

2015年11月20日
日立アプライアンス株式会社

「ラク旨^{うま}グリル&オープン」で多彩な料理を手軽においしく
IHクッキングヒーター「火加減マイスター」HT-K300T・K200T・K100T シリーズを発売



「ラク旨グリル」調理例
(さんまの塩焼き)



HT-K300XTWF
パールホワイト(W)



「ラク旨オープン」調理例
(パエリア)

日立アプライアンス株式会社(取締役社長:二宮 隆典)は、2種類の専用皿「ラク旨グリル(波皿)」と「ラク旨オープン(平皿)」で、多彩な料理を手軽においしく作れる3口IHクッキングヒーター「火加減マイスター」HT-K300T・K200T・K100Tシリーズ12機種を12月21日から発売します。

本製品では、オープン部^(*1)に、直火とプレート加熱で焼き上げるグリル調理用の専用皿「ラク旨グリル」に加え、庫内を設定温度^(*2)にキープし、じっくり火を通すオープン調理用の専用皿「ラク旨オープン」を新たに採用しました。「ラク旨オープン」は、深さがあり熱に強いホーロー仕上げとし、大きな食材も高温調理が可能です。中心まで火を通すのが難しいローストビーフや、260°Cの高温で調理するパエリアなど、手軽においしくできます。継続採用の「ラク旨グリル」では、上面からの炭火のようなシーズヒーターの遠赤外線・近赤外線^(*3)で、さんまの塩焼きもおいしくできます。オープン調理もグリル調理も、深さのある専用皿が油の飛び跳ねをガードするので、調理後も庫内がきれいです。なお、付属のクッキングガイドに掲載したレシピは、専用フタを使う調理も合わせて250種類に拡充しました^(*4)。

また、左右IHヒーターの最大火力3.2kW^(*5)が、調理中に「強火」キーをワンタッチ(1秒押し)するだけで設定できるようにしました。湯を大量に必要とするパスタ調理などに便利な機能です。

さらに本製品は、高い透明度で奥行きのあるガラスをトッププレートに新たに採用しました。カラー展開は、白色系の人工大理石のカウンタートップと調和するパールホワイトと、ステンレスのカウンタートップになじむメタリックグレーの2色としました。

このほか、「ラク旨グリル&オープン(専用フタなし)」や、左右IHヒーターに最大火力3.0kW^(*5)を採用した「火加減マイスター」HT-K9T・K8Tシリーズを同時発売します。

(*1) 本製品では、一般家庭用のIHクッキングヒーターのグリルにあたる部分を「オープン」と呼んでいます。

(*2) 本製品は80°C~280°Cの間で13段階、当社従来製品Jシリーズ(2014年度モデル)は140°C~280°Cの間で10段階に設定可能です。

(*3) 加熱時の赤外線の割合は、炭火:遠赤外線約80%、近赤外線約20%、シーズヒーター:遠赤外線約81%、近赤外線約19%です。

(*4) 新製品Kシリーズ:調理レシピ250種類と、当社従来製品Jシリーズ(2014年度モデル):調理レシピ220種類との比較。

(*5) 鉄・ステンレス鍋加熱時、火力(W)は入力値です。

■新製品の主な特長<IHクッキングヒーター「火加減マイスター」HT-K300T・K200T・K100Tシリーズ>

1. 「ラク旨グリル&オープン」で多彩な料理を手軽においしく、庫内もきれい New
2. 左右IHヒーターの最大火力3.2kWがワンタッチで選べ、より使いやすく New
3. 高い透明度で奥行きのあるガラスがキッチンと美しく調和するパールホワイトトッププレート New

