

IH クッキングヒーター



お手入れラクラクのグリル皿採用
3口すべてIHのスタンダードタイプ。

【KZ-K33XST】

[幅60cmタイプ] 3口IH
トッププレート色:シルバー/本体正面色:ライトグレー

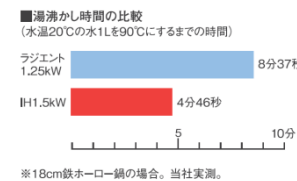
★3口すべてIHだから、お料理もテキパキはかどります



後ろIHにも光るリングを搭載

左右IHは全周タイプ、後ろIHは前タイプの光るリング。
10段階の明るさ変化と、高温時点滅で使いやすさが
ぐんとアップ。安心して調理ができます。
3口IHを使って毎日のお料理をおいしくスピーディに。

ラジエントの約2倍のスピードで
お湯が沸かせる後ろIH

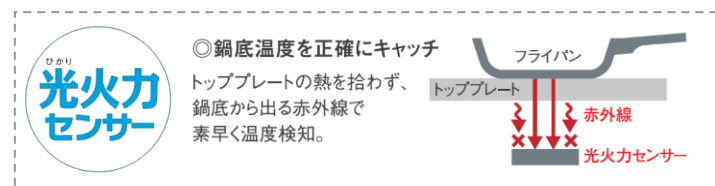


●3口IHだとこんなとき便利●

- ・トロ火の煮込みや手前IHで作った料理の保温など
- ・左右IHで調理中に急いでお湯を沸かしたいとき

★揚げ物はカラッと、焼き物はジューシーに
光火力センサー

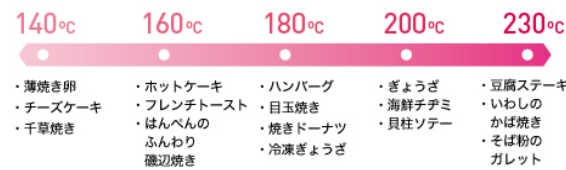
光火力センサーで鍋底温度を正確にキャッチし
設定温度をキープするので、揚げ物も焼き物も
メニューに合わせた温度設定で手間なくおいしく
調理ができます。



●焼き物温度調節(右IH)

温度を設定するだけでおいしく焼き上げ

メニューの温度を設定するだけで手間なくおいしく焼き上げ。調理中、温度が下がっても
パナソニックのIHなら、鍋底温度をとらえて設定温度をキープ。食材にしっかり火を通して焼き上げます。



設定温度は5段階。
フライパンスイーツも
手軽に。



●光・揚げ物温度調節

フライパンでも小鍋※でもカラッとおいしく



フライパンでも
※鉄・ホーロー・有磁性ステンレス鍋の場合は
底径12cm以上の鍋をお使いください。



小鍋でも

140℃～200℃を10℃きざみで設定。
食材投入後に油温が下がっても、
食材投入後に油温が下がっても、素早く
温度復帰して設定温度をキープします。

小鍋・少量油にも
対応。少量の
揚げ物も手軽に



●揚げ物にはこんな鍋が使えます●

■光・揚げ物温度調節で使える鍋



●安定した高火力

素早い温度復帰で鍋フリもできる



光火力センサーが、鍋底温度を素早く検知。
とろ火から強火まで細やかなコントロールで、
炒め物もシャキッとおいしく仕上げます。
素早い温度復帰で鍋フリも可能です。

●火力感がわかる光るリング(左右IH)

