



適温調理

[図6 卵焼きの仕上がり具合]

(*)3) 天ぷら鍋 HT-N50(別売)。

(*)4) 財団法人製品安全協会の「SG-IH」または「SG CH-IH」マークが付いた鍋で、鍋底径が12cm~26cmで上部内径16cm以上、鍋底の反りが3mm未満の鍋が使えます。鋳物鍋は使えません。オールメタル対応でもアルミ・銅鍋は使えません。

(*)5) 当社 HT-F20TWFS を使って、手動調理をした場合と、「適温調理」メニューを使って調理した場合との消費電力量の比較。手動調理は先生のレシピに沿った時間と方法で行い、適温調理は先生が調理した見本とほぼ同一の仕上がりになるように調理。卵焼きの場合、卵4個を使い、手動調理は、「火力6」で約340秒加熱(消費電力量約72Wh)、適温調理は、「卵焼き」メニュー(設定目安温度170℃)で平均約349秒加熱(消費電力量平均約60Wh)。この調理試験で、ほぼ同一の仕上がりにおいて、適温調理は手動調理に比較し、消費電力量で約16%の省エネ効果が認められました。ステンレス製の当社推奨卵焼きフライパンを使用。当社内で測定。調理する食材の種類や量、鍋の大きさ、材質により効果には違いがあります。

3. 業界初^(*6)「下ヒーターはね上げ構造」の採用で清掃性を高めた「過熱水蒸気ビッグオープン」^(*7)

魚焼きに加え、過熱水蒸気を利用して余分な脂や塩分を落とすなどのヘルシーメニューも調理できる「過熱水蒸気ビッグオープン」を継続採用しています。

新製品では、調理の際に飛び散った食材や油などで汚れる庫内の清掃性を向上させるため、ヒーター前面のツマミをスライドさせると、下ヒーターがはね上がる「下ヒーターはね上げ構造[そこふけ〜る]」を業界で初めて採用しました。これにより、今までお掃除しにくかった汚れやすい庫内が簡単にふけ、手入れが楽になりました。加えて、従来と同様に、ドア・焼網・受け皿などを取り外して洗うことも可能です。(図7)

しかも、清掃時には、庫内が高温の場合に、正面パネルに設けた「高温注意ランプ」(図8)を点灯させるとともに、ドアを開けた際に音声ガイドで注意を促します。さらに、清掃のためドアを取り外した時には、ヒーターが運転しないようにする安全面に配慮した設計としています。

さらに、付属の「使い方DVD」には、清掃時の手順に加え、腕や手の保護などの注意を説明した動画入りのマニュアルが収録されています。



【図7 「下ヒーターはね上げ構造」イメージ図】



【図8 高温注意ランプ】

(*6) 国内家庭用ビルトイン IH クッキングヒーターにおいて、2011年11月2日現在、2011年12月1日発売予定。

(*7) 当社 HT-F シリーズでは、一般の IH クッキングヒーターのグリルにあたる部分を「過熱水蒸気ビッグオープン」と呼んでいます。

4. スマートデザインを継承。総消費電力の上限を抑制できる音声ガイド付き「節電モード」を新設

本製品では、操作部にある「とろ火」「弱火」「中火」「強火」のキーを押すだけで好みの火力に変えられる「ワンタッチ火加減操作」や、「適温調理」のメニューなどが操作パネルの表示部で一覧でき、選んだメニューが点灯する「ライトアップメニュー」表示を採用するなど、使いやすさに配慮した「スマートデザイン」を継続採用しています。なお、このデザインは、公益財団法人日本産業デザイン振興会主催の2010年度グッドデザイン賞も受賞しています。

また、ユーザーの積極的な節電をサポートするため、総消費電力を、最大5.8kW(工場出荷時)から、4.8kW または4.0kWに変更(設置時に総消費電力を最大4.8kWに設定した場合は、4.0kWに変更)できる「節電モード」を新たに搭載しました。前面操作パネル内に設けた「節電モード」ボタンを押すと、音声ガイドで設定完了を知らせるとともに、正面パネルのランプが表示されます。(図9)