■主な新製品の型式および発売日

シリーズ	タイプ	IH 火力 ^(※5)	幅	カラー	型式	本体価格 ^(※6) (税別)	発売日	当初 月産台数
K300T	3口IH ダブル オールメタル 対応	3.2kW (左右)	75 cm	パールホワイト	HT-K300XTWF	429,000円	12月21日	4,500台
				メタリックグレー	HT-K300HTWF	419,000円		
			60 cm	パールホワイト	HT-K300XTF	409,000円		
				メタリックグレー	HT-K300HTF	399,000円		
K200T	3口IH オールメタル 対応		75 cm	パールホワイト	HT-K200XTWF	384,000円		
				メタリックグレー	HT-K200HTWF	374,000円		
			60 cm	パールホワイト	HT-K200XTF	364,000円		
				メタリックグレー	HT-K200HTF	354,000円		
K100T	3口IH 鉄・ステンレス 対応	75 cm	パールホワイト	HT-K100XTWF	364,000円			
			メタリックグレー	HT-K100HTWF	354,000円			
		60 cm	パールホワイト	HT-K100XTF	344,000円			
			メタリックグレー	HT-K100HTF	334,000円			

(※6) 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。

■需要動向と開発の背景

2015年度の家庭用IHクッキングヒーターの需要は、約71万台(前年比100%)とIHクッキングヒーターの持つ利便性、安全性などのメリットの浸透により安定した需要を見込んでいます(当社調べ)。

新製品は、オーブン^(※1)で多彩な料理を手軽においしく作れるとともに、手入れの手間の軽減を図りました。また、システムキッチンのカウンタートップの色彩トレンドを踏まえ、高い透明度で奥行感のあるガラスのトッププレートを新採用するとともに、パールホワイトとメタリックグレーの2色展開としました。

■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 家電・環境機器事業部 環境ビジネス機器事業本部
 キッチンソリューション事業企画部 [担当:高木、逸見]
 〒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「火加減マイスター」HT-K300T・K200T・K100T シリーズの詳細説明

1. 「ラク旨グリル&オーブン」で多彩な料理を手軽においしく、庫内もきれい

本製品では、オーブン部^(*1)に、直火とプレート加熱で焼き上げるグリル調理用の専用皿「ラク旨グリル(波皿)」(図 1)に加え、庫内を設定温度^(*2)にキープし、じっくり火を通すオーブン調理用の専用皿「ラク旨オーブン(平皿)」(図 2)を新たに採用しました。これにより、料理のレパートリーが広がるとともに、従来、焼き網を使用していたオーブン調理も、深さのある専用皿が油の飛び跳ねをガードし、調理後の庫内はきれいなままです。



【図 1 ラク旨グリル】

①「ラク旨グリル&オーブン」で多彩な料理を手軽においしく

グリル調理では、食材から出る脂を底面の溝に流す波皿の「ラク旨グリル」と、上面からの炭火のようなシーズヒーターの遠赤外線・近赤外線^(*3)で、裏返す手間なく表面をパリッと焼き上げる魚焼きのほか、ヘルシーな過熱水蒸気調理やノンフライ調理などが、オートで簡単においしく作れます。



【図 2 ラク旨オーブン】

また、オーブン調理では、深さがあり熱に強いホーロー仕上げの「ラク旨オーブン」を使うことで、大きな食材も高温で焼き上げることが可能です。中心まで火を通すのが難しいローストビーフ(オートメニュー)や、260℃の高温で調理するパエリア(手動メニュー)なども、手軽においしくできます。



【図 3 専用フタ】

さらに、専用フタ(図 3)を組み合わせることで、焼き蒸し調理やパン・菓子調理(オートメニュー)も、家庭で簡単に楽しめます。(図 4)(図 5)参照。



【図 4 ラク旨グリルの調理例】



【図 5 ラク旨オーブンの調理例】

なお、付属のクッキングガイドに掲載したレシピは、「ラク旨グリル」を使ったメニュー128種類と「ラク旨オーブン」を使ったメニュー122種類、合計250種類と従来よりも拡充しました^(*4)。このほか、調理時間の短縮・節電^(*5)になる「快速」コース^(*6)を一部メニュー^(*7)に新たに採用しました。

(*1) 本製品では、一般家庭用のIHクッキングヒーターのグリルにあたる部分を「オーブン」と呼んでいます。

(*2) 本製品は80℃~280℃の間で13段階、当社従来製品Jシリーズ(2014年度モデル)は140℃~280℃の間で10段階に設定可能です。

(*3) 加熱時の赤外線の割合は、炭火:遠赤外線約80%、近赤外線約20%、シーズヒーター:遠赤外線約81%、近赤外線約19%です。

(*4) 新製品Kシリーズ:調理レシピ250種類と、当社従来製品Jシリーズ(2014年度モデル):調理レシピ220種類との比較。

(*5) 新製品HT-K300XTWF(W)のグリル調理、魚丸焼きにて、さんま5尾(約180g/尾)を調理した時の比較。調理時間:約43%短縮(快速なし:22分40秒、快速選択:12分55秒)、消費電力量:約19%節電(快速なし:518Wh、快速選択:418Wh)。

