

2008年6月9日
日立アプライアンス株式会社

アルミや銅の鍋も使える^{(*)1}オールメタル対応IHを左・右ヒーターに搭載
ダブルオールメタル対応・3口IHクッキングヒーター「サイレント ケムレス」シリーズを発売
業界で初めて^{(*)2}、4つの温度センサーに高性能光センサーを加え、適温火力制御を実現

日立アプライアンス株式会社(取締役社長:石津尚澄)は、アルミや銅の鍋も使えるオールメタル対応のIHを、右のヒーターに加えて今回左ヒーターにも搭載し、中央ヒーターもIHとした、ダブルオールメタル対応・3口IHクッキングヒーターHT-C20TWFSを「サイレント ケムレス」シリーズの最上位機種として8月1日から発売します。

本製品では、業界で初めて、4つの温度センサーに新開発の光センサーを加えることにより、低い温度での揚げものから高温のステーキまで幅広い温度範囲のメニューについて、鍋底の温度を素早く検知し、火力制御を行う「温度みはり機能」を実現・搭載しました。この「温度みはり機能」により、予熱時間を短縮するとともに、火加減が難しいメニューの調理中も鍋の温度を適温に維持することから、おいしく、本格調理ができます。さらに鍋の過熱防止機能も強化し、安全性を向上させました。

なお、今回、このHT-C20TWFSを含む「サイレント ケムレス HT-Cシリーズ」の17機種全てに「温度みはり機能」を搭載しました。本シリーズは、全機種8月1日に発売します。

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	発売予定	当初月間生産台数
HT-C20TWFS	ダブルオールメタル対応・3口IH 75cmワイド、レンジフード連動	418,950円(税込)	8月1日	1,500台
HT-C20TWS	ダブルオールメタル対応・3口IH 75cmワイド	414,750円(税込)		
HT-C20TFS	ダブルオールメタル対応・3口IH 60cm標準、レンジフード連動	397,950円(税込)		
HT-C20TS	ダブルオールメタル対応・3口IH 60cm標準	393,750円(税込)		
HT-C10TWFS	シングルオールメタル対応・3口IH 75cmワイド、レンジフード連動	371,700円(税込)		2,000台
HT-C9TWFS	鉄・ステンレス対応・3口IH 75cmワイド、レンジフード連動	319,200円(税込)		2,000台
HT-C8WFS	鉄・ステンレス対応・2口IH+ラジエント 75cmワイド、レンジフード連動	298,200円(税込)		6,000台

新製品の主な特長 <ダブルオールメタル対応・3口IHクッキングヒーター「サイレント ケムレス」HT-C20TWFS >

1. 3口IHタイプにおいて、右ヒーターに加え、左ヒーターにもオールメタル対応IHを搭載
今回、オールメタル対応IHの回路基板を従来機種^{(*)3}の約1/3に小型化したことにより、左・右のヒ-

ターともにアルミや銅の鍋も使えるオールメタル対応のIHとし、中央ヒーターもIHとしたダブルオールメタル対応・3口IHクッキングヒーターを製品化しました。左・右のオールメタル対応IHヒーターは、アルミや銅の鍋でも業界 No.1^{(*)4}の 2.6kW の大火力を実現しました。また、トッププレートが鍋底の温度以上に熱くならない日立独自の加熱方式、オールメタル対応「ピュアなIH加熱」も引き続き採用しました。これにより、ふきこぼれなどの汚れがトッププレートに焦げ付きにくく、サッとひと拭きでききれいになります。

2. 業界初、4つの温度センサーと新開発光センサーにより、調理に応じた適温火力制御を実現

本製品では、新たに新開発の高感度サーモパイル式光(赤外線)センサーを搭載し、従来から採用している4つの温度センサーとの相乗効果で、約150～300の幅広い温度範囲で素早く鍋底の温度を検知し、火力制御を行います。例えば、約220が適温であるステーキの予熱時間を従来機種の約1/5、約50秒^{(*)5}に短縮しました。また、約150～200が適温である揚げもの調理の場合、食材に合わせ、鍋底の温度を一定に保つことができるため、おいしく仕上がります。さらに、鍋底の温度が約300以上にならないよう、火力をコントロールし、安全性を向上させました。

3. “オープン”の加熱パターンの最適化を図り、うまみと栄養素を維持

本製品では、魚を焼く際などに使用する従来の“グリル”部分の上・下各ヒーターについて加熱時間の制御を見直し、加熱パターンを最適化しました。これにより、温度を素早く上昇させることができることから、従来機種^{(*)6}と比べ、さらに食材のうまみを維持しつつ、栄養素を守ることができるようになりました。また、新しい加熱パターンを活用した新たなメニューも用意しました。こうした取り組みから、本製品では、“グリル”を改め“オープン”と名称を変更しました。