【図9 「節電モード」の操作イメージ】

■主な新製品の仕様(主要機種)

型式	HT-F20TWFS (幅75cm) HT-F20TFS (幅60cm)	HT-F10TWFS (幅75cm) HT-F10TFS (幅60cm)	HT-F9TWFS (幅75cm) HT-F9TFS (幅60cm)	HT-F8TWFS (幅75cm) HT-F8TFS (幅60cm)	HT-F8WFS (幅75cm) HT-F8FS (幅60cm) HT-F8 (幅60cm)	
レンジフード連動	○(ただし、HT-F8を除く)					
火力	右ヒーター	鉄・ステンレス鍋:3.0kW アルミ・銅鍋:2.6kW		鉄・ステンレス鍋:3.0kW		
	左ヒーター	鉄・ステンレス 鍋:3.0kW アルミ・銅鍋: 2.6kW	鉄・ステンレス鍋:3.0kW			
	中央ヒーター	鉄・ステンレス鍋:2.0kW			鉄・ステンレス 鍋:1.6kW	ラジエントヒーター :1.2kW
	オープン	過熱水蒸気ビッグオープン シーズヒーター:上1.2kW、下1.2kW 触媒ヒーター:250W				
操作	左・右・中央	上面操作パネル ガラスタッチ式				
	オープン	前面操作パネル タッチキー式				
適温調理	フライ	焼き物	初期設定目安温度:約220℃、設定温度範囲:約120℃~約250℃(全14段階、左右IH)			
	イ	いため物	初期設定目安温度:約200℃、設定温度範囲:約120℃~約250℃(全14段階、左右IH)			
	パン	卵焼き	初期設定目安温度:約150℃、設定温度範囲:約120℃~約250℃(全14段階、左右IH)			
		揚げ物	初期設定目安温度:約180℃、設定温度範囲:約140℃~約200℃(全7段階、左右IH) 天ぷら鍋 HT-N50(別売)または財団法人製品安全協会の   マークが 付いた鍋で、鍋底径12cm~26cmで上部内径16cm以上、鍋底の反りが3mm未満の鍋			
便利メニュー	湯沸かし	○(3口IH)		○(左右IH)		
	炊飯	○(左右IH)				
	保温	○(3口IH)			○(左右IH)	
	煮込み	○(3口IH)			○(左右IH)	
オープン	ヘルシーメニュー	切身・干物、鶏・野菜、揚げ物温め(過熱水蒸気用水タンク使用)				
	調理メニュー	魚丸焼き、つけ焼き、切身・干物、ピザ、グラタン、鶏・野菜				
	手動コース	トースト、魚焼き、オープン(10段階オープン温度設定:約140℃~約280℃)				
	お手入れ	下ヒーターはね上げ構造				
節電モード	設定時:総消費電力4.8または4.0kWに選択可能(設置の際、4.8kWに設定した場合は4.0kW)					
音声ガイド	○					
待機時消費電力ほとんどゼロ	○(0.05W未満)					
オートパワーオフ	約10分(約30分に切替可能)節電モード非選択時					
電圧・総消費電力	単相200V-5.8kW(4.8kWに切替可能)					
オープン庫内寸法(幅×奥行×高さ)	280×360×124mm (有効高さ59mm) ^(*9)					
外形寸法(幅×奥行×高さ)	749×560×233mm(幅75cm) 599×560×233mm(幅60cm)					
質量	幅75cm	約30.0kg	約28.0kg	約25.0kg	約25.0kg	約24.5kg
	幅60cm	約29.0kg	約27.0kg	約24.0kg	約24.0kg	約23.5kg

(*8)全てのヒーターなどの消費電力を合計した総消費電力は最大5.8kW(工場出荷時)となります。

(*9)食材や使用する器は40mm以内でお使いください。

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。