新製品HT-K300XTWF(W)のグリル調理、肉類・野菜にて、鶏のハーブ焼き2枚(約250g/枚)を調理した時の比較。調理時間:約23%短縮(快速なし:21分25秒、快速選択:16分30秒)、消費電力量:約8%節電(快速なし:387Wh、快速選択:355Wh)。

新製品HT-K300XTWF(W)のオーブン調理、ロースト肉にて、ローストビーフ(約600g)を調理した時の比較。調理時間:約19%短縮(快速なし:50分、快速選択:40分)、消費電力量:約6%節電(快速なし:599Wh、快速選択:561Wh)。当社調べ。

(*6) 通常の焼き方と比較して、仕上がりに差が出ます。

(*7) グリル調理では魚丸焼き、肉類・野菜のメニュー、オーブン調理ではロースト肉、グラタン、ピザ、トーストのメニューで選択可能です。

②グリル調理もオープン調理も、油の飛び跳ねをガードして庫内がきれい

深さ約 4.1cm の「ラク旨グリル」、深さ約 5.7cm の「ラク旨オープン」が、調理中の油の飛び跳ねをガードして、庫内への汚れの付着を低減します(図 6)。さらに、フッ素コートをした波皿の「ラク旨グリル」や、ホーロー仕上げで平皿の「ラク旨オープン」は、フルオープンドアで庫内から取り出しやすく、付着した汚れを落としやすいので手入れが簡単です(図 7)。なお、使わない時は 2 種類の専用皿と専用フタを重ねて庫内に収納できます(図 8)。

また、パラジウム酸化触媒により、調理中に排出される臭いや煙を抑制する脱煙機能^(*8)を引き続き搭載しました。



ラク旨グリル非採用機種 ラク旨グリル採用機種

【図 6 さんま 100 尾調理後の比較】



【図 7 ラク旨グリルの手入れ】



【図 8 専用皿・フタをコンパクトに収納】

(*8) 当社製品(パラジウム酸化触媒非搭載)との比較。少量の煙・ニオイが排出されます。

2. 左右 IH ヒーターの最大火力 3.2kW^(*9)がワンタッチで選べ、より使いやすく

左右 IH ヒーターの最大火力 3.2kW が、調理中に「強火」キーをワンタッチ(1 秒押し)するだけで設定^(*10)できるようにしました(図 9)。湯を大量に必要とするパスタ調理などに便利な機能です。



【図 9 最大火力ワンタッチ操作】

(*9) 鉄・ステンレス鍋加熱時、火力(W)は入力値です。

(*10) 当社従来製品 J シリーズ(2014 年度モデル)では、「強火」使用時から火力を設定する「▶」ボタンを最少 3 回押して設定。

3. 高い透明度で奥行感のあるガラスがキッチンと美しく調和するパールホワイトトッププレート

本製品は、高い透明度で奥行感のあるガラスをトッププレートに新たに採用しました。カラー展開は、白色系の人工大理石のカウンタートップと調和するパールホワイトと、ステンレスのカウンタートップになじむメタリックグレーの 2 色としました(図 10)。



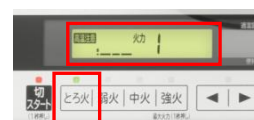
パールホワイト(W)

【図 10 カラー展開】

メタリックグレー(H)

4. IH の火力に合わせた LED 表示など、使いやすさにも配慮

IH の火力に合わせて 4 色で表示する液晶画面に連動し、操作ボタンの上部に配置した LED も同色で点灯するなど、使いやすさにも配慮しました(図 11)。



※とろ火使用時

【図 11 火力表示】

■「火加減マイスター」HT-K9T・K8T シリーズを 12 月 21 日に発売

HT-K9T・K8T シリーズは、「ラク旨グリル&オープン(専用フタなし)」や、左右 IH ヒーターの最大火力 3.0kW^(*)9)を採用しました。なお、レシピは、「ラク旨グリル」を使ったメニュー96 種類と「ラク旨オープン」を使ったメニュー73 種類、合計 169 種類としました。

