

I H スタンダードモデル 17年度 新商品

2017年6月26日（月）

エコソリューションズ社
空質・電化商品営業部
電化商品企画課

商品イメージ



水なし 両面焼きグリル

■3タイプ/5機種 2017年9月1日発売予定

タイプ	プレート幅	品番	希望小売価格
3口IH	30A	60cm KZ-G33XST	¥244,000
2口IH + ラジエント	30A	60cm KZ-G32AST	オープン価格
		60cm KZ-G32AS	オープン価格
		60cm KZ-G32AK	オープン価格
2口IH	15A	60cm KZ-G22CL3	¥168,000

3ポイント

NEW

水なし 両面焼きグリル

- ・水なし専用調理で手軽においしく調理
- ・3つの自動メニューで焼き魚を自動調理

BB

光火力センサー搭載

- ・フライパン揚げ物、焼き物温調
- ・こげつきお知らせ機能搭載

BB

フル天面操作

- ・プッシュ式の大きなボタンで簡単操作
- ・火力感が一目でわかるLED火力表示

水なし 両面焼きグリル

最適な温度コントロールで、おいしさそのまま水入れの手間が不要に！

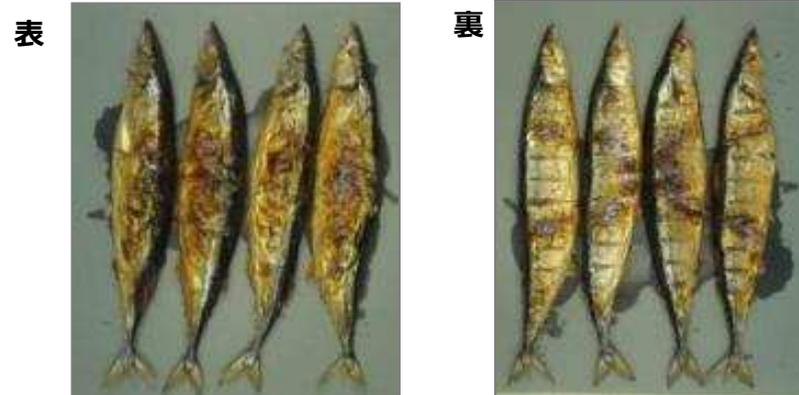
従来品（水あり）

受け皿の温度上昇（250℃以上）による発火の恐れやお手入れ性への考慮から水無しグリルを採用

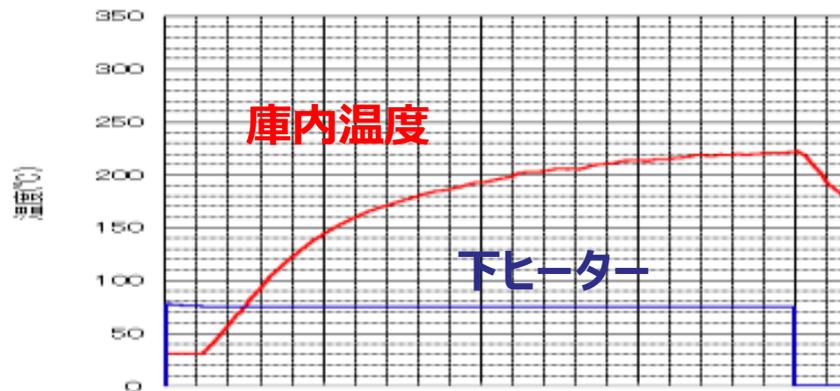


新商品（水無し）

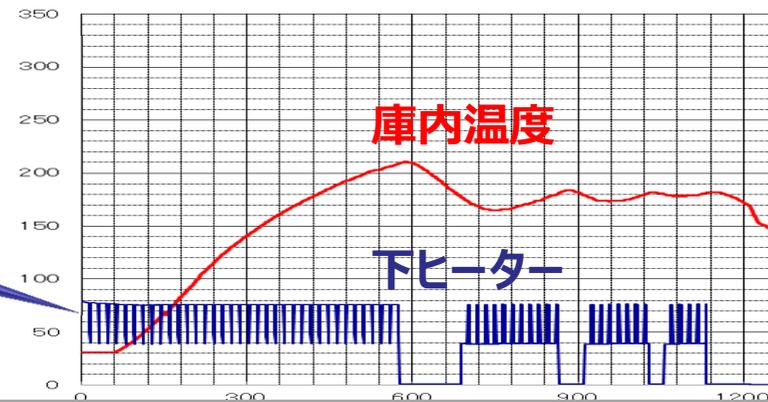
市況・ニーズへの対応から、受け皿の温度を250度以下になるよう新たな制御を開発し、水無しグリルを実現