(*)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 2008年8月1日発売予定、IHクッキングヒーターにおいて。

(*)3 当社従来機種HTW-4GE(2003年発売)。

(*)4 2008年6月9日発表。

(*)5 当社従来機種HT-B10TWFS(2007年発売)との比較。当社推奨フライパンを使用し、「ステーキ」コースで予熱した場合。

(*)6 当社従来機種HT-B10TWFS(2007年発売)。

需要動向と開発の背景

2008年度の家庭用IHクッキングヒーターの需要は約95万台、前年比111%と大きな伸びが見込まれています。また、普及率も今年度には11%を超えると予測されます(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大火力や、炎がない安心感、操作性、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。こうした中、使える鍋の制約がないオールメタル対応タイプの人気が高まっています。

当社では、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、左・右両方のヒーターをオールメタル対応のIHとしたダブルオールメタル対応・3口IHクッキングヒーターを開発し、さらに、安全性や操作性も向上させました。

添付資料

ダブルオールメタル対応・3口IHクッキングヒーター「サイレント ケムレス」HT C20TWFSの詳細説明

お客様からの問い合わせ先

家電ビジネス情報センター 電話 0120 3121 19

IH クッキングヒーターホームページ
<http://kadenfan.hitachi.co.jp/ih/>

以 上

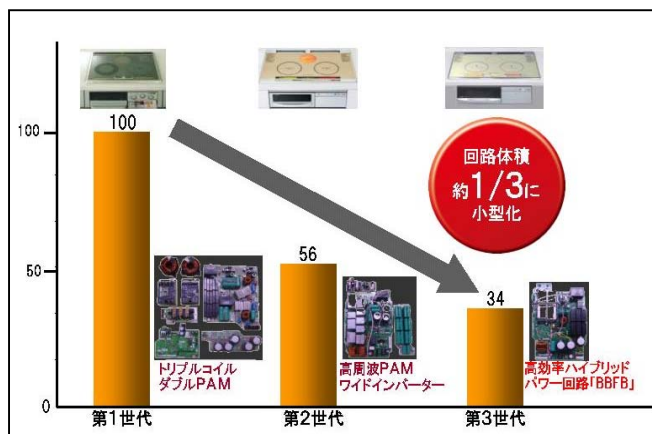
(添付資料)

ダブルオールメタル対応・3口IHクッキングヒーター「サイレント ケムレス」HT-C20TWFS の詳細説明

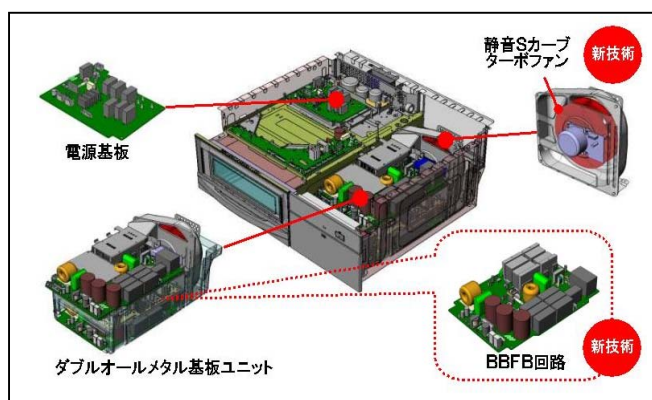
1. 3口IHタイプにおいて、右ヒーターに加え、左ヒーターにもオールメタル対応IHを搭載

本製品では、オールメタル対応IHの回路基板を従来機種^(*1)の約1/3に小型化(図1)した日立独自の

新開発、高効率ハイブリッドパワー回路「BBFB(Buck Boost Full Bridge)回路」、低騒音で効率よく冷却できる、新開発の「静音Sカーブターボファン」(図2)などを高密度に実装することにより、左・右のヒーターともにアルミや銅の鍋も使える^(*2)オールメタル対応のIHとし、中央ヒーターにもIHを搭載したダブルオールメタル対応・3口IHクッキングヒーターを製品化しました。従来からオールメタルに対応している右ヒーターと同様、アルミ・銅鍋使用時でも業界No.1^(*3)の2.6kWの大火力で炒めものやステーキなどもおいしく仕上げます。また、鍋そのものを直接発熱させるため、トッププレートの表面温度が鍋底の温度以上に熱くならない日立独自の加熱方式、「オールメタル対応「ピュアなIH加熱」も引き続き採用しています。安心して調理できるとともに、ふきこぼれなどの汚れがトッププレートに焦げ付きにくく、手入れも簡単です。なお、鉄・ステンレス鍋使用時は、左・右IHヒーターともに業界トップクラスの3.0kW、中央IHヒーターでも業界No.1^(*4)の1.6kWの大火力を維持しており、本格調理が楽しめます。



