

Panasonic

IH クッキングヒーター

総合カタログ R



2025/冬・2026/春

ビルトインタイプ / 据置タイプ
ビルトイン電気オーブンレンジ



匠加熱 IH



匠加熱 IH と
光火力センサー+(プラス)
ワンランク上の、おいしさと仕上がりに



ラクッキンググリル
IH搭載グリルだから
高火力&スピーディでおいしく



調理後のお手入れもラクラク
フラットな
トッププレートとグリル庫内

●イメージです

本カタログ掲載商品の価格には、配送・設置調整費、部材・工事費、使用済み商品の引き取り費等は含まれておりません。

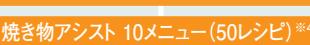
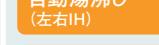
すべてに光火力センサーを搭載。使い方やお好みに合わせて、

		ビルトインタイプ システムキッチンをお使いの方に				
シリーズ	S シリーズ	A シリーズ	▶P.12			
加熱タイプ ヒーター種類・最大火力	3口IH	3口IH			2口IH	
	鉄・ステンレス対応	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	鉄・ステンレス対応		
	<p>加熱エリア選択タイプ 3.2kW 1.4kW 3.2kW 平面ヒーター グリル庫内 IHヒーター グリル皿 ※3口使用時は、左右IHの前エリアをご使用ください。</p>	<p>オールメタル2.6kW 3.2kW 2.0kW 3.2kW 平面ヒーター グリル庫内 IHヒーター グリル皿</p>	<p>オールメタル2.6kW 3.2kW 2.0kW 3.2kW 平面ヒーター グリル庫内 IHヒーター グリル皿</p>	<p>3.2kW 2.0kW 3.2kW 平面ヒーター グリル庫内 IHヒーター グリル皿</p>	<p>3.2kW 2.0kW 3.2kW 平面ヒーター グリル庫内 IHヒーター グリル皿</p>	
機種/価格 (工事費別)	<p>幅75cm</p> KZ-CS17FK KZ-CS17FS オープン価格★	<p>KZ-CA17VS KZ-CA17VK オープン価格★</p>	<p>KZ-CA17MS KZ-CA17MK オープン価格★</p>	<p>KZ-CA17TS KZ-CA17TK オープン価格★</p>	<p>KZ-RA17TS オープン価格★</p>	<p>KZ-CA17WS KZ-CA17WK オープン価格★</p>
おいしい 料理をつくる	<p>圧加熱 IH</p> <p>光火力センサー+ (プラス)/ 光火力センサー</p> <p>煮込みアシスト 10メニュー (40レシピ)^{※4} (左右IH)</p>	<p>光火力センサー</p> <p>焼き物温度調節 (左右IH)</p> <p>焼き物アシスト 10メニュー (50レシピ)^{※4} (左右IH)</p> <p>光・揚げ物温度調節 (左右IH)</p> <p>自動炊飯 (後ろIH)</p> <p>自動湯沸し (左右後ろIH)</p> <p>IH&遠赤 Wフラット ラクッキンググリル (グリル皿タイプ、凍ったままIHグリル 8メニュー、自動調理 12メニュー、オープン調理80°C~280°C)</p>				
ついでに にも配慮	<p>こげつきお知らせ (左右IH)</p> <p>電源スイッチ自動OFF (時間設定機能つき)</p>					<p>自動炊飯 (左右IH)</p> <p>自動湯沸し (左右IH)</p>
使いやすさを サポート	<p>光るライン</p> <p>光るリング</p> <p>天面操作部 ガラスタッチ (左右後ろIH)</p> <p>フルドット液晶</p> <p>音声ガイド (詳しくモード・通常モード)/かんたんモード</p> <p>LED庫内灯 (切・入/手元スイッチ)</p> <p>電気表示・累計電気表示</p> <p>換気連動 おまかせ自動運転^{※5}</p>			<p>天面操作部 ガラスタッチ (左右IH)</p>		

*1 P.1-2掲載機種のみ。*2 2つ以上のヒーターを同時に使用した場合、総消費電力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。火力を上げるため□を押してもブザーが鳴り、火力は上がりません。)*3 左右IHの全体・奥エリア使用時は、後ろIHは使用できません。前・奥・全体エリアいずれの使用時も最大火力3.2kWになります。*4 操作部に表示されるメニュー数、キッチンポケットアプリに公開されているレシピ数です。(2025年9月現在) *5 おまかせ自動運転は、パナソニック AIエコナビ搭載レンジフードとの組み合わせ時。

ぴったりのIHをお選びいただけます。

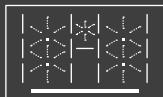
NEW 2025年11月25日発売予定

				据置タイプ		
				流し台をお使いの方に		
B シリーズ	C シリーズ	F NEW シリーズ	J NEW シリーズ	据置		
3口IH	3口IH	3口IH	2口IH+ラジエント	据置		
鉄・ステンレス対応	鉄・ステンレス対応	鉄・ステンレス対応	鉄・ステンレス対応	シングル(右IH)オールメタル対応	鉄・ステンレス対応	
 ※2	 ※2	 ※2	 ※2	 ※2	 ※2	 ※2
KZ-CB17TS オープン価格★	KZ-RB17TS オープン価格★	KZ-C37K KZ-C37S 379,500円(税込)	—	—	—	—
KZ-CB16TS オープン価格★	KZ-RB16TS オープン価格★	KZ-C36K KZ-C36S 357,500円(税込)	KZ-F1T6XST KZ-F1T6XKT オープン価格★	KZ-J1H6AST KZ-J1H6AS KZ-J1H6AK オープン価格★	KZ-KM22E オープン価格★	KZ-KG22E オープン価格★
						
						
						
						

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。工事費は含まれておりません。

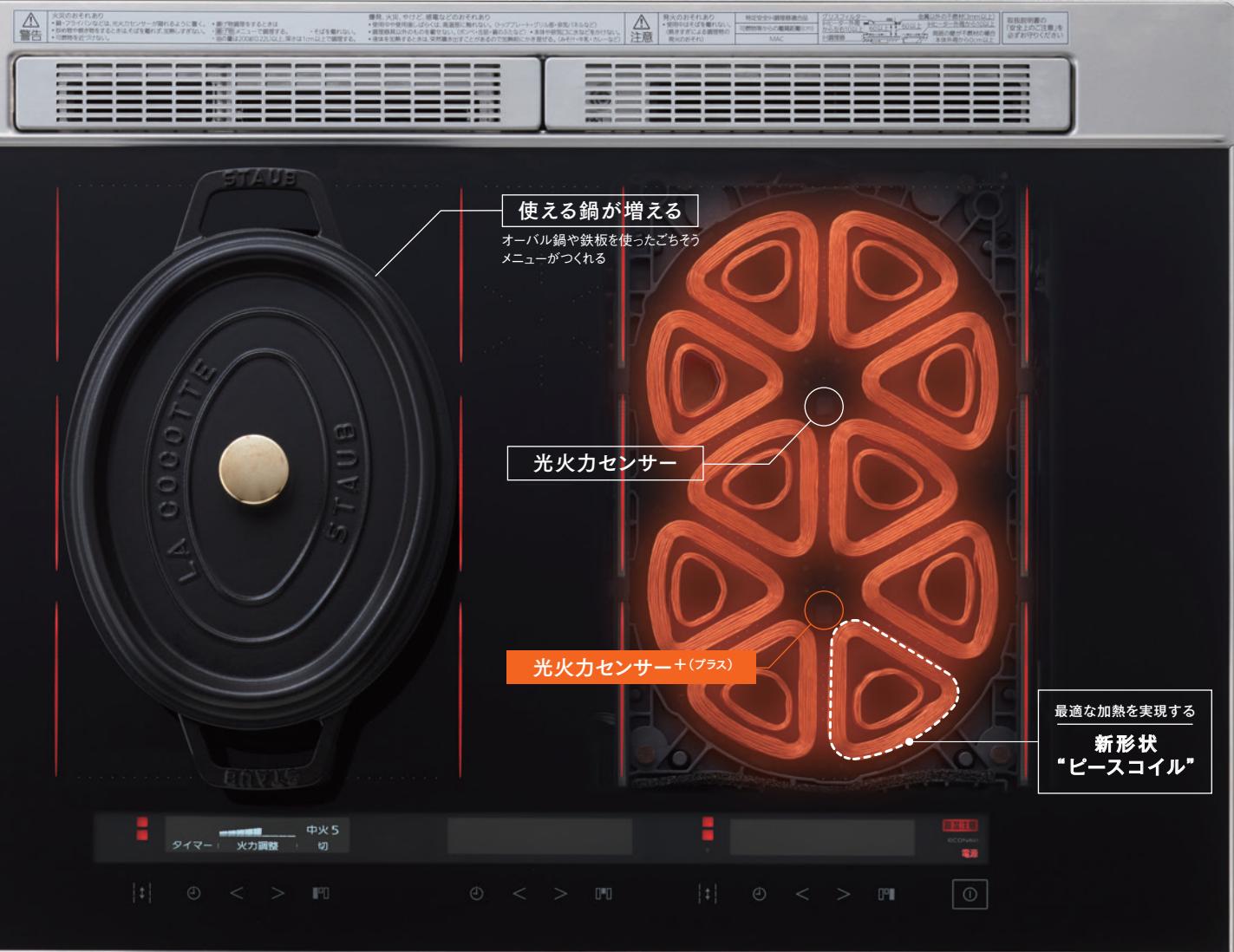
★オープン価格の商品の価格は販売店にお問い合わせください。●加熱タイプのイラストはイメージです。

