

調理も操作もしやすい

IH クッキングヒーター

詳しくはこちら



IHクッキングヒーターで快適調理

<p>高効率 1Lの水も約2分*1でスピード沸かし</p> <p>時短できたからもう一品つくっちゃお!</p>	<p>火加減上手 とも火から強火まで火加減自在</p> <p>料理のレパートリーが増えた!</p>	<p>快適 鍋まわりが熱くなりなく調理中も快適</p> <p>もっと料理がしたくなるね!</p>	<p>クリーン おそうじしやすいフラットなトッププレート</p> <p>すみずみまでキレイになるね!</p>
--	--	---	---

※1 20℃の水1Lを90℃にする時間。IH3kWで直径21cm・定格4Lのステンレス多層鍋を使用。日本電機工業会自主基準に基づく測定方法による。パナソニック(株)実測。(パナソニック(株)標準鍋を使用)

調理がしやすい!

「凍ったままIHグリル*1」

魚や鶏肉などを冷凍のままグリル皿に並べて、そのまま一気に焼き上げます。



- ①上ヒーター「遠赤」平面ヒーター
・高さのある食材もラクラク。
- ②下ヒーター角形IHコイル
・IHのすばやい立ち上がりで、スピーディーに加熱。
・IHのきめ細かな温度コントロールが可能。

魚はもちろんお肉も凍ったまま焼き上げ!



●この機能紹介はAシリーズを中心に説明しています。*写真・イラストはイメージです。

IH 10段階調節*2 微妙な火加減も自在にコントロール。

とも火から弱火、中火、強火まで10段階。



高火力で早く最大火力 3.2kW*2

※2 鉄・ステンレス製の鍋使用の場合。

お手入れしやすい!



グリル(Wフラット庫内)
IHと平面ヒーターでお手入れしやすい。

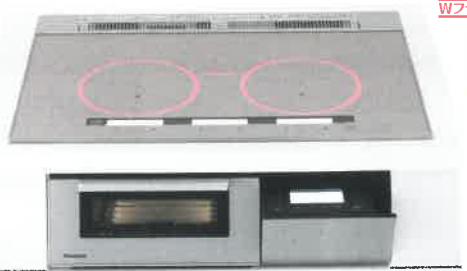
トッププレート
凹凸がないから、ふきこぼれてもサッと拭くだけ。

グリル皿
油が落ちやすいフッ素加工。

Aシリーズ 調理もお手入れも こだわる方に

ビルトインタイプ
ガラスタッチ式

(KZ-PA77NS) ●本体寸法(約):幅748×奥行570×高さ230mm
●トッププレート色:ロゼシルバー
★奥行寸法は、取っ手を含む全体寸法です。



ダブル(左右IH)オールメタル対応

「パナソニックの店」取り扱いモデル

トッププレート幅75cm

299 KZ-PA77NS (ロゼシルバー) オープン価格*8

ビルトインタイプ
●鉄・ステンレス対応
●オールメタル対応

トッププレート幅60cm

300 KZ-PA76NS (ロゼシルバー) オープン価格*8

45 ● 当店価格(工事費別) **324,000円(税込)**

当店価格 **309,600円(税込)** (工事費別)

IH&遠赤 Wフラット ラクッキンググリル

日本製
AIエコナビ
ECONAVI
光火力センサー

「パナソニックの店」
取り扱いモデル
オリジナル仕様
「120レシピ集」を同梱

シングル(右IH)オールメタル対応

「パナソニックの店」取り扱いモデル

ビルトインタイプ
●鉄・ステンレス対応
●オールメタル対応

トッププレート幅75cm

301 KZ-PA57NS (ロゼシルバー) オープン価格*8

当店価格(工事費別) **291,600円(税込)**

トッププレート幅60cm

302 KZ-PA56NS (ロゼシルバー) オープン価格*8

当店価格(工事費別) **277,200円(税込)**

XJシリーズ ダイヤル操作を 好まれる方に

ビルトインタイプ
ダイヤル式

トッププレート幅60cm
鉄・ステンレス対応
303 KZ-XJ26DST (シルバー) メーカー希望小売価格*8
297,000円(税込) (工事費別)