■新製品の主な仕様

シリーズ		K300T	K200T	K100T	K9T	K8T
タイプ		3口IH			3口IH	
		ダブル オールメタル対応	オールメタル対応	鉄・ステンレス 対応	鉄・ステンレス対応	
型式	トッププレート幅 75cm	HT-K300XTWF(W) HT-K300HTWF(H)	HT-K200XTWF(W) HT-K200HTWF(H)	HT-K100XTWF(W) HT-K100HTWF(H)	HT-K9XTWF(W) HT-K9HTWF(H)	HT-K8STWF(S)
	トッププレート幅 60cm	HT-K300XTF(W) HT-K300HTF(H)	HT-K200XTF(W) HT-K200HTF(H)	HT-K100XTF(W) HT-K100HTF(H)	HT-K9XTF(W) HT-K9HTF(H)	HT-K8STF(S)
カラー		パールホワイト/メタリックグレー			パールホワイト/ メタリックグレー	シルバー
火力 ^(*)11)	オールメタル加熱	●(左右IH)	●(右IH)	—	—	—
	左ヒーター	IH 3.2kW ^(*)12)			IH 3.0kW	
	右ヒーター	IH 3.2kW ^(*)12)			IH 3.0kW	
	中央ヒーター	IH 2.0kW			IH 1.6kW	IH 1.2kW
	オープン	シーズヒーター: 上 1.4kW/下 1.2kW			シーズヒーター: 上 1.4kW/下 1.2kW	
IH	適温調理	●	●	●	●	●
	ホワイト液晶メニュー	●	●	●	—	—
	ワンタッチ火加減操作	●	●	●	●	●
	4色ワイドカラー液晶	●	●	●	●	●(中央は3色)
	湯煎/炊飯	●(左・右・中央IH)			●(左・右IH)	
保温/煮込み	●(左・右・中央IH)			●(左・右・中央IH)	●(左・右IH)	
オープン	オープンレシピ数	250 (オート:169、手動:81)			169 (オート:87、手動:82)	
	ラク旨グリル 使用レシピ	128 (オート:119、手動:9)			96 種類 (オート:87、手動:9)	
	焼き物	●	●	●	●	●
	過熱水蒸気	●	●	●	●	●
	ノンフライ	●	●	●	● ^(*)13)	● ^(*)13)
	焼き蒸し	●	●	●	—	—
	手動調理	●	●	●	●	●
	ラク旨オープン 使用レシピ	122 (オート:50、手動:72)			73 (手動:73)	
	焼き物	●	●	●	—	—
	パン・菓子	●	●	●	—	—
	手動調理	●	●	●	●	●
	快速コース	●(6メニュー)	●(6メニュー)	●(6メニュー)	●(3メニュー)	●(3メニュー)
	大型ホワイト液晶	●	●	●	—	—
脱煙機能	●	●	●	●	●	
フルオープンドア	●	●	●	●	●	
電圧・総消費電力	単相 200V・5.8kW(工場出荷時) (節電モード:4.8kW/4.0kWに切替可能)			単相 200V・5.8kW(工場出荷時) (節電モード:4.8kW/4.0kWに切替可能)		
付属品	ラク旨グリル(波皿)、ラク旨オープン(平皿)、専用フタ、 クッキングガイド			ラク旨グリル(波皿)、ラク旨オープン(平皿) クッキングガイド(取扱説明書に掲載)		

(*11) 複数のヒーターやオープンを同時に使う場合は、総消費電力が 5.8kW を超えないよう火力を自動的に制限します。

(*12) 鉄・ステンレス鍋を加熱した時、最大火力 3.2kW、オールメタル対応 IH でアルミ・銅鍋を加熱した時は最大火力 2.6kW となります。

(*13) HT-K300T・K200T・K100T シリーズのレシピ数とは異なります。

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。