トッププレート



匠加熱 IH 搭載で、ワンランク上の

加熱エリアが奥にひろがり(約1.7倍^{※1})、使える鍋や使い方のバリエーションがひろがる

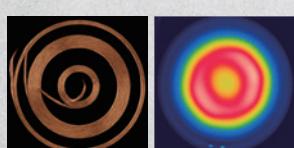


業界初^{※2}1つのインバーターで10個の
ピースコイルを制御する新しい加熱方式を採用 (全体エリア使用時)

鍋の大きさや材質、煮込み調理、焼き物調理などの状態を判断して最適な加熱パターンを自動選択、
きめ細かな加熱調節を実現します。

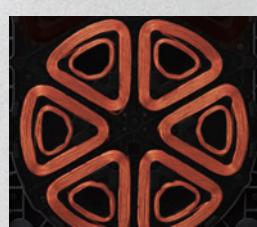
一般的なIHコイル

コイル全体に流す電流を制御し加熱位置は固定。



Sシリーズ“ピースコイル”

各ピースコイルに流す電流を制御し加熱位置を切替え。



*Sシリーズの前エリアのコイルです。

〈主な6つの加熱パターン〉

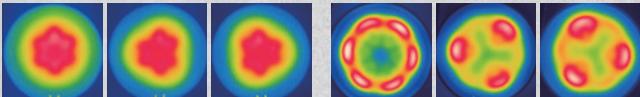
■中央加熱パターン

■外側加熱パターン

電流制御による磁束集中箇所(イメージ)



鍋の温度分布



※1 当社比 KZ-CS17FK・KZ-CA17TK(KZ-RA17TS)の左右IHの加熱コイル面積比較 ※2 国内市場200V家庭用IHクッキングヒーターにおいて(2025年9月現在)

※3 国内市場200V家庭用IHクッキングヒーターにおいて(2025年9月現在) ※4 左右IH・前エリア

調理が可能に

加熱エリアが選べる

全体 エリア



オーバル鍋や大きなフライパンを使ったおもてなし料理に最適

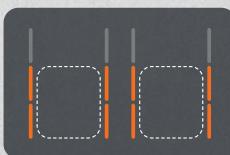


- 対応メニュー
焼き物温度調節
焼き物アシスト
煮込みアシスト

前 エリア



左右IHの前エリアと後ろIHも使って3つの調理を同時進行で

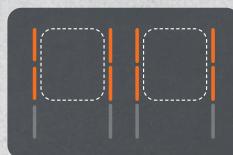


- 対応メニュー
焼き物温度調節
焼き物アシスト
光・揚げ物温度調節
自動湯沸し
煮込みアシスト

奥 エリア



油はねが気になる揚げ物におすすめ



- 対応メニュー
焼き物温度調節
焼き物アシスト
光・揚げ物温度調節

Voice [技術者の声]

IHクッキングヒーターの新たな可能性を追究

浅野 正人

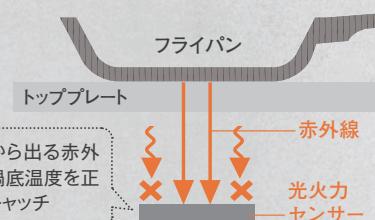
パナソニック株式会社 くらしアプライアンス社
キッチン空間事業部 調理機器BU
IHCH技術部



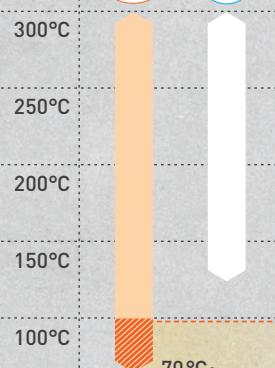
おいしく・手間なく料理ができるIHクッキングヒーター(以下IH)を開発するため、100名を超えるお客様の声をヒアリングしたところ、「IHは、お手入れ性と安全性は良いが、料理はガスコンロのほうがおいしい」というご意見が多いことに衝撃を受けました。一方で、「IHの方がおいしく料理ができるぞ」と感じてもらえる商品をお客様にお届けしたいという想いが強くなり、ガスコンロや従来のIHにはない、新たな技術を搭載した商品の開発に挑戦しました。IHのもつ高火力・高効率かつ電化製品ならではの精密な加熱制御を進化させ、より鍋全体にムラなく均一に加熱できる=料理の仕上がりが良くなるIHを生み出すべく、コアとなるIHコイルとインバーター回路を開発。特に、様々な材質や形状の鍋にあわせて『均一加熱』を実現するために、開発メンバー全員が一丸となって、新形状のコイル開発や、そのコイルの性能を最大限発揮させるための制御プログラムの設計に取組みました。その結果、煮込みや焼き物の加熱ムラを大幅に軽減し、料理の仕上がりが格段に良くなるIHが誕生しました。ぜひSシリーズを使って、料理を楽しんでいただけますと幸いです。

パナソニック独自^{※3}の「光火力センサー」に加え、 低温度域も検知する「光火力センサー+(プラス)」を搭載

沸騰状態の検知も可能に。経験とコツが必要な、
「煮る」「焼く」「揚げる」の幅広い温度帯を光で見張り、
手軽においしく調理できます。



トッププレートなどの周辺温度の影響を抑え、
鍋底温度を素早く検知します。
←赤外線
↔トッププレート周辺温度
●イメージ



焼く

- 焼き物温度調節
焼き物アシスト

設定温度をキープして、
手間なくおいしく焼き上げ



揚げる

- 光・揚げ物温度調節

フライパンや小鍋でも揚げ物ができる



煮る

- 煮込みアシスト

手間なくかんたんに煮込み
料理ができる

※対象:Sシリーズ

自動湯沸し

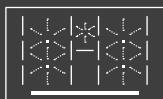
さらに少量(0.5L)^{※4}での湯沸しが
自動できる

※対象:Sシリーズ

●Sシリーズの機能を中心にご紹介しています。●「光るライン」「表示部」は実際より強調しています。●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。

印刷物と実物では色柄が異なります。現物の商品サンプルなどでお確かめください。

トッププレート



煮る



“対流加熱”*により、
煮汁が全体に行きわたりやすい

煮汁を対流させることで味が均一に染み込みやすく、
鍋底の食材もこげつきにくくなりました。

*「加熱」火力3以下、「煮込みアシスト」の場合

対流イメージ

加熱位置を切替えて中央と外側を交互に加熱することで、
鍋の中央からと外側からの対流を起こします。



中央加熱時

外側加熱時

加熱位置が集中せず
煮込み時の
こげつきも軽減



(火力2でシチューを10分加熱)

焼く



“交互加熱”*により、
さらに均一な焼き色を実現

大きなフライパンでも端まで
しっかり加熱できるようになりました。

加熱位置を切替えて中央と外側を交互に加熱することで、
広範囲に高温になる



中央加熱時

外側加熱時

18個のきょうざも
ムラのない焼き色に



(180°C予熱後6分加熱、
蓋を取って3分加熱)

*「加熱」火力7以下、「焼き物温度調節」「焼き物アシスト」の場合
※当社独自の測定結果で使用条件により異なります。

揚げる

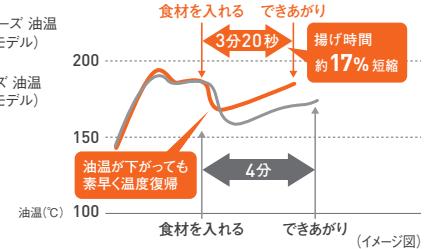
最大火力を2.0kWにアップし、
さらに時短でおいしく

揚げ物における制御プログラムが進化。食材を入れた後の
素早い温度復帰で、短時間でカラッとした出来栄えに。

■揚げ物調理の油温と揚げ時間
(180°C設定/冷凍コロッケ4個調理/油量800g、別売天ぷら鍋KZ-T3Sを使用)

S・A・Bシリーズ 油温
(2024年モデル)

A・Bシリーズ 油温
(2021年モデル)



対流加熱でおいしく均一に煮込む

煮込みアシスト(左右IH ※前・全体エリア)

火加減おまかせで、手間なくかんたんに

加熱中は火加減もかき混ぜも不要。手を加えるタイミングは、IHがお知らせ。いつもの料理を手間なく、ごちそうメニューも手軽に調理できます。

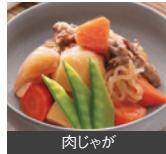
10メニューで
つくれる 40レシピ公開
(2025年9月現在)

キッチンポケットアプリで順次レシピ公開中!



