

2022年8月31日

日立グローバルライフソリューションズ株式会社

焼きムラを抑え、きれいにおいしく焼き上げる「旨美焼き」でグリル部の調理機能を拡充した IH クッキングヒーター「火加減マイスター」HT-N100T シリーズを発売



プレミアムブラック(K)
HT-N100KTWF



プレミアムシルバー(S)
HT-N100STWF

日立グローバルライフソリューションズ株式会社は、焼きムラを抑え、きれいにおいしく焼き上げる「旨美焼き」でグリル部の調理機能を拡充した、3口 IH クッキングヒーター「火加減マイスター」HT-N100T シリーズ 4機種を10月20日から発売します。

■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-N100T シリーズ>

1. 焼きムラを抑え、きれいにおいしく焼き上げる新加熱方式「旨美焼き」で、グリル部の調理機能を拡充 **New**

自宅で食事をする機会が増えたことで、おいしく、そして効率的に調理をしたいというニーズが高まっています。

今回、グリル内の温度差を少なくすることで焼きムラを抑え、きれいにおいしく焼き上げる新加熱方式「旨美焼き」をグリル部に採用し、調理機能を拡充しました。これにより、鶏のハーブ焼きなどの肉料理やさんまなどの焼き魚はもちろん、トーストやクッキーなどもおいしくきれいに仕上げます。また、忙しい朝に、付属品の「ラク旨グリル」(波皿)にパンや卵、ウインナーなどを入れて同時に調理できる「朝食セット」などメニューを拡充したほか、IH ヒーターで下準備した食材を、取っ手を外したフライパンのままグリルで続けて調理できる「連携調理^(*)」機能を新たに搭載しました。

2. グリル庫内をまるごとサッと拭けるフラットな構造など、清掃性が進化 **New**

グリル庫内をまるごとサッと拭けるフラットな構造としました。また今回、グリル庫内の左右側面と奥側には、油汚れが落ちやすいフッ素をコーティングしました。これにより、お手入れがさらに簡単になりました。

3. 見やすく使いやすい「操作部」と、フラットを基調とした新デザインを採用 **New**

従来⁽²⁾からの左右中央の IH に加え、今回新たにグリルの操作部をすべてトッププレート上にまとめるとともに、調理状態などが見える表示部には、文字が大きく見やすいフルドット液晶と、火力に合わせて LED が点灯する「4色カラーLED」をトッププレート中央に配置しました。また、左右 IH の操作部には「ワンタッチ火力ボタン」を継続搭載しています。さらに、見やすく使いやすいデザインとするために、本体正面などフラットを基調とした新デザインとしました。

このほか、IH クッキングヒーター「火加減マイスター」シリーズとして、本製品と一部仕様の異なる HT-N9T・N8T シリーズを同時発売します。

(*1) 連携調理には取っ手がとれるフライパン（直径：20～26cm、底径：14～20cm、外径：27.5cm 以下、高さ：6cm 以下、鍋の重さ：1kg 未満、食材含めた重量：3.0kg 未満）が必要です。

(*2) 2019 年度製品 HT-M100T シリーズ 4 機種。

■型式および発売日

シリーズ	タイプ	IH 火力 ^{(*)3}	型式・機種数	カラー	本体価格(税込) ^{(*)4}	発売日
HT-N100T	3口 IH 鉄・ステンレス対応	3.2kW(左右) 2.0kW(中央)	HT-N100KTWF など 2 機種	プレミアムブラック(K)	451,000 円～ 462,000 円	10 月 20 日
			HT-N100STWF など 2 機種	プレミアムシルバー(S)	429,000 円～ 440,000 円	
HT-N9STWF など 2 機種			シルバー(S)	374,000 円～ 396,000 円		
HT-N8T		3.2kW(左右) 1.6kW(中央)	HT-N8KTWF など 2 機種	ブラック(K)	341,000 円～ 363,000 円	
			HT-N8STWF など 2 機種	シルバー(S)		