使用中はあたたかな赤色に点灯。鍋を置く位置もわかりやすい。
火力に応じて明るさが10段階に変化します。



お手入れラクラクのグリル皿採用



下ヒーターに油が
あたらず、油煙が
発生しづらい



●イメージ図



焼き網なしで
調理後のお手入れも
かんたん
洗う物は、グリル皿
1枚だけ

自動調理で
焼き魚を
かんたん調理
両面焼きで裏返す
手間なし！
こんがりおいしく
焼ける！



切身／干物



つけ焼き



生・姿焼き

手動調理は
火力も時間も
お好みで



焼きおにぎり

グリルと後ろヒーターの同時使用が可能



後ろIH

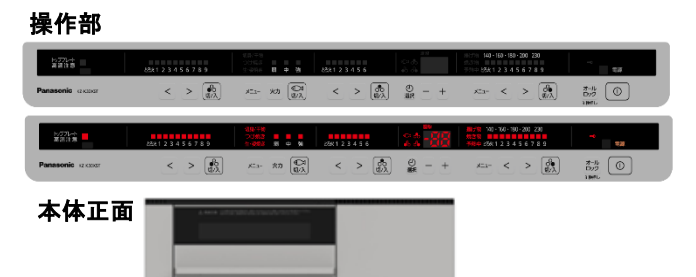
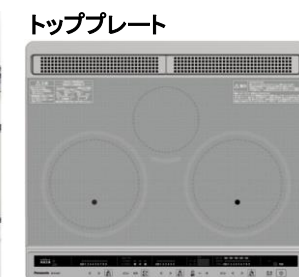
グリル、
後ろヒーターの
操作部が独立！
使い勝手UP!

グリル

■天面操作部の表示と調理例



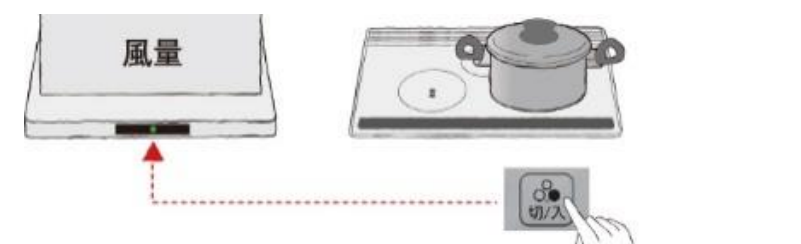
すっきりデザイン、独立した操作表示



レンジフード換気連動機能付

加熱を始めると、自動で換気が始まります
(加熱を止めると、換気も停止)

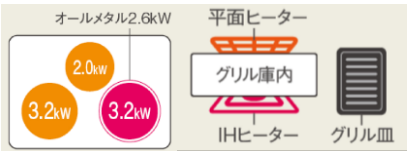
- レンジフードによっては調理の状態を検知して
風量を自動調節するものもあります



IH クッキングヒーター



オールメタル対応なら、すべての金属製の鍋が使えます。
※鍋の種類、材質、鍋底の形状、大きさなどによって使えないものや油温がずれたり予熱完了までに時間がかかることがあります。

タイプ	ダブル(左右IH)オールメタル対応		シングル(右IH)オールメタル対応	
品番	KZ-A1V7K	KZ-A1V7S	KZ-A1M7K	KZ-A1M7S
外観				
	ジェットブラック/ブラック		ジェットブラック/ブラック	
ヒーター種類 最大火力	 オールメタル2.6kW 平面ヒーター グリル庫内 IHヒーター グリル皿		 オールメタル2.6kW 平面ヒーター グリル庫内 IHヒーター グリル皿	

※ 2つ以上のヒーターを同時に使用した場合、総消費電力量を超えないようにするためIHヒーターの火力を自動的に制御します。
(火力表示が変わらず火力を制御する場合と、設定火力が下がる場合があります。釦を押してもブザーが鳴り火力は上がりません。)



IHクッキングヒーター
webサイトはコチラ



写真はKZ-A1V7K
(ジェットブラック/ブラック)



キッチンポケットアプリ対応
※無線LAN接続機能はありません

グリル

グリルにもIHを搭載(下ヒーター)

IH&遠赤Wフラット ラククッキンググリル

天井面もフラット、庫内まるごと拭けるWフラット庫内



■高さのある食材※3もラクラク



■グリルに鍋※4が入る



■フラットな庫内



■LED庫内灯



■グリル皿



※1 グリルで使える鍋を使う場合、底面から天井面までの高さ ※2 国内市場200V家庭用IHクッキングヒーターにおいて(2024年7月現在) ※3 調理物の厚み・高さは8cm以下、グリル皿に載せる容器の高さは9cm以下。(「凍ったままIHグリル」自動調理を除く) ※4 グリルで使える鍋の種類・材質・大きさについては、カタログをご覧ください。

凍ったままIHグリル※5

冷凍保存した食材を、解凍の手間なくおいしく焼き上げる



「凍ったままIHグリル」※5は8メニューを搭載

「とり塩焼き」「とりつけ焼き」メニューで、
手羽肉(手羽先、手羽元、手羽中)も調理が可能に！



※5 取扱説明書・レシピ集に従って下記に示したものを、市販の冷凍食品は対応していません。

ラ
ク
ク
ッ
キ
ン
グ
リ
ル
が
更
に
進
化
！
グ
リ
ル
も
I
H
！

トッププレート

温度に加えて時間も自動設定

焼き物アシスト(左右IH)