手間なしメニュー

ふだん使いで、忙しい日でも火加減が難しい煮込み料理を手間なくかんたんに。



ごちそうメニュー

特別な日に、食卓に鍋をそのまま持つていってみんなで楽しく。



ムラなく均一に焼き上げ

AIエコナビ
ECONAVI

焼き物温度調節(左右IH ※前・奥・全体エリア)

温度設定するだけで、手間なく焼き上げ

調理中、温度が下がっても光火力センサーが鍋底温度を瞬時に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。

140°C 160°C 180°C 200°C 230°C

- ・薄焼き卵
- ・ホットケーキ
- ・ハンバーグ
- ・手作りぎょうざ
- ・ステーキ
- ・千草焼き
- ・フレンチトースト
- ・冷凍ぎょうざ
- ・お好み焼き
- ・ポークソテー

■連続で焼いても同じように上手に焼けます

焼き物温度調節 [160°C] で加熱(ホットケーキ)



焼き物アシスト(左右IH ※前・奥・全体エリア)

温度に加えて時間も自動設定、調理のタイミングもお知らせ

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。いつもの定番メニューは全体エリアを使って、一度により多く作れます。

「前・奥・全体エリア」で調理ができるメニュー



「前・奥エリア」で調理ができるメニュー

- ・ポークソテー
- ・スパニッシュオムレツ
- ・魚のミニエル
- ・フレンチトースト
- ・ミラノ風カツレツ

10メニューで
つくれる 50レシピ公開
(2025年9月現在)

キッチンポケットアプリで順次レシピ公開中!



揚げ物をカラッとおいしく

AIエコナビ
ECONAVI

光・揚げ物温度調節(左右IH ※前・奥エリア)

10°C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。一定温度を保つので続けて揚げてもカラッと仕上がりります。

140°C 150°C 160°C 170°C 180°C 190°C 200°C

大学いも

ドーナツ

冷凍コロッケ・天ぷら

手作りコロッケ

フライ・串カツ・鶏のからあげ

小鍋やフライパンの少量油^{※1}でも手軽に



揚げ物をするときは、メニューで「揚げ物」を選択し、「予熱」表示が消えてから食材を入れてください。

(予熱中に食材を入れると異常を検知して加熱が止まることがあります。)なお、揚げ物調理中は、決して本体のそばから離れないでください。

※1 Sシリーズは底径10cm以上、鉄・ホーロー・有磁性ステンレス鍋の場合底径12cm以上、オールメタル対応IHでアルミ・銅・非磁性ステンレス鍋などを加熱の場合は底径15cm以上の鍋をお使いください。油は、200g~800gの量かつ深さが1cm以上ある状態でお使いください。なお火災のおそれがあるため、200g未満、深さ1cm未満の油量では調理しないでください。揚げ物の油温は油量800gまでの調理を基本としています。800gを超える油量でご使用の場合は、温度が正しく上がらないことがあります。

●Sシリーズの機能を中心にご紹介しています。●「光るライン」「表示部」は実際より強調しています。●料理の写真是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。

印刷物と実物では色柄が異なります。現物の商品サンプルなどでお確かめください。

グリル



パナソニックはグリルにもIHを搭載 (下ヒーター)

スピーディでおいしく

IHのすばやい立ち上がりで、設定温度までスピーディに加熱。旨みを閉じ込めて焼き上げます。

幅広い温度設定

IHのきめ細かな温度コントロールで、80°Cの低温から280°Cの高温まで調整可能。温度管理のむずかしいメニューも簡単にできあがります。

お手入れラクラク

IHと平面ヒーターで、フラットな庫内を実現。焼き網のないグリル皿でお手入れラクラクです。



有効庫内高さ*101mm

高さのある食材^{*2}もラクラク調理

* 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(S・Aシリーズ)



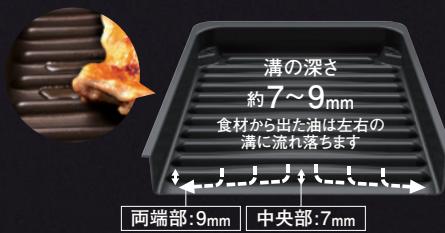
ひな鶏の丸焼き



パウンドケーキ^{*3}

グリル皿(同梱品)

余分な油が落ちて流れるグリル皿



熱伝導率が高く、深溝のグリル皿で余分な油を落としてスピーディに調理

冷凍保存した食材を、解凍の手間なくおいしく焼き上げ

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

凍ったままIHグリル^{※4}

魚や鶏肉などを冷凍のままグリル皿に並べて、そのまま一気に焼き上げる

8メニューを専用プログラムで、おいしく焼き上げ。「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。



解凍や移し替えの手間もなく、時間も短縮

■調理の流れと所要時間(鮭の切身4切れ)



自動調理

毎日のおかずは自動調理におまかせ

よく使う12メニューは「メニュー」を選んでスタートするだけ。



グリルに鍋^{※8}が入る

IH搭載グリルだから鍋を直接グリルに入れて調理できる

■1つの鍋でそのまま食卓へ(パエリアの場合)



■調理中の火力調節不要、グリルにおまかせで調理ができる



オーブン調理(80°C~280°C)

予熱なしでオーブン調理も手軽に



低温調理 (80°C~120°C)

80°Cから始まる幅広い温度帯。ローストビーフなど低温メニューもご家庭で手軽にできます。



高温調理 (140°C~280°C)

予熱なしで、お菓子づくりもラクラク。タイマーを組み合せてさらに便利に。

※1 国内市場200V家庭用IHクッキングヒーターにおいて(2025年9月現在) ※2 調理物の厚み・高さは6cm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)
※3 グリル皿に置く場合はアルミ箔を敷いてください。※4 取扱説明書レシピブックに従って下ごしらえしたものです。市販の冷凍食品は対応していません。●調理物の厚みの目安は、取扱説明書に記載の食材をご参考ください。※5 電子レンジ:当社NE-UBS10C 「スチーム全解凍」(標準)の場合・IHクッキングヒーター KZ-CS17FK 「自動調理」(切身)の場合。※6 移し替え1分と仮定(電子レンジ→グリルへの移し替え)当社調べ ※7 移し替え時間無し(調理時間のみ) ※8 グリルで使用できる鍋の種類・材質・大きさについては、詳しくはP.22をご覧ください。※9 調理温度はガラス容器使用時。

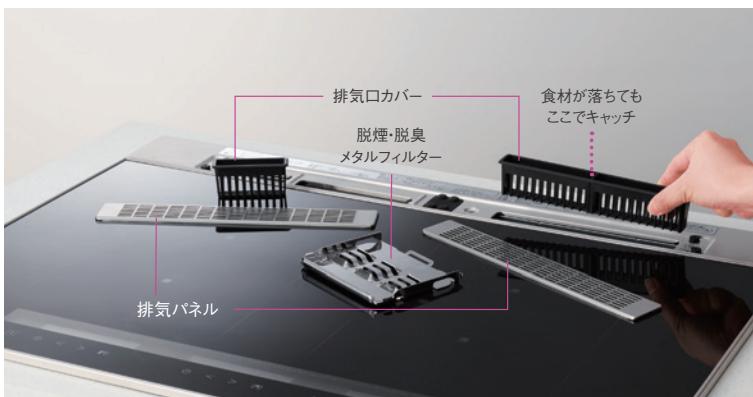


フラットだからおそうじしやすい



排気口

排気パネルや排気口カバーも丸洗いOK



トッププレート

フラットだから使うたびにサッと拭くだけ

ゴトクなどの凹凸がないから、吹きこぼれてもサッと拭くだけ。スイッチ部も、フラットなので毎日のおそうじが簡単です。(電源スイッチを切り、各部が冷めてからお手入れをしてください。)

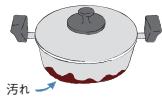


軽い汚れは

絞ったふきんで。油汚れは薄めた台所クリームタイプの磨き粉を付け、丸めた用洗剤(中性)をふきにしみ込ませ、アルミ箔やラップでこすり取ります。トッププレートを傷つけず、くもりがスッキリ。

■鍋底の汚れも取り除きましょう

トッププレートに汚れが焼きついたり、無理にはがそうとすると破損する原因になります。



■別売あっせん品 おそうじ用品

ガラストップ専用クリーナー

(日常的な油汚れにお使いください)

クリームタイプ

AD-KZ063A 希望小売価格 1,826円(税込)

(2本セット) 1本あたり販売量: 250g(180ml)

●容器をよく振ってから、ご使用ください。

●クリーナーに表示の使用方法、注意事項をよくお読みの上、お手入れしてください。

ご注文は、**IH** クッキングヒーターお買い求め先へお申し込みください。

- 上記のクリーナーに関するお問い合わせは、パナソニックリビング(株)システム部材開発センターまで TEL (06) 6908-5913

●上記のクリーナーは、下記の **IH** クッキングヒーター、**IH** 調理器にはお使いいただけません。

KZ-DHC51 / DHC51N / 221A / 221AE / 220A / 120A / K1 / K200 / K220A / 221BS / 221C / 221CE / KT1PH / DS12-K1 / DS12-K2 / K221CK
(KZ-HRS30A/HS30AP/HS20AP/110A/12BP/11BP/12C/11Cについては天面操作部のみ使用不可)