※仕様の詳細については P6 の仕様表をご覧ください。

(*3) 火力(W)は入力値です。

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

■日立グローバルライフソリューションズについて

日立グローバルライフソリューションズは、家電・空調を中心としたプロダクト事業、ソリューション事業に加え、これまで培ってきた事業基盤と日立グループの総合力、またデジタル技術を活用したイノベーションを通じて、「360°ハピネス ひとりひとりに、笑顔のある暮らしを」という想いのもと、「暮らしの充実」「医療の高度化、充実」「循環型社会」そして「低環境負荷」の 4 分野を中心に生活者の QoL 向上に貢献するライフソリューションの創出、さらにグローバルアライアンスの強化による日立ブランド製品の海外販売とライフソリューション事業の海外展開を加速していきます。

■お客様お問い合わせ先

受付時間 9:00～17:30(月～土)、9:00～17:00(日・祝日) ※年末年始を除く

電話 0120-3121-11(フリーコール) ※携帯電話から 050-3155-1111(有料)

■IH クッキングヒーターホームページ

<https://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-N100T シリーズの詳細説明

1. 焼きムラを抑え、きれいにおいしく焼き上げる新加熱方式「旨美焼き」で、グリル部の調理機能を拡充 New

本製品では、日立独自の 2 種類の深皿(図 1)を使って調理するグリル部に、焼きムラを抑えてきれいにおいしく焼き上げる新加熱方式「旨美焼き」を採用しました。これにより、調理機能を拡充し、自宅で食事をする機会が増えたことで、おいしく、そして効率的に調理をしたいというニーズに応えます。

「旨美焼き」では、上下に平面ヒーターを搭載したW平面ヒーターにより、庫内の温度差を少なくすることで、食材表面の焼きムラを抑え、中までしっかり焼き上げます(図 2)。鶏のハーブ焼きなどの肉料理や、焼き魚などの定番メニューから、トーストやクッキーなど、様々なメニューもきれいにおいしく仕上げます。また、グリル部の庫内の高さを生かし、茶わん蒸しやパングラタン、大きなメロンパンなどの高さのある食材の調理も可能になり、表面の焦げを抑えて、中までしっかり火が通ります。さらに、忙しい朝に付属品の「ラク旨グリル」(波皿)にパンや卵、ウインナーなどを入れて同時に焼き上げることができる「朝食セット」などメニューを拡充したほか、IH ヒーターで下準備した食材を、取っ手を外したフライパンのままグリルで続けて調理できる「連携調理^(※1)」(図 3)も新たに搭載しました。

加えて、「鶏のグリル」や魚の「切身・干物」を忙しい時にも解凍の手間を省いて冷凍の食材をそのまま焼き上げるメニューを採用しています。

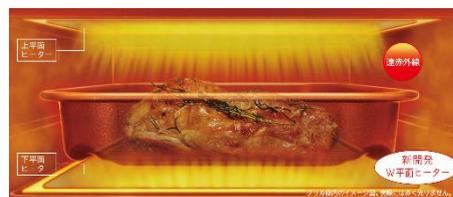


ラク旨グリル^(※2)
(波皿)



ラク旨オープン^(※3)
(平皿)

[図 1 日立独自の 2 種類の深皿]

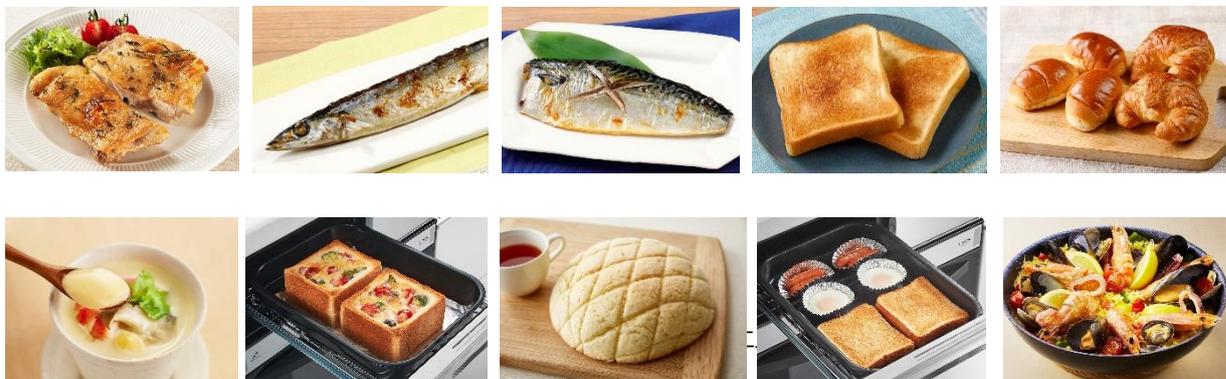


※グリル庫内のイメージ図。実際には赤く光りません。

[図 2 調理中のイメージ]



