

水なし 両面焼きグリルを新搭載。  
2口IH+ラジエントのスタンダードタイプ。



写真はKZ-G32AST  
(シルバー/グレイッシュシルバー)

- 光・揚げ物温度調節
- 光火力センサー
- 安定した高火力
- こげつきお知らせ
- フル天面操作(フッシュ式)
- 両面焼きグリル(水なしタイプ)

光火力  
センサー

## 1 手軽においしい料理ができる 水なし 両面焼きグリル

受け皿に水を入れる手間もなく、両面焼きでこんがりおいしく焼き上げ。



両面焼きで裏返す手間もなく  
こんがりおいしく

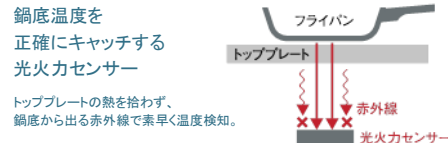
当社独自の上下ヒーターの制御で庫内温度を最適に  
コントロール。裏返しの手間もなく、表面はこんがり、中は  
ジューシーにおいしく焼き上げます。



表も裏もこんがり焼けます！

## 2 揚げ物をカラッとおいしく 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、揚げ物メニューに合わせた  
温度設定で、手間なくおいしく調理できます。



## 3 大きなボタンで操作がかんたん フル天面操作

天面の大きなボタンでかんたんに操作できます。  
また、LED火力表示なので火力感をひと目でチェックできて便利です。



← 左IH → ← ラジエント・グリル → ← 右IH →

※写真はKZ-G32ASTです。

パナソニックならではの機能で、お料理をもっと楽しく、もっとおいしく。

### グリル

「メニューボタン」で選んでスタートするだけ  
3つのグリル自動メニューで  
焼き魚をかたん調理



【切身/干物】 【つけ焼き】 【生・姿焼き】

### 壁面の汚れを抑える グリル排気方式

当社独自のグリル排気構  
成により、煙を後方ではな  
く、上方へ導くことでキッ  
チン壁面への接触を抑え、汚  
れを軽減します。



### 調理性

フライパンでも小鍋※でもカラッとおいしく  
光・揚げ物温度調節

140℃～200℃を10℃きざみで設  
定。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。

※ 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。



フライパンでも

### 使いやすさ

素早い温度復帰で鍋フリもできる  
安定した高火力

光火力センサーが、鍋底温度を  
素早く検知。とち火から強火まで  
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。



### 安全・省エネ

鍋がこげついたら加熱がストップしてお知らせ  
こげつきお知らせ(左右IH)

加熱モード火力5以下で約10分以上  
加熱のときに作動

煮物や煮込み調理のこげつきを検知すると加熱をス  
トップして、光るリング・「こげつき」表示の点滅でお知  
らせ。ついっかりの時も安心です。

■こげつきお知らせ機能が作動した  
シチュエ加熱停止時



ルーを  
取り除いた鍋底

具材を  
取り除いた鍋

鍋の種類・火力・調理メニューなどによって、加熱停  
止までの時間やこげつき方は変わります。こげつきを  
わかりやすくするため、具材やルーを取り除いています。

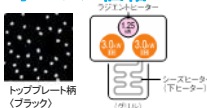
## Aタイプ 鉄・ステンレス対応



### 幅80cmタイプ KZ-G32AK

(ブラック/ブラック)  
本体希望小売価格

オープン価格※



トッププレート柄  
(ブラック)

ラジエントヒーター  
(グリル)