グリル

フラットな庫内、焼き網なしでおそうじラクラク



グリル皿

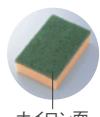
油が落ちやすいフッ素加工。台所用洗剤(中性)を薄めて洗ってください。

グリル扉

グリル扉は取り外して、台所用洗剤(中性)で丸洗いできます。

お手入れ機能

庫内は加熱によって油汚れを焼きります。

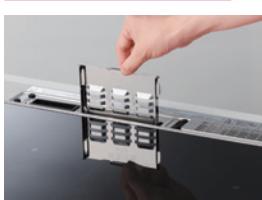


フラットな庫内

天井面もフラットで拭きやすい庫内。洗剤をつけたふきんやスポンジで拭き取ってください。汚れが取れにくいときはスponジのナイロン面^{※1}で。(奥のセンサーに当たらないようにお手入れしてください。)

脱煙・脱臭

機体外へ排出される油煙を抑制^{※2}、壁面の汚れも抑える



脱煙・脱臭メタルフィルター

当社独自の捕集形状で、油煙・油脂をキャッチ。
●調理によって捕集する油脂の状態は異なります。



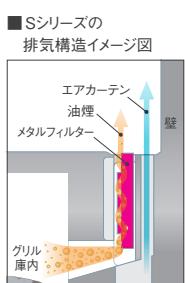
煙の発生が少ない構造

油煙の多くは、食材から出た油が下ヒーターにあたって発生します。ラクッキンググリルは下ヒーターに油があたらない構造の為、油煙の発生が軽減されます。

●イメージ図

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。



使いやすさ



フルドット液晶
大きい文字で
わかりやすい表示
メニュー名やお知らせを文字で表示。

天面操作部
3口ともすべての操作を天面で。

高温注意

電源を切っても
トッププレートが熱い間は

「高温注意」が点灯。

「光るライン」も点滅してお知らせ。

**操作部と液晶表示を
近くに配置**

操作する手元と設定内容が
一目で見えて使いやすい。

本体操作部(グリル)

はじめて使う人にもわかりやすい
さらに見やすく、使いやすく

光るライン／光るリング 火力に応じて明るさが変化

使用中はあたたかな赤色に点灯。火力に応じて明るさが10段階に変化します。

■光るライン

エリア選択時には、選択中のエリアを点滅でお知らせ。



トッププレートが熱い間、
点滅して高温注意を
お知らせします。

■光るリング

[搭載機種]
Aシリーズ/Bシリーズ/Cシリーズ/
Fシリーズ/Jシリーズ



音声ガイド

【通常モード】

●メニューを読み上げ

「加熱メニューです」
「揚げ物メニューです」

【詳しくモード】

メニューを読み上げに加え、

- 火力も読み上げ
 - 設定温度も読み上げ
 - タイマー設定も読み上げ
- 「タイマー10分
設定しました」

はじめてガイド

左右IH、後ろIH、グリルの基本的な操作手順を音声と操作部の表示でご案内。(加熱はしません) 電源スイッチを入れて を押すと説明がはじまります。

かんたんモード

操作をシンプルに

左右IHヒーターで操作できる
メニューを減らせます。

※3 換気連動タイプのレンジフードのみ。レンジフードの機種によっては換気連動できない場合があります。



Kitchen Pocket

[キッチンポケット]

ご購入のIHクッキングヒーターに対応した専用コンテンツが充実
専用レシピを無料配信、使いこなしをサポート

新着レシピ

機能別レシピ検索

使いこなし動画

新着レシピを定期的に配信
レパートリーが増やせる

おすすめ機能を使いこなせる
レシピをご紹介

使い方からお手入れまで
動画で手軽に確認できる

キッチンポケットアプリの
ご紹介は、こちらから



Sシリーズは
約460レシピ配信

(2025年9月現在)

※アプリの名称や内容は予告なく変更または削除されることがあります。※本書で説明に使用しているアイコンや画面などは、アプリの更新により変わることがあります。



※無線LAN接続はありません

●Sシリーズの機能を中心にご紹介しています。●「光るライン」「光るリング」「表示部」は実際より強調しています。●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。掲載価格は希望小売価格です。工事費は含まれておりません。

印刷物と実物では色柄が異なります。現物の商品サンプルなどでお確かめください。

S シリーズ
3口IH

料理がもっと楽しくなる
匠加熱 IH 誕生。



キッチンポケット
アプリ対応



匠加熱 IH

3つの加熱エリアで調理。

左右IHは、前・全体・奥の3つの加熱エリアから選択可能に。
使える鍋の形や大きさ、置き方の自由度がひろがります。



前
エリア



左右IHの前エリアと後ろIHも使って3つの調理を同時進行で。



全
体
エ
ア
リ
ア



オーバル鍋や大きなフライパンを使ったおもてなし料理に最適。



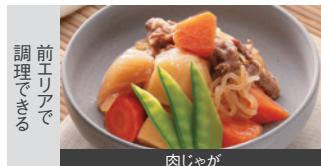
奥
エ
ア
リ
ア



油はねが気になる揚げ物におすすめ。

煮込みアシスト 10メニュー(左右IH ※前・全体エリア)

いつもの料理を手間なく、ごちそうメニューも手軽に。



前
エ
リ
ア
で
き
る



全
体
エ
ア
リ
ア
で
き
る

Wフラットな庫内

平面ヒーター

天井面もフラットで庫内がまるごと拭ける。

LED庫内灯

調理中の様子が確認しやすく、お手入れ時も奥まで見やすい。



●イメージ

3口IH

鉄・ステンレス対応

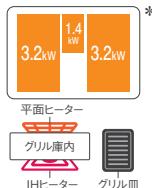


写真はKZ-CS17FK[ジェットブラック]



写真はKZ-CS17FS[シルバー]

加熱エリア選択タイプ



*3口使用時は、左右IHの前エリアをご使用ください。

幅75cmタイプ

[ジェットブラック]

KZ-CS17FK

[シルバー]

KZ-CS17FS

オープン価格★

幅60cmタイプ

[ジェットブラック]

KZ-CS16FK

[シルバー]

KZ-CS16FS

オープン価格★

IH

匠加熱IH	▶ P.3-4
光火力センサー+(プラス)/光火力センサー(左右IH)	▶ P.4
煮込みアシスト10メニュー(左右IH)	▶ P.5-6
焼き物温度調節(左右IH)	▶ P.5-6
焼き物アシスト10メニュー(左右IH)	▶ P.5-6
光・揚げ物温度調節 2.0kW(左右IH)	▶ P.5-6
自動炊飯(後ろIH)	

グリル	IH&遠赤 Wフラット ラクッキンググリル	▶ P.7
	凍ったままIHグリル 8メニュー、自動調理 12メニュー	▶ P.8
	オープン調理 80°C~280°C	▶ P.8
	天面操作部(ガラスチャップ式/フルドット液晶)	▶ P.10
	本体操作部(フッシュ式/フルドット液晶)	▶ P.10
	キッチンポケットアプリ	▶ P.10
	レンジフード換気連動対応	

※IHとオープンをセットで設置されており、IHのみの取替えをご予定されているお客様へ

ビルトイン電気オーブンレンジのNE-DB800、DB900シリーズ(排気方式:後方排気のオープン)との組み合わせ設置はできません。お使いのオープンのシリーズがご不明な場合は、裏表紙の買替え対応機種検索システムをご参照ください。

A シリーズ
3口IH/2口IH

「凍ったままIHグリル」で
さらに手間なくおいしく調理。



キッチンポケット
アプリ対応



IH&遠赤 Wフラット ラクッキンググリル

写真はKZ-CA17VS(シルバー)

オールメタル対応IH^{※1}

アルミ鍋でも2.6kWの高火力^{※2}
軽いアルミフライパンや銅鍋も使用できます。^{※3} しかも、
オールメタル加熱時の最大火力が2.6kWのハイパワー。

■オールメタル対応IH^{※1}で使用できる鍋

オールメタル対応



写真はKZ-CA17VK(ジェットブラック)

3口IH ダブル(左右IH)オールメタル対応



幅75cmタイプ
[シルバー] KZ-CA17VS
[ジェットブラック] KZ-CA17VK

オープン価格★
幅60cmタイプ
[シルバー] KZ-CA16VS
[ジェットブラック] KZ-CA16VK
オープン価格★

3口IH シングル(右IH)オールメタル対応



幅75cmタイプ
[シルバー] KZ-CA17MS
[ジェットブラック] KZ-CA17MK

オープン価格★
幅60cmタイプ
[シルバー] KZ-CA16MS
[ジェットブラック] KZ-CA16MK
オープン価格★

3口IH 鉄・ステンレス対応



幅75cmタイプ
[シルバー] KZ-CA17TS
[ジェットブラック] KZ-CA17TK

オープン価格★
幅60cmタイプ
[シルバー] KZ-CA16TS
[ジェットブラック] KZ-CA16TK
オープン価格★

3口IH 鉄・ステンレス対応



写真はKZ-RA17TS(シルバー)

