

お料理手早く、おそうじラクラク  
**IH&遠赤 Wフラット**  
**ラクッキンググリル**  
 La Cookinggrill



パナソニックはグリルにも**IH**を搭載



- スピーディ **IH**のほやほやの上で、設定温度までスピーディに加熱。温も同じスピードで冷めます。
- 幅広い温度設定 **IH**のあるお鍋を温度コントロールで、80℃の低温設定も可能。温感センサーのないメニューにも対応しております。
- お手入れラクラク **IH**と平煎ヒーターで、フラットな庫内を、油が落ちやすいフッ素加工で、お手入れが簡単です。

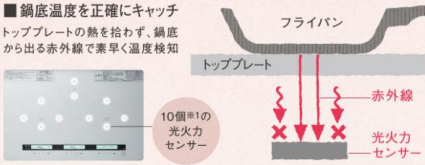
フラットな庫内で、おそうじラクラク

フラット庫内 天井面もフラットでまるごと拭ける



**光火力センサー** おいしさを支える光火力センサー

光火力センサーで鍋底温度を正確にキャッチし、設定温度をキープします。経験とコツが必要な焼き物調理、油を一定温度に保ちたい揚げ物調理も手軽においしく調理できます。



10個<sup>※1</sup>の光火力センサーで鍋のフッ素の傷みを軽減<sup>※2</sup> NEW

食材のない部分が高温になりすぎない

チキンステーキ調理比較

従来品 <sup>※3</sup>	Xシリーズ
鶏肉	鶏肉

温度が低い

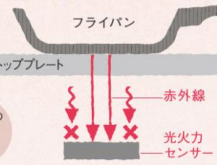
高温部を見張り、こびりつきを軽減

目玉焼き調理比較

従来品 <sup>※3</sup>	Xシリーズ
フッ素が劣化	フッ素の劣化を軽減
こびり付いている	こびり付いていない

チキンステーキ火力654個調理後目玉焼きを調理

■ 鍋底温度を正確にキャッチ  
 トッププレートの熱を拾わず、鍋底から出る赤外線です素早く温度検知



高さのある庫内でお料理の幅が広がる

グリル皿 焼き網なしでサツとおそうじ

おそうじが面倒な焼き網のない、ラクッキンググリルのグリル皿。油が落ちやすいフッ素加工。

油が落ちやすいフッ素加工。台所用洗剤(中性)を薄めて洗ってください。

業界最高<sup>※1</sup>の有効庫内高さ 高さのある食材もラクラク

業界最高<sup>※1</sup>の有効庫内高さ101mmだから、高さのある食材も可能に。  
\*フライパンで焼く場合、高温から天井面までの高さ(Xシリーズ)

はまぐり、ささみ、えびの海鮮

グリルに鍋<sup>※4</sup>が入る 鍋を直接グリルに入れておまかせ調理 NEW

■ 1つの鍋ですま食卓へ(バリエーションの場合)

天面でいためる

グリルで焼く

そのまま食卓へ

■ 調理中の火力調節不要、グリルにおまかせ調理ができる

おぼろ汁の煮物 (H60℃ 20~25分)

中華料理 (H60℃ 40分)

餃子 (H90℃ 55~65分)

※調理時間目安。

3口IH

X7 タイプ

ダブル(左右IH)  
 オールメタル  
 対応



写真はKZ-XP77W(クリアホワイト/ホワイト)

幅75cmタイプ	幅60cmタイプ
【クリアホワイト/ホワイト】 <b>KZ-XP77W</b> 本体希望小売価格 <b>445,000円(税込)</b> (工事費別)	【クリアホワイト/ホワイト】 <b>KZ-XP76W</b> 本体希望小売価格 <b>425,000円(税込)</b> (工事費別)
【シルバー/シルバー】 <b>KZ-XP77S</b> 本体希望小売価格 <b>435,000円(税込)</b> (工事費別)	【シルバー/シルバー】 <b>KZ-XP76S</b> 本体希望小売価格 <b>415,000円(税込)</b> (工事費別)
【ジェットブラック/ブラック】 <b>KZ-XP77K</b> 本体希望小売価格 <b>435,000円(税込)</b> (工事費別)	

X5 タイプ

シングル(右IH)  
 オールメタル  
 対応



写真はKZ-XP57W(クリアホワイト/ホワイト)