当店価格(工事費別) **234,400円(税込)**

●本体寸法(約):幅600×奥行570×高さ258mm ★奥行寸法は、取っ手を含む全体寸法です。

ダイヤル操作で見やすい表示の2口IH Wフラット庫内でグリルのお手入れもラクラク。



ビルトインタイプ 鉄・ステンレス対応

トッププレート幅60cm
鉄・ステンレス対応
304 KZ-XJ26DS (ブラック) メーカー希望小売価格*8
280,500円(税込) (工事費別)

当店価格(工事費別) **221,400円(税込)**

●本体寸法(約):幅600×奥行570×高さ258mm ★奥行寸法は、取っ手を含む全体寸法です。

遠赤 Wフラット ラクッキンググリル

日本製
光火力センサー



Eシリーズ 流し台をお使いの方に

据置タイプ

据置タイプ
●鉄・ステンレス対応
●オールメタル対応

シングル(右IH)オールメタル対応
305 KZ-KM22E (ウォームシルバー) オープン価格*8

当店価格(工事費別) **189,400円(税込)**



★奥行寸法は、取っ手を含む全体寸法です。

AIエコナビ
ECONAVI

日本製

光火力センサー

据置IHにグリル皿タイプの両面焼きグリル採用。庫内の側面・底面が拭ける。



据置タイプ

据置タイプ
●鉄・ステンレス対応

鉄・ステンレス対応
306 KZ-KG22E (シルバー) オープン価格*8

当店価格(工事費別) **136,100円(税込)**



★奥行寸法は、取っ手を含む全体寸法です。

調理物の温度を検知して自動でかきこく省エネ運転するレンジフード。

AIエコナビ
ECONAVI

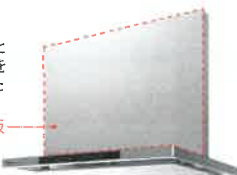
IHクッキングヒーター(Aシリーズ)と組み合わせで電気代削減!

詳しくはこちら

自動洗浄機能付きでお手入れ性向上。

おおよそ2か月に1回の洗浄で約10年間*3ファンフィルターの交換不要

*写真は本体と別売の扉板を組み合わせたものです。



日本製

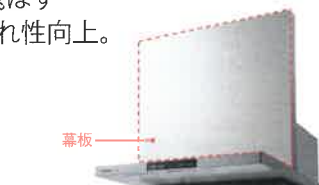
★お湯は必ず、水道水(飲用)を温めたお湯(40~45℃)を使用してください。

*写真の商品は75cm幅タイプです。

レンジフード(DWA4シリーズ)
60cm幅タイプ
307 FY-60DWA4-S (シルバー) 当店価格(工事費別) **202,100円(税込)**

自動で羽根の油汚れを吹き飛ばす「油トルネード機能」でお手入れ性向上。

羽根のお手入れは3年に1回程度*4



*写真は本体と別売の扉板を組み合わせたものです。

レンジフード(DE3シリーズ)
60cm幅タイプ
308 FY-60DE3-S (シルバー) 当店価格(工事費別) **125,300円(税込)**

※3 自動洗浄は換気性能を維持するための機能であり、使用時間とともに若干の汚れは残ります。10年間は、中運転での換気量を1日あたり5時間運転させた場合の換気風量から算出した値です。常時換気をご使用の場合は、洗浄回数は月に1回程度となり、ファンフィルターの寿命は通常の約半分となります。また、油煙の発生量が多い場合、ホコリを吸い込みやすい場合など、調理状況や使用環境によってはファンフィルターの交換時期が短くなる場合があります。ファンフィルターを交換すれば引き続き自動洗浄をご使用できます。※4 (一財)ベターリビング優良住宅部評価基準換気ユニット(台所用ファン)のフィルターの油捕集効率(レンジフードファン)試験で植物油を使用した場合において、従来の一般的な深形レンジフード(1年に1回の羽根のお手入れ)の羽根に付着している油の量と比較して、「油トルネード機能」搭載のレンジフードは油の付着量が約1/3であることからの手入れの目安です。使用状況(油の種類、運転時間、埃の付着量等)により、お手入れの頻度は変わります。*お手入れの周期はレンジフードの排気風量を維持するための目安です。