幅75cmタイプ

[シルバー] KZ-RA17TS
オープン価格★

幅60cmタイプ
[シルバー] KZ-RA16TS
オープン価格★

2口IH 鉄・ステンレス対応



幅75cmタイプ
[シルバー] KZ-CA17WS
[ジェットブラック] KZ-CA17WK

オープン価格★
幅60cmタイプ
[シルバー] KZ-CA16WS
[ジェットブラック] KZ-CA16WK
オープン価格★

IH	匠加熱IH
	光火力センサー
	煮込みアシスト 10メニュー(左右IH)
	焼き物温度調節(左右IH)
	焼き物アシスト 10メニュー(左右IH)
	光・揚げ物温度調節 2.0kW(左右IH)
	自動炊飯(後ろIH) ※2口タイプは左右IH

グリル	IH&遠赤 Wフラット ラクッキンググリル
	凍ったままIHグリル 8メニュー、自動調理 12メニュー
	オープン調理 80°C~280°C
	天面操作部(ガラスタッチ式/フルドット液晶)
	本体操作部(フッシュ式/フルドット液晶)
	キッチンポケットアプリ
	レンジフード換気連動対応

※1 [オールメタル対応機種] 左右IH:KZ-CA17VS/CA17VK/CA16VS/CA16VK、右IH:KZ-CA17MS/CA17MK/CA16MS/CA16MK ※2 油の発火を防ぐ温度制御が働くことにより、高火力とならない場合があります。※3 軽い加熱中に鍋が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。

●写真は説明用に「光るライン」「光るリング」を点灯させています。「光るライン」「光るリング」「表示部」は実際より強調しています。

●キッチン及びインテリアは撮影用のイメージです。キッチンキャビネットは商品には含まれません。●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。

★オープン価格の商品の価格は販売店にお問い合わせください。

印刷物と実物では色柄が異なります。現物の商品サンプルなどでお確かめください。

B シリーズ
3口IH

「焼き物アシスト※音声なし」搭載で
手間なくおいしく調理。



キッチンポケット
アプリ対応



遠赤 Wフラット ラクッキンググリル

写真はKZ-CB17TS(シルバー)



天面操作部 ガラスタッチ(左右後ろIH、グリル)

フルドット液晶でメニュー名などを表示。 ●表示はイメージです。実際の商品とは異なります。※写真はKZ-CB17TS[シルバー]です。



3口IH

鉄・ステンレス対応

写真はKZ-CB17TS
[シルバー]



[シルバー]
KZ-CB17TS
オープン価格★

幅75cmタイプ

[シルバー]
KZ-CB16TS
オープン価格★

幅60cmタイプ

写真はKZ-RB17TS
[シルバー]



[シルバー]
KZ-RB17TS
オープン価格★

[シルバー]
KZ-RB16TS
オープン価格★

幅75cmタイプ

幅60cmタイプ

IH

- 加熱IH
- 光火力センター
- 煮込みアシスト 10メニュー(左右IH)
- 烹き物温度調節(左右IH)
- 烹き物アシスト 10メニュー(左右IH) ※音声なし
- 光・揚げ物温度調節 2.0kW(左右IH)
- 自動炊飯(後ろIH)

グリル

- 遠赤 Wフラット ラクッキンググリル
- 自動調理 9メニュー
- オープン調理 140°C~280°C
- 天面操作部(ガラスタッチ式/フルドット液晶)
- 本体操作部(ブッシュ式/フルドット液晶)
- キッチンポケットアプリ
- レンジフード換気連動対応

●写真は説明用に「光るリング」を点灯させています。「光るリング」「表示部」は実際より強調しています。●キッチン及びインテリアは撮影用のイメージです。キッチンキャビネットは商品には含まれません。

C シリーズ
3口IH

IHの基本機能を使いやすく。
シンプル操作&ラクラクお手入れ。



キッチンポケット
アプリ対応



写真はKZ-C37K(ジェットブラック)

光火力
センサー

グリル皿タイプの 両面焼きグリル

下ヒーターに食材や調味液があたらないので、庫内
のお手入れラクラク。



●イメージ

3口IH 鉄・ステンレス対応



写真はKZ-C37S[シルバー]



幅75cmタイプ

[ジェットブラック] **KZ-C37K** 價格
[シルバー] **KZ-C37S** 379,500円(税込)
(工事費別)

幅60cmタイプ

[ジェットブラック] **KZ-C36K** 價格
[シルバー] **KZ-C36S** 357,500円(税込)
(工事費別)

IH	匠加熱IH 光火力センサー(左右IH) 煮込みアシスト10メニュー(左右IH) 烹き物温度調節(左右IH) 烹き物アシスト10メニュー(左右IH) 光・揚げ物温度調節 1.5kW(左右IH) 自動炊飯(後ろIH)
----	--

グリル	両面焼きグリル(グリル皿タイプ) 自動調理 6メニュー オープン調理 140°C~240°C 天面操作部(ガラスタッチ式/LED表示) 本体操作部(フッシュ式/LED表示) キッチンポケットアプリ レンジフード換気連動対応
-----	---

※IHとオープンをセットで設置されており、IHのみの取替えをご予定されているお客様へ
ビルトイン電気オーブンレンジのNE-DB800、DB900シリーズ(排気方式:後方排気のオープン)との組み合わせ設置はできません。お使いのオープンのシリーズがご不明な場合は、裏表紙の買替え対応機種検索システムをご参照ください。

F シリーズ
3口IH

J シリーズ
2口IH+ラジエント

光火力センサー・光るリング搭載。
グリル皿タイプのスタンダードモデル。

NEW

2025年11月25日
発売予定



写真はKZ-F1T6XST(シルバー)

光火力
センサー

お手入れ ラクラクのグリル皿

焼き網なしで、調理後の洗い物はグリル皿1枚でOK。



3口IH 鉄・ステンレス対応

幅60cmタイプ

[シルバー] **KZ-F1T6XST**
[ブラック] **KZ-F1T6XKT**
オープン価格★

2口IH+ラジエント 鉄・ステンレス対応

幅60cmタイプ

[シルバー] **KZ-J1H6AST**
[ブラック] **KZ-J1H6AS**
[ブラック] **KZ-J1H6AK**
オープン価格★

IH	匠加熱IH 光火力センサー(左右IH) 煮込みアシスト10メニュー(左右IH) 烹き物温度調節(右IH) *Fシリーズのみ 烹き物アシスト10メニュー(左右IH) 光・揚げ物温度調節 2.0kW(右IH) *Jシリーズは1.5kW(右IH) 自動炊飯(後ろIH)
----	---

グリル	両面焼きグリル(グリル皿タイプ) 自動調理 烹き魚3メニュー オープン調理 天面操作部(フッシュ式/LED表示) 本体操作部(フッシュ式/LED表示) キッチンポケットアプリ レンジフード換気連動対応
-----	--

※IHとオープンをセットで設置されており、IHのみの取替えをご予定されているお客様へ
ビルトイン電気オーブンレンジのNE-DB800、DB900シリーズ(排気方式:後方排気のオープン)との組み合わせ設置はできません。お使いのオープンのシリーズがご不明な場合は、裏表紙の買替え対応機種検索システムをご参照ください。

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。工事費は含まれておりません。

*Jオープン価格の商品の価格は販売店にお問い合わせください。

印刷物と実物では色柄が異なります。現物の商品サンプルなどでお確かめください。

ビルトインタイプ 仕様一覧

●写真は説明用に「光るライン」「光るリング」を点灯させています。
「光るライン」「光るリング」「表示部」は実際より強調しています。
●キッキンキャビネットは商品には含まれません。