[図 3 連携調理のイメージ]



[図 4 充実の調理メニュー]

(*1) 連携調理には取っ手がとれるフライパン（直径：20～26cm、底径：14～20cm、外径：27.5cm 以下、高さ：6cm 以下、鍋の重さ：1kg 未満、食材含めた重量：3.0kg 未満）が必要です。

(*2) 外形寸法:幅約 26.3cm×奥行約 34.8cm×高さ約 5cm 深さ約 4.1cm。

(*3) 外形寸法:幅約 26.3cm×奥行約 34.8cm×高さ約 6cm 深さ約 5.7cm。

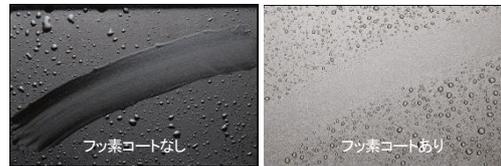
2. グリル庫内をまるごとサッと拭けるフラットな構造など、清掃性が進化 New

本製品は、グリル庫内をまるごとサッと拭けるフラットな構造(図 5)としました。また今回、グリル庫内の左右側面と奥側には、油汚れが落ちやすいフッ素をコーティング (図 6)しました。これにより、お手入れがさらに簡単になりました。

さらに従来^(*4)同様に、日立独自の 2 種類の深皿を使って調理し、肉や魚の油跳ねをガードするので、庫内の油汚れを抑え、おそうじの手間を減らせます(図 7)。



[図 5 フラットな構造]



[図 6 油を霧吹きで吹き付けた後、ふきんで軽く拭き取った時のフッ素コートなし/ありの比較^(*5)]



[図 7 油飛び跳ねガードのイメージ]

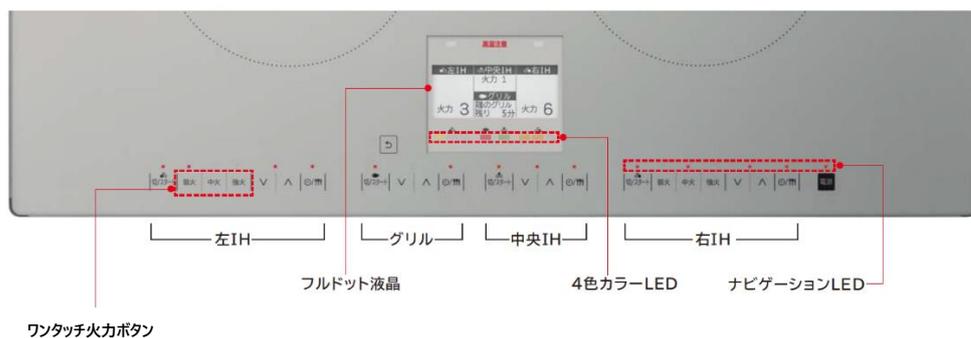
(*4) 2019 年度製品 HT-M100T シリーズ 4 機種。

(*5) 見やすくするため、光をあてて撮影しています。

3. 見やすく使いやすい「操作部」と、フラットを基調としたデザインを採用 New

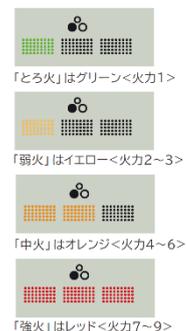
従来からの左右中央の IH に加え、今回新たにグリルの操作部をすべてトッププレート上にまとめるとともに、調理状態が見える表示部には、一目でわかりやすく、文字が大きく見やすいフルドット液晶をトッププレート中央に配置しました(図 8)。また、左右 IH の操作部に継続搭載した「ワンタッチ火力ボタン」と連動して、火力に合わせて色と LED の数が変わるので、見やすくわかりやすい「4 色カラー LED」(図 9)を液晶手前に配置しました。さらに、次の操作を液晶表示および光と音声でお知らせするナビゲーション機能を継続搭載しています。

