

2011年5月19日  
日立アプライアンス株式会社

ミニキッチンなどにおすすめの本体幅45cmモデル  
**コンパクト2口IHクッキングヒーターを発売**  
本格調理が可能な大火力3.0kW<sup>(\*)</sup>IHヒーターを採用、使いやすい安心設計

日立アプライアンス株式会社(取締役社長:山本 晴樹)は、賃貸住宅や二世帯住宅などのミニキッチンに搭載する本体幅45cmのコンパクトモデルにおいて、本格調理が可能な大火力3.0kWのIHヒーターに加え、鍋の過熱防止機能や使い勝手に配慮した操作部などを採用したコンパクト2口IHクッキングヒーターHT-40を5月25日から発売します。

本製品は、左側のヒーターに家庭用の3口ヒータータイプ同様、大火力3.0kWのIHヒーターを採用しており、ステーキやいため物などをおいしく調理でき、湯沸かしもスピーディーです。

左右両方のIHヒーターには、それぞれの中央と周辺に温度センサーを合計4か所配置した日立独自の「4温度センサー」を搭載しました。これにより、常温から約300℃までの調理温度帯の鍋底温度を広範囲に検知し、鍋が過熱されて高温になった場合にも自動で運転を停止する安心設計としました。

さらに、次に操作するボタンをランプの点滅により知らせるナビゲーション機能付きの操作部を採用するなど、初めて使う場合にも使いやすいよう配慮しました。

また、上面両脇にスリムなフレームを採用することで、広いガラスストッププレート面を実現し、汚れがふき取りやすく手入れが容易な外観としています。

(\*1) 左ヒーターの場合。

■型式および発売日

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-40	2口IH	鉄・ステンレス対応	本体幅45cm	165,900円(税込)	5月25日	1,000台

■新製品の主な特長<コンパクト2口IHクッキングヒーター HT-40>

1. 本格調理が可能な大火力3.0kWのIHヒーターを採用し、おいしく調理 **New**
2. 鍋の過熱も見張る「4温度センサー」を搭載した安心設計 **New**
3. 使いやすいナビゲーション機能付き操作部と、手入れが容易な広々ガラスストッププレート **New**

#### ■需要動向と開発の背景

2011年度の家庭用IHクッキングヒーターの需要は、約93万台で前年比103%と見込んでいます。また、普及率は、今年度末で約15%を超えると予測しています。(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直火でない安心感や、大火力、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。

当社のIHクッキングヒーターは、鉄やステンレスの鍋に加え、アルミや銅の鍋も使えるオールメタル対応機種など、主に戸建やマンションなどのキッチンに搭載する3口ヒータータイプを中心に多くのラインアップを取り揃えています。

一方、ミニキッチンが導入される賃貸住宅や二世帯住宅などでも、IHクッキングヒーターのメリットが注目されています。そこで、今回こうした住宅などに向けたIHクッキングヒーターとして、コンパクト2口ヒータータイプを新たに発売します。

#### ■添付資料

コンパクト2口IHクッキングヒーター(HT-40)の詳細説明

#### ■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:星、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)

## ■コンパクト 2 口IHクッキングヒーター(HT-40)の詳細説明

### 1. 本格調理が可能な大火力 3.0kW の IH ヒーターを採用し、おいしく調理

左側の IH ヒーターは大火力 3.0kW を、右側の IH ヒーターには 2.0kW を採用しています。家庭用の 3 口ヒータータイプと同様、大火力 3.0kW の IH ヒーターを採用しているため、本格的なステーキや野菜がシャキッとしたいため物などがおいしく調理できます。また湯沸かしもスピーディーです。

火力調節は、沸かす、焼く、いためる、煮込む、温めるなど、調理の種類に合わせてきめ細かく、左ヒーターでは 12 段階、右ヒーターでは 10 段階の調節ができます。

### 2. 鍋の過熱も見張る「4 温度センサー」を搭載した安心設計

左右両方の IH ヒーターは、それぞれの中央と周辺の合計 4 か所にサーミスタータイプの温度センサーを採用した日立独自の「4 温度センサー」を搭載しています。これにより、常温から約 300℃までの調理温度帯の鍋底温度を広範囲に検知し、鍋が過熱されて高温になった場合は自動で運転を停止するなど安全面に配慮した設計としています。

### 3. 使いやすいナビゲーション機能付き操作部と、手入れが容易な広々ガラスストッププレート

操作部(図 1)は、「弱火」「中火」「強火」キーを押すだけで、直接好みの火力を変えられる「ワンタッチ火力調節キー」を採用しました。さらにキーを押すと、次のキー操作が必要な場合にはランプが光ってナビゲーションするなど、初めて使う場合にも使いやすいよう配慮しました。

また、子どもなどがスイッチに触ってもすべてのヒーターが作動しないチャイルドロック機能も搭載しています。

本体の上面(図 2)には、汚れがふき取りやすいガラス製のトッププレートを採用しています。また、両脇のフレームをスリムにすることで、広いガラスストッププレート面(幅 430mm×奥行 380mm)を実現しました。これにより、調理時に使いやすいだけでなく、吹きこぼれなどによる汚れをふき取りやすくしました。本体上面後部の排気カバーについても、簡単に取り外しできる構造を採用しているため、手入れが容易です。



[図 1 操作部]

[図 2 外観デザイン]

#### 4. その他の充実機能

##### (1) 便利な機能

- ・約 150℃から約 200℃の温度帯を 6 段階で設定できる揚げ物機能<sup>(\*1)</sup>(左ヒーターのみ)
- ・最大約 99 分までの加熱時間を設定可能なタイマー機能<sup>(\*2)</sup>(右ヒーターのみ)

##### (2) 安心機能

- ・調理中や調理後などヒーター部分の高温時には、ガラスストッププレート面で高温注意ランプを表示
- ・待機時消費電力がほとんどゼロ(0.05W 未満)
- ・オートパワーオフ(電源が「入」の状態、約 10 分間放置した場合に自動的に電源をオフ)

##### (3) 設置性

- ・キッチンに設置する際、本体後方の固定用金具を上面から締付け可能

(\*1) 揚げ物機能の使用には、別売品の天ぷら鍋(HT-N40 希望小売価格 2,625 円(税込))が必要。

(\*2) タイマー運転中は、タイマー表示部に設定した加熱時間の残り時間を表示。火力 6～10 の場合は約 60 分。

#### ■新製品の主な仕様

型式		HT-40
タイプ		本体幅 45cm、2 口IH
火力	左IH	鉄・ステンレス鍋: 3.0kW
	右IH	鉄・ステンレス鍋: 2.0kW
火力調節	左IH	100W 相当～3.0kW、12 段階
	右IH	100W 相当～2.0kW、10 段階
操作	左・右	上面操作パネル シートキー式
便利機能	揚げ物(左IH)	約 150℃～約 200℃ 6 段階
	タイマー(右IH)	火力 1～5: 約 99 分、火力 6～10: 約 60 分
待機時消費電力		0.05W未満
オートパワーオフ		約 10 分(約 30 分に切替可能)
安全機能		鍋無し自動停止
		過熱防止自動停止
		金属小物検知自動停止
		高温注意表示
		切り忘れ防止自動停止
電源・消費電力		単相 200V—4.0kW
外形寸法 (幅×奥行×高さ)		450×520×76mm(本体埋め込み厚さ: 65mm)
質量		約 8.5kg

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。

---