		3口IH					鉄・ステンレス対応		
		鉄・ステンレス対応	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				鉄・ステンレス対応	
		Sシリーズ					Aシリーズ		
機種/価格 (工事費別) (トッププレート色/本体正面色)	幅75cm	写真はKZ-CS17FKです。 写真はKZ-CA17VSです。 写真はKZ-CA17MSです。 写真はKZ-CA17TSです。 写真はKZ-RA17TSです。 	KZ-CA17VS オープン価格★ (ジェットブラック/ブラック)	KZ-CA17MS オープン価格★ (シルバー/シルバー)	KZ-CA17TS オープン価格★ (シルバー/シルバー)	KZ-CA17TS オープン価格★ (シルバー/シルバー)	KZ-CA17TS オープン価格★ (シルバー/シルバー)	KZ-RA17TS オープン価格★ (シルバー/シルバー)	
		KZ-CS17FS オープン価格★ (シルバー/シルバー)	KZ-CA17VK オープン価格★ (ジェットブラック/ブラック)	KZ-CA17MK オープン価格★ (ジェットブラック/ブラック)	KZ-CA17TK オープン価格★ (ジェットブラック/ブラック)	KZ-CA16MS オープン価格★ (シルバー/シルバー)	KZ-CA16TS オープン価格★ (シルバー/シルバー)	KZ-RA16TS オープン価格★ (シルバー/シルバー)	
	幅60cm	KZ-CS16FK オープン価格★ (ジェットブラック/ブラック)	KZ-CA16VS オープン価格★ (シルバー/シルバー)	KZ-CA16MS オープン価格★ (シルバー/シルバー)	KZ-CA16TK オープン価格★ (ジェットブラック/ブラック)	KZ-CA16FS オープン価格★ (シルバー/シルバー)	KZ-CA16MK オープン価格★ (ジェットブラック/ブラック)	KZ-CA16TS オープン価格★ (シルバー/シルバー)	
		KZ-CA16FS オープン価格★ (シルバー/シルバー)	KZ-CA16VK オープン価格★ (ジェットブラック/ブラック)	KZ-CA16MK オープン価格★ (ジェットブラック/ブラック)	KZ-CA16TK オープン価格★ (ジェットブラック/ブラック)	KZ-CA16FS オープン価格★ (シルバー/シルバー)	KZ-CA16VK オープン価格★ (ジェットブラック/ブラック)	KZ-CA16TS オープン価格★ (シルバー/シルバー)	
	ヒーター種類、最大火力	ヒーター選択タイプ ※3口使用時は、左右IHの前エリアをご使用ください。	加熱エリア 選択タイプ ※1 ※2 ※ 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 ラジエントヒーター	平面ヒーター IHヒーター グリル庫内 グリル皿	オールメタル 2.6kW 2.0kW 3.2kW 3.2kW	平面ヒーター IHヒーター グリル庫内 グリル皿	オールメタル 2.6kW 2.0kW 3.2kW 3.2kW	平面ヒーター IHヒーター グリル庫内 グリル皿	オールメタル 2.6kW 2.0kW 3.2kW 3.2kW
		グリル	2.75kW	2.75kW	2.75kW	2.75kW	2.75kW	2.75kW	
定格電圧・消費電力		単相200V(50/60Hz) 5.8kW(4.8kW切換可能)※3					単相200V(50/60Hz) 5.8kW(4.8kW切換可能)※3		
使いやすさ	トッププレート	天面操作部 表示 かんたんモード 光るライン/光るリング	●(左右後ろIH)ガラスタッチ フルドット液晶 ●			●(左右後ろIH)ガラスタッチ フルドット液晶		フルドット液晶(オレンジ)	
	操作本体	本体操作部 表示 はじめてガイド/音声ガイド	●(グリル)プッシュ式 フルドット液晶 ●/●(詳しくモード/通常モード)			●(グリル)プッシュ式 フルドット液晶		●(詳しくモード/通常モード)	
	タイマー(残り時間)	独立式(左右後ろIH:1分~9時間30分 オープン調理:1分~90分 グリル(手動):1分~30分)			独立式(左右後ろIH:1分~9時間30分 オープン調理:1分~90分 グリル(手動):1分~30分)				
	カウントタイマー(経過時間)	●(左右後ろIH、グリル)(60分)			●(左右後ろIH、グリル)(60分)				
	運転音(約) dB※5	オールメタル※6 鉄・ステンレス※7	— 4段階(25/35/40/48)		4段階(25/38/44/51)		4段階(25/35/40/48)	—	
	電源スイッチ自動OFF(設定機能)	●(5・10・15・30分)				●(5・10・15・30分)			
	電気代表示/累積電気代表示	●/●				●/●			
	レンジフード換気運動	●おまかせ自動運転※8(「ツール」内 切・入/風量)				●おまかせ自動運転※8(「ツール」内 切・入/風量)			
	IH	圧力加熱(IH) 光るシーカー(プラス)/光るヒーター 焼き物温度調節(タイマー付き) 焼き物アシスト※9 煮込みアシスト 光・揚げ物温度調節 こげつきお知らせ※13 炊飯 湯沸し 火力調節	●(左右IH) ●/●(左右IH) ●(左右IH・前/奥/全体)140-160-180-200-230°C ●10メニュー(左右IH・前/奥/全体) ●10メニュー(左右IH・前/全体) ●(左右IH・前/奥、140°C~200°C(7段階)、200gかつ深さ1cm以上の油量※10から対応)※11※12 ●(左右IH・前/奥) ●(後ろIH/2合)※14 ●(左右IH・前、後ろIH)※14 左右IH:10段階 後ろIH:7段階		— —/● ●(左右IH 140-160-180-200-230°C) ●10メニュー(左右IH) — ●(左右IH) ●(後ろIH/2合)※14 ●(左右後ろIH)※14 左右IH:10段階 後ろIH:8段階				
	グリル	ラクッキンググリル 両面焼き 自動調理 焼き分け機能(自動調理のみ) 凍ったままIHグリル オープン調理(温度調節)(約) 手動調理(火力調節)/消費電力(約) 上ヒーター加熱(手動) 火火力調節/消費電力(約)	●IH&遠赤 Wフラット ラクッキンググリル ●(グリル皿タイプ) ●12メニュー ●(お急ぎ/標準/しっかり) ●8メニュー ●80°C~280°C(11段階) 3段階 弱(920W) 中(1230W) 強(1470W) —		●IH&遠赤 Wフラット ラクッキンググリル ●(グリル皿タイプ) ●12メニュー ●(お急ぎ/標準/しっかり) ●8メニュー ●80°C~280°C(11段階) 3段階 弱(950W) 中(1230W) 強(1470W) —				
	清潔	グリル お手入れ機能 脱臭・脱臭ダブルルーム フラットな庫内/庫内灯 グリル皿表面処理	●/● ●(両側面・上下面が拭ける)/●(LED照明 切・入/手元スイッチ) フッ素加工		●/● ●(両側面・上下面が拭ける)/●(LED照明 切・入/手元スイッチ) フッ素加工			●/—	
質量寸法	本体	質量(約) 大きさ(約) 幅×奥行×高さ※16 ×高さ(ワードトップの上高さ)	CS17FK/CS17FS:30.1kg 748×574×230mm(11mm) CS16FK/CS16FS:29.0kg 598×574×230mm(11mm)	CA17VS/CA17VK:29.4kg 748×574×230mm(11mm) CA16VS/CA16VK:28.3kg 598×574×230mm(11mm)	CA17MS/CA17MK:27.6kg 748×574×230mm(11mm) CA16MS/CA16MK:26.5kg 598×574×230mm(11mm)	CA17TS/CA17TK:25.3kg 748×574×230mm(11mm) CA16TS/CA16TK:24.2kg 598×574×230mm(11mm)	RA17TS:25.2kg 748×574×230mm(11mm) RA16TS:24.1kg 598×574×230mm(11mm)		
	グリル	庫内有効寸法 (約)幅×奥行×高さ グリル皿(約) 幅×奥行×高さ	220×360×101mm(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)260※17×394×91mm (グリル皿の調理面から天井面までの高さ) 258×394×40mm		220×360×101mm(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) 260※17×394×91mm(グリル皿の調理面から天井面までの高さ) 258×394×40mm				
	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 0.7m				
	電源	電源プラグ 推奨コンセント	2極・接地極付 30A 250V		2極・接地極付 30A 250V			2極・接地極付 30A 250V	
付属品		レシピブック		100レシピ集				—※18	

*1 2つ以上のヒーターを同時に使用した場合、総消費電力を超えないようにするために、IHヒーターの火力を自動的に制御します。(火力表示が変わらぬ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。火力を上げるため□押してもブザーが鳴り、火力は上がりません。)*2 左右IHの全体・奥エリア使用時は、後ろIHは使用できません。前・奥・全体エリアいずれの使用時も最大火力3.2kWになります。※3 工場出荷時は4.8kW設定ですが、4.8kWに切換可能。※4 後ろIH・グリルでは、カウントタイマー機能は使用できません。※5 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。〔当社標準調子を使用。〕※6 当社標準アルミ鍋を使用。※7 おまかせ自動運転は、パナソニック AIエコナビ搭載レジマフードとの組み合わせの場合のみ。カタログ上において從来からの「エコナビ」機能を「AIエコナビ」と表記しています。※9 フライパンは指定の大きさのあっせん品をお使いください。10種類のメニューから、いずれかひとつを選ぶだけ設定できます。※10 火災のおそれがあるため、200g未満、深さ1cm未満の油では調理できません。※11 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せん。※12 予熱完了1分前の予告報知。※13 解除機能付き。(「[加熱]」表示中の火力5以下で作動。)※14 グリルと後ろIHの自動湯沸し/自動炊飯の同時使用は不可です。※15 鉄・ステンレス加熱のみ。アルミ・銅鍋は使用できません。※16 奥行寸法は、取っ手を含む全体寸法です。※17 庫内灯部を除く。※18 100レシピ集は付属していません。