本体正面(図 10)は、グリルの取っ手をドア上部に配置するとともに、突起を抑えたフラットフロントフェイス (図 11)を新たに採用しました。また、トッププレート上面にガラスを用いた(排気口を除く)「フラットトッププレート[プレミアム]」(図 12)と、トッププレート外周の段差が少ない「薄形フレーム」(図 13)を継続採用しました。これらのフラットを基調としたデザインにより、サッと拭けてお手入れも簡単です。



ワンタッチ火力ボタン

[図 8 トッププレート上面操作部]



[図 9 4色カラーLED]



[図 10 本体正面]



[図 11 フラットフロントフェイス]



[図 12 フラットトッププレート[プレミアム]]



[図 13 薄型フレーム]

■IH クッキングヒーター「火加減マイスター」HT-N9T・N8T シリーズの説明

HT-N9T・N8T シリーズは、グリル部に、新加熱方式「旨美焼き」を採用し、新メニューの「朝食セット」などを調理できます。また、「鶏のグリル」や魚の「切身・干物」メニューに「冷凍」メニューを採用しています。さらに、「フルドット液晶」や「4色カラーLED」を搭載し、操作部全てをトッププレート上にまとめた新デザインとしました。



HT-N9STWF(S)



HT-N8STWF(S)

■IH クッキングヒーター「火加減マイスター」HT-N100T・N9T・N8T シリーズの主な仕様

シリーズ		HT-N100T		HT-N9T	HT-N8T		
タイプ		3口IH		3口IH	3口IH		
		鉄・ステンレス対応		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 75cm	HT-N100KTWF(K)	HT-N100STWF(S)	HT-N9STWF(S)	HT-N8KTWF(K)	HT-N8STWF(S)	
	トッププレート 60cm	HT-N100KTF(K)	HT-N100STF(S)	HT-N9STF(S)	HT-N8KTF(K)	HT-N8STF(S)	
カラー		プレミアムブラック	プレミアムシルバー	シルバー	ブラック	シルバー	
トッププレート仕様		フラットトッププレート[プレミアム]/ 薄型フレーム		フラットトッププレート/薄型フレーム			
電圧、総消費電力 /節電モード		単相 200V・5.8kW ^(*)5) /総消費電力を 4.8kW、4.0kW に切替可					
火力	I H	左右 3.2kW/中央 2.0kW			左右 3.2kW/中央 1.6kW		
	グリル	平面ヒーター、(上) 1.4kW・(下) 1.2kW					
操作部	上面操作部表示	フルドット液晶・4色カラーLED：左・右・中央 I H、グリル ^(*)6)					
	ワンタッチ火力ボタン	●左・右 IH					
	グリル操作部表示	上面操作部表示と共用					
	音声ガイド	●標準モード/詳細モード			—		
IH	適温調理	●(焼き物、揚げ物) 左・右 I H					
	適温調理サポート	●左・右 I H					
	便利メニュー	左右	煮込み/麺ゆで				
中央		炊飯/保温/湯沸かし					
グリル	ラク旨 グリル ^(*)7)	オート調理	5メニュー：切身・干物(標準・冷凍)、丸焼き、つけ焼き、 鶏のグリル(標準・冷凍)、揚げ物温め				
		手動調理	2メニュー：朝食セット、手動グリル	4メニュー：トースト、朝食セット、手動グリル、手動オープン (11段階温度設定 80～240°C)			
	ラク旨 オープン ^(*)8)	オート調理	6メニュー：茶わん蒸し、 魚煮つけ(姿煮)、魚煮つけ(切身)、 肉じゃが、焼きなす、パン温め		—		
		手動調理	3メニュー：トースト、手動グリル、 手動オープン (13段階温度設定 80～280°C)		—		
	フラット庫内		●				
	温度低減ドア		●				
煙抑制制御		●(丸焼きメニュー調理時)					
連携調理		●(10レシピ)			—		
付属品		ラク旨グリル(波皿)、ラク旨オープン(平皿)		ラク旨グリル(波皿)			

(*)5) 工場出荷時は 5.8kW ですが、4.8kW に切り替え可能です。また、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。

(*)6) グリルは LED 赤 1 色のみです。

(*)7) 「ラク旨グリル」(波皿)は庫内専用です。食材、器ともに高さ 60mm 以内でお使いください。

(*)8) 「ラク旨オープン」(平皿)は庫内専用です。食材高さ 70mm 以内、器高さ 80mm 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。