幅75cmタイプ	幅60cmタイプ
【クリアホワイト/ホワイト】 <b>KZ-XP57W</b> 本体希望小売価格 <b>400,000円(税込)</b> (工事費別)	【クリアホワイト/ホワイト】 <b>KZ-XP56W</b> 本体希望小売価格 <b>380,000円(税込)</b> (工事費別)
【シルバー/シルバー】 <b>KZ-XP57S</b> 本体希望小売価格 <b>390,000円(税込)</b> (工事費別)	【シルバー/シルバー】 <b>KZ-XP56S</b> 本体希望小売価格 <b>370,000円(税込)</b> (工事費別)

X3 タイプ

鉄・ステンレス  
 対応



写真はKZ-XP37W(クリアホワイト/ホワイト)

幅75cmタイプ	幅60cmタイプ
【クリアホワイト/ホワイト】 <b>KZ-XP37W</b> 本体希望小売価格 <b>370,000円(税込)</b> (工事費別)	【クリアホワイト/ホワイト】 <b>KZ-XP36W</b> 本体希望小売価格 <b>350,000円(税込)</b> (工事費別)
【シルバー/シルバー】 <b>KZ-XP37S</b> 本体希望小売価格 <b>360,000円(税込)</b> (工事費別)	【シルバー/シルバー】 <b>KZ-XP36S</b> 本体希望小売価格 <b>340,000円(税込)</b> (工事費別)

2口IH

X2 タイプ

鉄・ステンレス  
 対応



写真はKZ-XP26W(クリアホワイト/ホワイト)

幅60cmタイプ
【クリアホワイト/ホワイト】 <b>KZ-XP26W</b> 本体希望小売価格 <b>310,000円(税込)</b> (工事費別)
【シルバー/シルバー】 <b>KZ-XP26S</b> 本体希望小売価格 <b>300,000円(税込)</b> (工事費別)





ECONAVI



グリルで手間なくおいしくスピーディに

自動調理 毎日のおかずは手間なく自動調理で



手動調理 火力も時間もお好みで

お料理にあわせて、火力(強・中・弱)と時間を好みで設定。表面に焦げ目をつけたときは、上ヒーターのみの加熱もできます。

グリル皿(同梱品)

熱伝導の高いグリル皿で余分な脂を落とすスピーディに調理。



100レシピ集が付いています

お物産からお菓子まで100レシピ掲載。

※写真はIC-TH201300に準じます。

パナソニックはグリルにもIHを搭載



- スピーディ: IHの火力を自在に上げ下げ、設定温度までスピーディに加熱。温め直しもスピーディに加熱も可能です。
- 幅広い温度設定: IHの幅広い温度コントロールで、80℃の低温調理も可能。温度変化の少ないメニューも簡単に調理できます。
- お手入れラクラク: IHと平置きヒーターで、フラットな庫内を掃除しやすい。フラットなトッププレートで、お手入れラクラクです。

フラットな庫内で、おそうじラクラク

フラット庫内 天井面もフラットでまるごと拭ける



グリル皿 焼き網なしでサツとおそうじ

おそうじが面倒な焼き網のない、ラッキンググリルのグリル皿。油が落ちやすいフッ素加工。



アシスト機能でお料理かんたん

焼き物アシスト(左右IH) 定番の10メニューは、メニューを選んでスタートするだけ



温度・時間を自動設定、実演タイムリ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のメニューを、選んで、手軽においしく焼き上げます。

【設定方法】メニューでアシストメニューを選び、予熱完了後、調理を始めてください。

※焼き物アシスト: 10メニュー

※グリル・ハンバーグ・焼きステーキ アシストメニュー



光火力センサー おいさを支える光火力センサー

光火力センサーで鍋底温度を正確にキャッチし、設定温度をキープします。経験とコツが必要な焼き物調理、油を一定温度に保ちたい揚げ物調理も手軽においしく調理できます。



10個\*1の光火力センサーで鍋のフッ素の傷みを軽減\*2 NEW



光・揚げ物温度調節(左右IH) 10℃刻みで温度設定が可能 ECONAVI



高さのある庫内でお料理の幅が広がる

業界最高\*1の有効庫内高さ 高さのある食材もラクラク

業界最高\*1の有効庫内高さ101mmだから、高さのある食材も可能。\*グリルで使える鍋を使う場合、裏面から天井までの高さ(ICシリーズ)



グリルに鍋\*1が入る 鍋を直接グリルに入れておまかせ調理 NEW



小さな鍋やフライパンが使えます

小鍋・少量油対応で

少量の揚げ物も手軽に 底径12cmの小鍋\*1も使えるので、200gの少量油\*2でも、食材が当たる程度の深さにも。お弁当のおかずづくりなど、少量を揚げたいときに便利です。