2口IH	3口IH	3口IH	3口IH	2口IH + ラジエント
	鉄・ステンレス対応	鉄・ステンレス対応	鉄・ステンレス対応	鉄・ステンレス対応
	Bシリーズ	Cシリーズ	NEW Fシリーズ	NEW Jシリーズ
写真はKZ-CA17WSです。	写真はKZ-CB17TSです。	写真はKZ-RB17TSです。	写真はKZ-C37Kです。	写真はKZ-F1T6XSTです。
KZ-CA17WS オープン価格★ (シルバー/シルバー)	KZ-CB17TS オープン価格★ (シルバー/シルバー)	KZ-RB17TS オープン価格★ (シルバー/シルバー)	KZ-C37K 379,500円(税込) (ジェットブラック/ブラック)	—
KZ-CA17WK オープン価格★ (ジェットブラック/ブラック)			KZ-C37S 379,500円(税込) (シルバー/シルバー)	—
KZ-CA16WS オープン価格★ (シルバー/シルバー)	KZ-CB16TS オープン価格★ (シルバー/シルバー)	KZ-RB16TS オープン価格★ (シルバー/シルバー)	KZ-C36K 357,500円(税込) (ジェットブラック/ブラック)	KZ-F1T6XST オープン価格★ (シルバー/グレー)
KZ-CA16WK オープン価格★ (ジェットブラック/ブラック)			KZ-C36S 357,500円(税込) (シルバー/シルバー)	KZ-F1T6XKT オープン価格★ (ブラック/ブラック)
 ※1 平面ヒーター IHヒーター グリル庫内 グリル皿	 ※1 平面ヒーター IHヒーター グリル庫内 グリル皿	 ※1 平面ヒーター IHヒーター グリル庫内 グリル皿	 ※1 シースヒーター IHヒーター グリル庫内 グリル皿	 ※1 シースヒーター IHヒーター グリル庫内 グリル皿
2.75kW	2.2kW	2.2kW	1.95kW	1.55kW
単相200V(50/60Hz) 5.8kW(4.8kW切換可能)※3	単相200V(50/60Hz) 5.8kW(4.8kW切換可能)※3	単相200V(50/60Hz) 5.8kW(4.8kW切換可能)※3	単相200V(50/60Hz) 5.8kW(4.8kW切換可能)※3	単相200V(50/60Hz) 5.8kW(4.8kW切換可能)※3
●(左右IH)ガラスタッチ フルドット液晶	●(左右後ろIH、グリル)ガラスタッチ フルドット液晶	●(左右後ろIH)ガラスタッチ フルドット液晶(オレンジ)	LED表示	LED表示
—	—	—	—	—
—/●(左右IH:全周タイプ) 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	—/●(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	—/●(左右IH:全周タイプ) 明るさ変化
—	—	●(グリル)プッシュ式	—	—
—	—	LED表示	—	—
—	—	—/—	—/—	—/—
独立式(左右IH:1分～9時間30分 オープン調理:1分～90分 グリル(手動):1分～30分)	独立式(左右後ろIH:1分～9時間30分 オープン調理:1分～60分 グリル(手動):1分～30分)	独立式(左右後ろIH:1分～9時間30分 オープン調理:1分～60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)	独立式:選択表示 (左右IH:1分～9時間 ラジエント・グリル(手動):1分～30分)
●(左右IH、グリル)(60分)	●(左右IH)(60分)※4	—	—	—
—	—	—	—	—
4段階(25/35/40/48) ●(5・10・15・30分)	4段階(25/35/40/46) ●(5・10・15・30分)	4段階(25/35/40/44) ●(5・10・15・30分)	4段階(25/35/40/44) ●(5・10・15・30分)	4段階(25/35/40/44) ●(5・10・15・30分)
●/● ●おまかせ自動運転※8	—/— ●おまかせ自動運転※8	—/— ●おまかせ自動運転※8	●	●
—	—	—	—	—
—/● ●(左右IH) 140・160・180・200・230°C ●10メニュー(左右IH) ※音声なし	—/●(左右IH) ●(左右IH) 140・160・180・200・230°C ●10メニュー(左右IH) ※音声なし	—/●(左右IH) ●(右IH) 140・160・180・200・230°C	—/●(左右IH) ●(右IH) 140・160・180・200・230°C	—/●(左右IH) ●(右IH) 140・160・180・200・230°C
●(左右IH、140°C～200°C(7段階)、 200gかつ深さ1cm以上の油量※10から対応)※11 ●(左右IH)	●(左右IH、140°C～200°C(7段階)、 200gかつ深さ1cm以上の油量※10から対応)※11 ●(グリルIHタイプ)	●(左右IH、140°C～200°C(7段階)、 200gかつ深さ1cm以上の油量※10から対応)※11 ●(グリル皿タイプ)	●(右IH、140°C～200°C(7段階)、 200gかつ深さ1cm以上の油量※10から対応)※11 ●(グリル皿タイプ)	●(右IH、140°C～200°C(7段階)、 200gかつ深さ1cm以上の油量※10から対応)※11 ●(グリル皿タイプ)
●(左右IH/2合) ●(左右IH)	●(後ろIH/2合)※14 ●(左右後ろIH)※14	●(後ろIH/2合)※14 ●(左右IH)	—	—
左右IH:10段階	左右IH:10段階 後ろIH:8段階	左右IH:10段階 後ろIH:7段階	左右IH:10段階 後ろIH:7段階	左右IH:10段階 ラジエントヒーター:3段階
●遠赤 Wフラット ラクッキングリル	—	—	—	—
●(グリル皿タイプ)	●(グリル皿タイプ)	●(グリル皿タイプ)	●(グリル皿タイプ)	●(グリル皿タイプ)
●9メニュー	●6メニュー	●6メニュー	●焼き魚:3メニュー	●焼き魚:3メニュー
—	—	—	—	—
—	—	—	—	—
●140°C～280°C(8段階)	●140°C～240°C(6段階)	—	—	—
3段階 弱(950W) 中(1200W) 強(1400W)	3段階 弱(840W) 中(1290W) 強(1590W)	3段階 弱(750W) 中(1130W) 強(1380W)	3段階 弱(750W) 中(1130W) 強(1380W)	3段階 弱(340W) 中(490W) 強(1250W)
●/●	●/—	—/—	—/—	—/—
●(両側面・上下面が拭ける) / ●(LED照明)	—	—/—	—/—	—/—
フッ素加工	フッ素加工	フッ素加工	フッ素加工	フッ素加工
CA17WS/CA17WK:24.7kg 748×574×230mm(11mm) CA16WS/CA16WK:23.6kg 598×574×230mm(11mm)	CB17TS:24.1kg 748×574×230mm(11mm) CB16TS:23.0kg 598×574×230mm(11mm)	RB17TS:24.1kg 748×574×230mm(11mm) RB16TS:23.0kg 598×574×230mm(11mm)	C37K/C37S:19.0kg 748×563×230mm(11mm) C36K/C36S:17.9kg 598×563×230mm(11mm)	F1T6XST/F1T6XKT:15.9kg 599×560×231mm(13mm)
				J1H6AST/J1H6AS/J1H6AK:15.3kg 599×560×231mm(13mm)
260※17×394×74mm (グリル皿の調理面から天井面までの高さ)	260×349×64mm (グリル皿の調理面から上ヒーターまでの高さ)	258×372×32mm	256×346×34mm	260×349×64mm (グリル皿の調理面から上ヒーターまでの高さ)
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	2極・接地極付 30A 250V	2極・接地極付 30A 250V	3芯EPゴムキャブタイヤケーブル 0.9m
埋込型WF3630B 露出型WK36301B(ブラック)/WK36301W(ホワイト)	埋込型WF3630B 露出型WK36301B(ブラック)/WK36301W(ホワイト)	埋込型WF3630B 露出型WK36301B(ブラック)/WK36301W(ホワイト)	埋込型WF3630B 露出型WK36301B(ブラック)/WK36301W(ホワイト)	埋込型WF3630B 露出型WK36301B(ブラック)/WK36301W(ホワイト)
100レシピ集	100レシピ集	—※18	—	—

●各ヒーター定格はモーター定格など約20～50Wを含んでいます。機種によって異なります。

●当社ビルトイン電気オーブンレンジとの組み合わせ設置についてはウェブサイト(<https://sumai.panasonic.jp/eoven/lineup/manual.html>)をご覧ください。

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。工事費は含まれておりません。

★オープン価格の商品の価格は販売店にお問い合わせください。印刷物と実物では色柄が異なります。現物の商品サンプルなどでお確かめください。

据置タイプ 2口IH

流し台はそのままお取り替えカンタン^{※1}。
お手入れラクラクのグリル搭載。



お取り替えカンタン^{※1}
流し台はそのままコンロを置き替えるだけ。

●写真はKZ-KM22Eにバックガードを取り付けた設置例です。
写真のキッチンキャビネットは商品には含まれません。

グリル皿タイプの両面焼きグリル

従来^{※2}の焼き網タイプ

食材や調味液が焼き網の間から、下ヒーターにあたってこびりつきの原因に。



●イメージ図

KM・KGタイプ(グリル皿)

下ヒーターに食材や調味液があたらないので、庫内のお手入れラクラク。

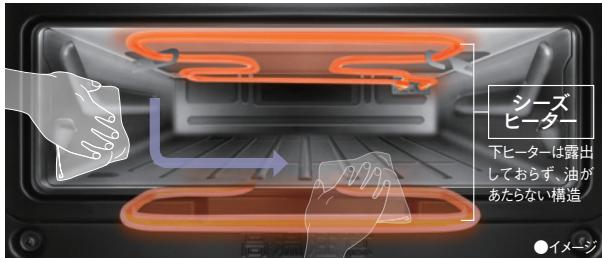


●イメージ図

●調理の際は、必ずグリル皿を入れて調理してください。

お手入れ

庫内の側面・底面が拭ける。



焼き網のないグリル皿を洗うだけ。



フッ素加工で
こびりつきにくいグリル皿。

脱煙・脱臭メタルフィルター

当社独自の捕集形状で、油烟・油脂をキャッチ。



フィルターは
取り外して洗えます。

●調理によって捕集する油脂の状態は異なります。

グリル皿で手間なくおいしく

自動調理^{※3}

「メニューボタン」で自動メニューを選んでスタートするだけ。裏返しの手間もなく、表も裏もおいしく焼き上げます。



手動調理

お料理にあわせて、火力(弱・中・強)と時間を好みで設定。焼き網から落ちやすい食材もグリル皿なので置きやすい。



温度設定^{※3}

140°C~280°Cまでの8段階の温度設定と時間設定で、オーブン感覚で調理ができます。



オールメタル(KMタイプ(右IH)のみ)