[図1 BBFB回路による小型化]



[図2 高密度実装構造]

(*1) 当社従来機種 HTW 4GE(2003年発売)。

(*2) 鍋の形状・重さによって、自動的に火力が弱くなる場合があります。

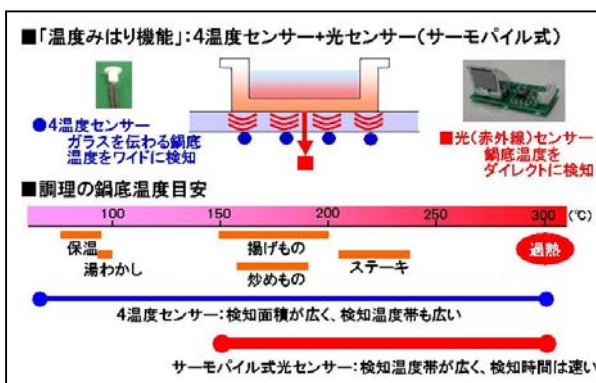
(*3) 2008年6月9日発表、アルミ・銅鍋加熱時において。

(*4) 2008年6月9日発表、中央IHにおいて。

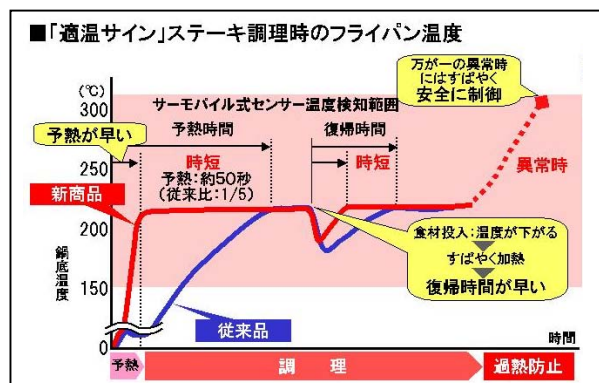
2. 業界初^(*5)、4つの温度センサーと新開発の光センサーにより、調理に応じた適温火力制御を実現

本製品では、従来からの日立独自の4つの温度センサー「安心の4センサー」と、新開発の高感度サーモパイル式光(赤外線)センサーによる、業界初の「温度みはり機能」(図3)を搭載しました。鍋底の温度を直接検知するため、検知温度帯が幅広く、検知時間が速い光センサーと、トッププレート表面のガラスを伝わる鍋底の温度を幅広く検知する4つの温度センサーにより、約180℃が適温の「炒めもの」、約220℃が適温の「ステーキ」、約150℃~200℃が適温の「揚げもの」といった、調理に応じた最適な火力制御を行います。これにより、ステーキ調理時の予熱時間は、従来の約1/5、約50秒^(*6)になり、さらに使いやすくなりました。なお、食材の投入タイミングは、新「適温サイン」(図4)が液晶表示とメロディ、音声で知らせます。また、揚げもの調理の場合、食材に合わせ、鍋底の温度を一定に保つことができるため、お

いしく仕上がります。さらに、鍋底の温度が約 300 以上にならないよう、素早く検知し、安全に制御します。



[図3 「温度みはり機能」]



[図4 新「適温サイン」]

(*5) 2008年8月1日発売予定、IHクッキングヒーターにおいて。

(*6) 当社推奨フライパンを使用して予熱した場合。

3. “オープン”の加熱パターンの最適化を図り、うまみと栄養素を維持

本製品では、“オープン”の上・下各ヒーターの通電時間の配分比率を見直し、加熱パターンを最適化しました。これにより、“オープン”内の素早い温度上昇を可能とし、従来機種^(*7)と比べ、さらにうまみを維持しつつ、栄養素を守ることができるようになりました。例えば、さんまの塩焼きにおいては、5尾の焼き上がり時間を約18分とし、従来と比べ約1分短縮しました。また、おいしさの目安となるイノシンの残存率は従来と同じ90%を維持しつつ、さらに、DHA(ドコサヘキサエン酸)の残存率も従来の約80%から約90%にアップしました。この加熱パターンを活用した新たなメニューとして、「とり肉」、「トースト」も用意しました。