●表示メニュー

表示10メニューから選んで
設定し、調理が可能に。
メニューを選択すると、
温度・時間をIHが自動設定、
裏返すタイミングなどを
液晶表示と音声でお知らせ。
火力調節の難しい焼き物
調理も手軽においしく
焼き上げます。



グリル



予熱なしでオープン調理も手軽に

オープン調理(80℃~280℃)

80℃の低温調理もおまかせ、温度コントロールの
幅が広く、オープン感覚で調理。



トッププレート

光・揚げ物温度調節(左右IH)

10℃刻みで温度設定が可能。高火力で設定温度まで
一気に加熱し、食材投入時に温度が下がっても、素早く
検知して温度復帰。

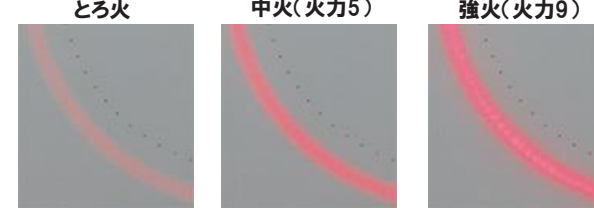
焼き物温度調節(左右IH)

調理中、温度が下がっても鍋底温度をとらえて火力を強め
設定温度をキープ。食材にしっかり火を通して焼き上げます。

火力に応じて明るさが変化

光るリング

使用中はあたたかな赤色に点灯。鍋を置く位置もわか
りやすい。火力に応じて明るさが10段階に変化します。



料理の写真は調理を想定したイメージであり、実際と多少異なることがあります。表示されている価格は、事業者向けの積算見積価格であり、一般消費者向けの販売価格を示したものではありません。工事費は含まれません。

オールメタル対応IH(左右IH)

すべての金属製鍋※8が使える

軽いアルミフライパンや銅鍋も使用できます※9。鉄・ステンレス対応
IHで加熱できなかった多層鍋をセットでお持ちの方にもおすすめです。

■オールメタル対応IHで使用できる鍋



アルミフライパン



ステンレス多層鍋



アルミ製の雪平鍋



※8 アルミ・銅鍋などすべての種類の金属鍋に対応していますが、底が反っている鍋や底が小さい鍋など、鍋の形や大きさによっては、使えないものがあります。詳しくはカタログをご覧ください。 ※9 軽い加熱中に動くことがありますので、調理物と合わせて約700g以上でお使いください。 ●鍋の材質によって火力感が変わります。 鉄・ホーロー▶ステンレス▶多層鍋▶アルミ・銅の順に弱くなります。アルミ・銅は、鉄に比べ、火力7・8、で約10~15%弱くなります。(当社測定方法による)加熱時間を長めにし、様子を見ながら調理してください。・アルミ・銅鍋ご使用時の最大火力は8(2.6kW)です。