ビルトイン食器洗い乾燥機

<p>キッチン奥行65cm以上対応</p> <p>●nanoeX AIエコナビ 日本製 ECONAVI (3センサー)</p> <p>ビルトイン食器洗い乾燥機 ドアパネル型*3 (ディープタイプ) 食器点数48点 幅45cm</p> <p>309 NP-45MD9SP メーカー希望小売価格*8 313,500円(税込) (工事費別)</p> <p>イメージ(NP-45KD9AP)</p> <p>「液体洗剤自動投入」 新搭載。</p> <p>イメージ</p> <p>ナノイーX送風で庫内の ニオイを抑制*4除菌*5</p>	<p>キッチン奥行60cm以上対応</p> <p>●nanoeX AIエコナビ 日本製 ECONAVI (3センサー)</p> <p>ビルトイン食器洗い乾燥機 ドアパネル型*3(ミドルタイプ) 食器点数40点 幅45cm</p> <p>310 NP-45MS9S メーカー希望小売価格*8 215,600円(税込) (工事費別)</p>	<p>●nanoeX AIエコナビ 日本製 ECONAVI (2センサー)</p> <p>ビルトイン食器洗い乾燥機 ドアパネル一体型(ディープタイプ) 食器点数44点 幅45cm</p> <p>311 NP-45MC6T メーカー希望小売価格*8 240,900円(税込) (工事費別)</p> <p>※ビルトイン食器洗い乾燥機は全機種100V製品です。</p>
--	--	---

*1 取扱説明書・レシピ集(おうちメニューが増える本)に従ってご利用ください。市販の冷凍食品は対応していません。●調理物の厚みは目安。取扱説明書に記載の食材をご参照ください。*2 (乾燥)のみの設定では除菌できません。●試験機関: (一財)北里環境科学センター ●対象品番: 9 Plusシリーズ/9シリーズ ●試験方法: 食洗機庫内の菌汚染食器の生菌数測定(寒天平板培養法による) ●試験報告書番号: 北生発2020_0688号 ●除菌方法: 加熱高温噴射方式 ●除菌対象: 庫内食器類 ●試験結果: 99%以上の除菌効果(1種類のみの菌で実施)。除菌効果は食器の量や位置、汚れの程度により異なります。*3 ドアパネルは別売品です。詳細はカタログをご覧ください。*4 ナノイーX送風による食洗機庫内のニオイの抑制について ●試験機関: パナソニック製プロダクト解析センター ●対象品番: 9 Plusシリーズ ●試験方法: 汚れた食器を食洗機庫内のニオイを6段階臭気強度表示法にて評価 ●消臭方法: ナノイーX送風 ●ニオイ抑制の対象: 食洗機庫内 ●試験結果: 0.5時間後の臭気強度: カレー: 自然放置4.1、ナノイーX送風2.8、焼き魚: 自然放置4.1、ナノイーX送風2.7、2.4時間後の臭気強度: カレー: 自然放置3.9、ナノイーX送風2.3、焼き魚: 自然放置4.2、ナノイーX送風2.1 ●試験報告書番号: カレー: H21YK015-1、焼き魚: H21YK015-2 ●ナノイーX送風の効果は、周囲環境(湿度・温度)、運転時間、臭気の種類によって異なります。ニオイの感じ方には個人差があります。*5 ナノイーX送風による食洗機庫内の菌汚染抑制について ●試験機関: (一財)北里環境科学センター ●対象品番: 9 Plusシリーズ ●試験方法: 食洗機庫内の菌汚染食器の生菌数測定(寒天平板培養法による) ●試験報告書番号: 北生発2021_0266号、北生発2021_0369号 ●除菌対象: 庫内食器類 ●試験結果: 8時間後の菌汚染抑制率99%以上(1種類のみの菌で実施)。除菌効果は、周囲環境(湿度・温度)、運転時間、食器の量や位置、汚れの程度により異なります。●送風用フィルターメーカー等をお使いの方は、IHクッキングヒーターご使用の際は、念のため専用部品とご相談ください。●IHクッキングヒーター設置の際は、200Vの配線工事が必要です。●写真・イラストはイメージです。●商品についての詳細は、商品カタログまたはパナソニックホームページ(panasonic.jp)をご覧ください。

IH クッキングヒーター 他