なお、魚を焼く時に気になる煙やにおいては、脱煙率約95%^(*8)のパラジウム酸化触媒を引き続き採用することで、しっかりカットし、部屋の空気を快適に保ちます。

(*7) 当社従来機種 HT-B10TWFS(2007年発売)。

(*8) 当社パラジウム酸化触媒未搭載機種との比較。

4. わかりやすさと使い勝手を向上した新「ナビ付き上面ワンタッチ火加減操作」を採用

ランプが赤く光り、次の操作を知らせる「ナビ付き上面ワンタッチ火加減操作」について、操作の使い勝手を向上しました。今回、「湯わかし」や「揚げもの」などの自動メニューでも、IHヒーターの操作と同様に、加熱を開始するキーとメニューを選ぶキーのどちらからでも操作を始められるようにしました。また、火力調整については、従来は「とろ火」と「弱火」を同じグリーンのランプで表示していましたが、今回、「とろ火」はグリーン、「弱火」はイエローと、火力表示に合わせてランプの色を分けました。これにより、従来から採用している「中火」のオレンジ、「強火」のレッドと合わせて、火力段階が一目でわかりやすくなりました(図5)。さらに、クッキ



[図5 4色ワイドカラー液晶]



[図6 「カンガルーポケット」操作部]

ングヒーターの前面に配置した「カンガルーポケット」内のオープン操作部にも、赤いランプで左から右方向へ順番に次の操作を知らせるナビゲーション機能(図6)を採用しました。

なお、左・右・中央 IH ヒーターの操作部を全て上面に配置し、指で軽く触れるだけで操作が可能なガラスタッチ、自動調理の運転終了や空焚き検知などの安全機能が働いたことを知らせる音声ガイドを引き続き採用し、わかりやすく、使いやすいよう配慮しました。

5. 業界 No.1^(*9)、アルミ・銅鍋の使用時でも約 48dB のサイレント設計を実現

本製品では、コンピュータ・シミュレーションを駆使した冷却風の流れ解析による冷却風路の最適化や新開発の「静音 S カーブターボファン」の採用により、アルミ・銅鍋で 2.6kW の最大火力使用時でも約 48dB の業界 No.1 のサイレント設計を実現しました。また、鉄・ステンレス鍋の 3.0kW 最大火力使用時でも約 35dB の低騒音を維持し、調理をしている時でも家族の会話やくつろぎを邪魔しない静かなキッチンを提供します。

(* 9) 2008 年 6 月 9 日発表、本体設置水平前面 1mにて測定。

6. 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、電子基板に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^(*10)に対応し、J Moss に基づいた部品を使用しています。また、IH 加熱効率の向上、待機時消費電力ゼロ、加熱しすぎのない「温度みはり機能」などにより年間消費電力を 629kWh/年に抑えました。なお、9 年前の機種^(*11)と比べ消費電力量を約 13%低減し、CO₂ 排出量を年間で約 40kg 削減しました。

(* 10) 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。

(* 11) 当社基準機種 HTW-4DA(1999 年発売)との比較。標準的な 4 人家族で朝昼夕食時の調理に使用した場合の試算値。

新製品の主な仕様（主要機種）

型式	HT-C20TWFS	HT-C20TWS	HT-C20TFS	HT-C20TS	HT-C10TWFS	HT-C9TWFS	HT-C8MFS
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		-		-			
火力	右	鉄・ステンレス鍋:IH 3.0kW、 アルミ・銅鍋:IH 2.6kW				鉄・ステンレス鍋:IH 3.0kW	
	左	鉄・ステンレス鍋:IH 3.0kW、 アルミ・銅鍋:IH 2.6kW			鉄・ステンレス鍋:IH 3.0kW		
	中央	鉄・ステンレス鍋 IH:1.6kW					ラジエント: 1.2kW
	オープン	上下シーズヒーター:各 1.2kW (脱煙・脱臭触媒用ヒーター0.3kW)					
操作	左・右・中央	ガラスタッチ式、ナビ付き上面ワンタッチ火加減操作					
	オープン	カンガルーポケット内タッチキー式、ナビ付き					
自動湯わかし	(左・右 IH 選択)						
自動炊飯	(左・右 IH 選択)						
保温機能	(左・右・中央 IH)						(左・右)
煮込み機能	(中央 IH)						-
揚げもの温度 コントロール	(左・右 IH 選択)						
光&4 温度センサー							
適温サイン	ステーキ・炒めもの(左・右 IH 選択)						
オープンオート調理	魚焼き:丸焼き、切身・ひもの、つけ焼き オープン:ピザ、グラタン、とり肉						
オープン温度設定	10 段階:140~280						
オープンドア	(スライドレール採用、フルオープン引き込み機能付き)						
4色ワイドカラー液晶	とろ火:グリーン、弱火:イエロー、中火:オレンジ、強火:レッド						
音声ガイド							
待機時消費電力ゼロ							
オートパワーオフ							
電源・消費電力	単相 200V - 5.8kW(4.8kW 切替)						
オープン庫内寸法 (幅×奥行×高さ)	280×360×124mm						
外形寸法 (幅×奥行×高さ)	749×559×231.5mm	599×559×231.5mm		749×559×231.5mm			
質量	約 28.5kg	約 27.0kg		約 24.5kg	約 24.0kg		

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。