IHクッキングヒーター 仕様一覧				KZ-A1V7K/KZ-A1V7S		KZ-A1M7K/KZ-A1M7S		KZ-K33XST	
				  KZ-A1V7K KZ-A1V7S		  KZ-A1M7K KZ-A1M7S			
トッププレート色／本体正面色				KZ-A1V7K：ジェットブラック／ブラック KZ-A1V7S：シルバー／シルバー		KZ-A1M7K：ジェットブラック／ブラック KZ-A1M7S：シルバー／シルバー		シルバー／ライトグレー	
ヒーター	ヒーター種類・最大火力 ●オールメタル対応IHヒーター ●鉄・ステンレス対応IHヒーター			オールメタル2.6kW 		オールメタル2.6kW 			
	グリル			2750W		1550W			
	定格電力・消費電力			単相200V(50/60Hz) 5.8kW(4.8kW切り換え可能) ※2		単相200V(50/60Hz) 5.8kW(4.8kW切り換え可能) ※2			
使いやすさ	トッププレート	天面操作		●(左右後ろIH)ガラスタッチ		●(左右後ろIH＋グリル)プッシュ式			
		光るリング		●(左右IH:全周タイプ 後ろIH:前タイプ)明るさ変化 高温時点滅		●(左右IH:全周タイプ 後ろIH:前タイプ)明るさ変化 高温時点滅			
		天面火力表示		フルドット液晶		●赤色LED火力表示			
	本体操作部	本体操作部		●プッシュ式(グリル)		—			
		火力表示(本体操作部)		フルドット液晶		—			
	はじめてガイド		●		—				
	音声ガイド		●(詳しくモード／通常モード)		—				
	デジタルタイマー		独立式(左右後ろIH:1分～9時間30分 オープン:1分～90分＜グリル手動1分～30分＞)		独立式・選択表示 (左右後ろIH:1分～9時間 グリル(手動):1分～30分)				
	カウントタイマー		● 左右後ろIH＋グリル (60分)		—				
	4熱源同時使用 ※1		●		●				
	運転音(約)dB ※3	オールメタル ※4	4段階<25/38/44/51>		—				
		鉄・ステンレス ※5	4段階<25/35/40/48>		4段階<25/35/40/44>				
	電源スイッチ自動OFF(設定機能)		●(5・10・15・30分)						
	電気料金表示/累計電気料金表示		●／●		—				
	レンジフード換気連動		●おまかせ自動運転 ※6切・入／風量		●				
グリル	スライドレール(引き込み付き)		●		—				
おいしさ	IH	光火力センサー	光火力センサー	●					
			光・揚げ物温度調節	●(左右IH、140～200℃(7段階)200gかつ深さ1cm以上の油量 から対応) ※8		●(右IHのみ、左記同じ)			
			焼き物温度調節(タイマーつき)	●(左右IH) 140・160・180・200・230℃		●(右IH) 140・160・180・200・230℃			
			焼き物アシスト	●左右IH(10メニュー)		—			
			こげつきお知らせ	●(左右IH)		—			
	グリル	ラクッキンググリル		●(IH&遠赤 Wフラット ラクッキンググリル)		—			
		両面焼き		●(IH&遠赤ラクッキンググリル)(水なし)		●グリル皿方式(水なし)			
		焼き分け機能		●(お急ぎ／標準／しっかり)		—			
		自動調理		●12メニュー(焼き魚:6メニュー 惣菜:6メニュー)		●焼き魚:3メニュー			
		温度設定		●80℃～280℃(11段階) ワイド温調		—			
		火力調整(手動)／消費電力(約)		3段階:弱(950W) 中(1230W) 強(1470W)		3段階:弱(750W) 中(1130W) 強(1380W)			
		凍ったままIHグリル		●8メニュー		—			
清潔	トッププレート	2分割 排気パネル		●(排気口カバー着脱)		●			
	グリル	お手入れ機能		●		—			
		脱煙・脱臭メタルフィルター		●		—			
		表面処理(グリル皿・焼き網)／庫内表面加工		(グリル皿)フッ素加工／(庫内)側面・天井:ホーロー加工		(グリル皿)フッ素加工／(庫内)ホーロー			
質量・寸法	本体	質量(約) ※9	29.4kg	27.6kg	16.1kg				
		大きさ(約)幅×奥行×高さ(ワークトップの上高さ)	748×574×230mm(11mm)	748×574×230mm(11mm)	599×560×231mm(13mm)				
	グリル	庫内有効寸法		260×394×91mm(グリル皿の調理面から天井面までの高さ)		260×349×64mm			
グリル皿、焼き網 幅×奥行		(グリル皿)外寸258×394mm		(焼き網)256×347mm					
電源	コード・長さ		3芯EPゴムキャブタイヤケーブル 0.7m		3芯EPゴムキャブタイヤケーブル 0.9m				
	電源プラグ		2極・接地極付 30A 250V 						
	推奨コンセント		埋込型WF3630B 露出型WK36301B(ブラック)/WK36301W(ホワイト)						
付属品	IH100レシピ集					—			

※1 2つ以上のヒーターを同時に使用した場合、総消費電力量を超えないようにするため、IHヒーターの火力を自動的に制御します。(火力表示が変わらず火力を制御する場合と、設定火力が下がる場合があります。 を押してもブザーが鳴り火力は上がりません。)

※2 工場出荷時は5.8kW設定ですが、4.8kW(ASHIシリーズのみ)に切り換え可能。 ※3 運転音は日本電機工業会自主基準に基づく測定方法による。当社実測。(当社標準鍋を使用) ※4 当社標準アルミ鍋を使用。 ※5 当社標準ホーロー鍋を使用。 ※6 パナソニックエコナビ搭載レンジフードとの組み合わせの場合のみ。 ※7 火災のおそれがあるため、200g未満、深さ1cm未満の油では調理しないでください。 ※8 左右IHヒーターの光・揚げ物温度調節機能は同時に使用できます。 ※9 奥行寸法は、取っ手を含む全体寸法です。