従来と変わらない焼き上がりで、水を入れる/裏返す手間も必要ありません！



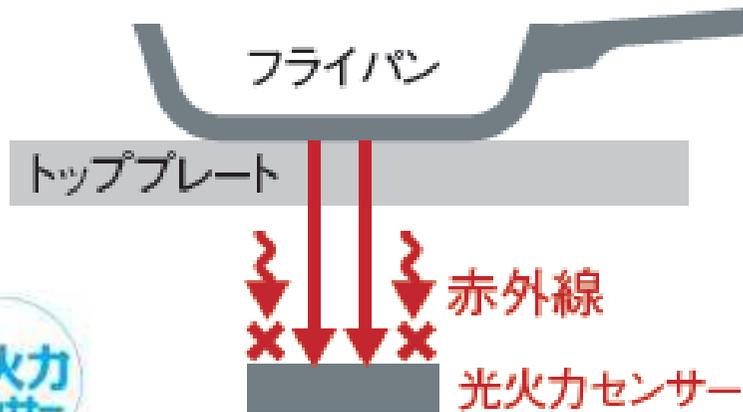
下ヒーターをきめ細かくON/OFFすることで、庫内温度を上げずに、裏表しっかり焼き上げ。



光火力センサー

小さな鍋フライパンでも揚げ物可能は
パナソニックだけ！

トッププレートの熱を拾わず、
鍋底から出る赤外線で
素早く温度感知



パナソニックはIH専用センサーを開発

鍋底の温度を素早く正確にキャッチし、
鍋底温度をキープ高火力と
温度の安定を実現します。

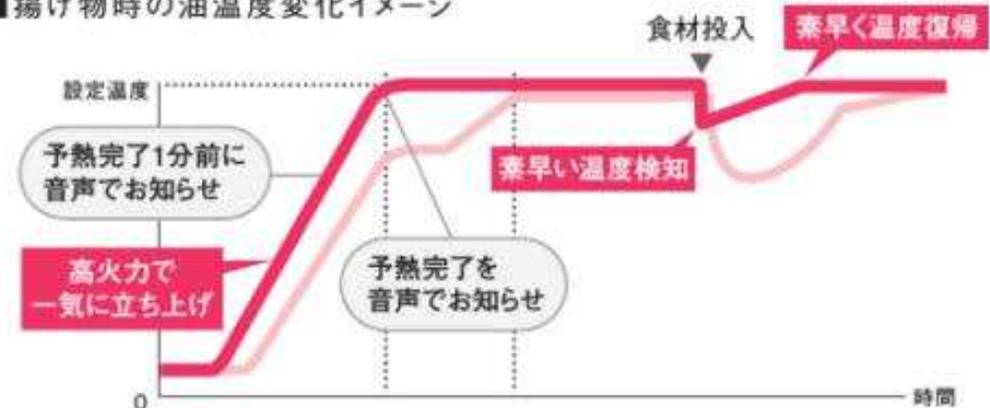
■ 小さな鍋フライパンでも揚げ物可能 光・揚げ物温度調節

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



■ 予熱時間を短縮することで省エネ 高火力で一気に加熱して、予熱時間を 短縮することにより、省エネになります

■揚げ物時の油温度変化イメージ



【新商品】 特長 3 : フル天面操作

大きなボタンを天面に配置しラクラク操作。

調理しやすい機能で使いやすく。



■ 火力感がひと目でわかるLED火力表示 火力を視認性の高いLEDで表示



※中央操作部においてG 3 3はIHとグリル、G 2 2はグリルのみの表示

エアカーテン

独自のグリル排気でキッチン壁面の汚れを軽減！



ファンからの排気によって煙を後方ではなく上方へ導き、キッチン壁面への接触を抑え、汚れを軽減します。(エアカーテン)