すべての金属製鍋^{※4}が使える

アルミの雪平鍋や、銅鍋も使用可能^{※5}

軽いアルミの雪平鍋や銅鍋も使用できます^{※5}。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。

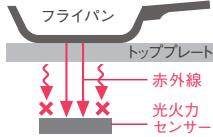
●鍋の材質によって火力感が変わります。鉄・ホーロー▶ステンレス▶多層鍋▶アルミ・銅の順に弱くなります。アルミ・銅は、鉄に比べ、火力[7・8]で約10~15%弱くなります。
(当社測定方法による)加熱時間を長めにし、様子を見ながら調理してください。
・アルミ・銅鍋ご使用時の最大火力は「8」(2.5kW)です。



光火力センサー

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素早く温度検知。



焼き物温度調節(左IH)^{*3}

ハンバーグも中まで しっかり火が通る

設定した温度でコントロールすることにより、省エネ^{*6}になります。



光・揚げ物温度調節(左右IH)

フライパンや小鍋^{*7}でも カラッとおいしく!

高火力で一気に加熱して予熱時間と短縮することにより、省エネ^{*8}になります。



かがまずに楽な姿勢で使えるフル天面操作



音声ガイド^{*3}

操作確認やエラー表示・タイマー終了を音声でお知らせ。

通常モード

「加熱メニューです」

- メニューも読み上げ

詳しくモード

メニューを読み上げに加え、

- 火力も読み上げ
- 設定温度も読み上げ
- タイマー設定も

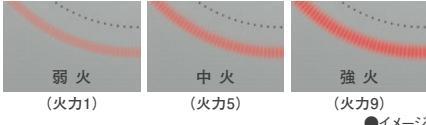
「タイマー10分設定しました」

●表示はイメージです。実際の商品とは異なります。
※写真はKZ-KM22Eです。

光るリング^{*3}

火力に応じて明るさが10段階に変化

使用中はあたたかな赤色に点灯し、鍋を置く位置もわかりやすい。トッププレートが熱い間、点滅して高温注意をお知らせします。



電気代(目安)表示

電源を切るたびに
電気代をお知らせ。



●イメージ

2口IH シングル(右IH)オールメタル対応



2口IH 鉄・ステンレス対応



IH

光火力センサー

焼き物アシスト

焼き物温度調節(左IH)^{*3}

光・揚げ物温度調節 1.5kW(左右IH)

グリル

両面焼きグリル(グリル皿タイプ)^{*3}

自動調理 烤魚3メニュー^{*3}

天面表示(フルドット液晶)

本体操作部(プッシュ式)

レンジフード換気連動対応

*1 IHクッキングヒーターを設置するには、200Vの配線工事が必要です。詳しくは電気工事店にご相談ください。*2 「従来品」は2012年9月発売KZ-KM22D。*3 KM・KGタイプのみ。*4 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P.22をご覧ください。*5 軽いと加熱中に鍋が動くことがありますので、調理器と合わせて約700g以上でお使いください。*6 直径約15cmのホットケーキを表6分、裏2分で3回連続焼きした時の、KZ-KM22E左IHヒーターの「焼き物温度調節160°C設定時」(187.2Wh)と、当社従来品(AIエコナビ非搭載機種2008年KZ-KM22BP左IHヒーター)の「火力3設定時」(216.4Wh)との消費電力量の比較において、約13%の省エネ効果があります。測定条件は、KZ-KM22Eと当社従来品(AIエコナビ非搭載機種2008年KZ-KM22BP)との比較において算出した平均積算電力量。鍋はフライパン・底の直径18cmの当社標準スチール製鍋を使用。当社実測データより。作る量、鍋の大きさ、鍋の材質、およびオールメタル対応IHヒーターにより、効果は異なります。*7 鉄・ホーロー・有磁性ステンレス鍋の場合は底径15cm以上の鍋をお使いください。*8 油量500g、180°C設定時の予熱完了報知までの、KZ-KM22E左IHヒーター(104.5Wh)と当社従来品(AIエコナビ非搭載機種2008年KZ-KM22BP左IHヒーター)(114.6Wh)との消費電力量の比較において、約9%の省エネ効果があります。測定条件は、KZ-KM22Eと当社従来品(AIエコナビ非搭載機種2008年KZ-KM22BP)との比較において算出した平均積算電力量。鍋は天ぷら鍋・底の直径14cmの当社標準鍋を使用。当社実測データより。作る量、鍋の大きさ、鍋の材質、およびオールメタル対応IHヒーターと鉄・ステンレスレスの比較において、効果は異なります。

●KM・KGタイプの機能を中心にご紹介しています。●写真是説明用に「光るリング」を点灯させています。「光るリング」「表示部」は実際より強調しています。

●料理の写真是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。

★オープン価格の商品の価格は販売店にお問い合わせください。

印刷物と実物では色柄が異なります。現物の商品サンプルなどでお確かめください。

15Aタイプ 光火力センサー搭載の2口IHタイプ。 15A仕様で集合住宅にもおすすめ。



写真はKZ-F1W6CL(ブラック)

[お手入れラクラクのグリル皿]*



焼き網なしで、調理後の洗い物はグリル皿1枚でOK。
※KZ-F1W6CLのみ。KZ-KL22E3は焼き網タイプです。

光・揚げ物温度調節 *

少量油**でも適温調理でおいしく。



メニュー・量に合わせて小鍋***やフライパンも使える。

200V・15Aタイプだから 電気容量の制約でIHをあきらめていた方におすすめ

例えば…

●マンション

契約アンペアの容量アップが難しい方。

●アパート

電気容量のアップに伴う工事費が心配な、集合住宅オーナーの方。

●戸建て住宅

アンペア数による契約料金制の方や配線工事の費用がかかるなら…とあきらめている方。



総消費電力を
約2900Wにコントロール

グリル調理は一定の火力が必要なので、
グリルを優先させながら炒め物もできます。

●設置に際しては、事前にマンション管理組合や設置工事店にお問い合わせください。

2口IH

鉄・ステンレス対応

幅60cm ビルトインタイプ



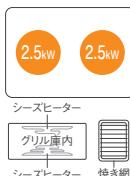
NEW

2025年11月25日
発売予定

[ブラック]
KZ-F1W6CL
オープン価格★

KL
タイプ

据置タイプ



[ブラック]
KZ-KL22E3
オープン価格★

IH	光火力センサー 焼き物アシスト 焼き物温度調節 (KZ-F1W6CL:右IH) 光・揚げ物温度調節 2.0kW (KZ-F1W6CL:右IH) *KZ-KL22E3は1.5kW(左右IH)
----	--

グリル	両面焼きグリル (KZ-F1W6CL:グリル皿タイプ/KZ-KL22E3:焼き網タイプ) 自動調理 烹き魚3メニュー 天面表示(フルドット液晶) 本体操作部(プッシュ式) レンジフード換気連動対応 *KZ-F1W6CLのみ
-----	--

*1 KZ-F1W6CLは右IHのみ。KZ-KL22E3は左右IH。
*2 油は、200g~800gの量かつ深さが1cm以上ある状態でお使いください。なお火災のおそれがあるため、200g未満、深さ1cm未満の油量では調理しないでください。揚げ物の油温は油量800gまでの調理を基本としています。800gを超える油量でご使用の場合は、温度が正しく上がらないことがあります。
*3 鉄・ホロー・有磁性ステンレス鍋の場合は底径12cm以上、オールメタル対応IHでアルミ・銅・非磁性ステンレス鍋などを加熱の場合は底径15cm以上の鍋をお使いください。

●写真は説明用に「光るリング」を点灯させています。「光るリング」「表示部」は実際より強調しています。●キッチン及びインテリアは撮影用のイメージです。キッチンキャビネットは商品には含まれません。

据置タイプ・15Aタイプ 仕様一覧

- 写真は説明用に「光るリング」を点灯させています。
- 「光るリング」「表示部」は実際より強調しています。
- キッチンキャビネットは商品には含まれません。

2口IH			2口IH		2口IH		
シングル(右IH)オールメタル対応		鉄・ステンレス対応		鉄・ステンレス対応		鉄・ステンレス対応	
Eシリーズ			NEW ビルトインタイプ		据置タイプ		
	Aイエコナビ ECONAVI	—	—	—	—	—	
KMタイプ	KGタイプ	KBタイプ	—	—	—	KLタイプ	
30Aタイプ	20Aタイプ	20Aタイプ	15Aタイプ	15Aタイプ	15Aタイプ	15Aタイプ	
機種/価格(工事費別)	KZ-KM22E オープン価格★	KZ-KG22E オープン価格★	KZ-KB21E オープン価格★	KZ-F1W6CL オープン価格★	KZ-KL22E3 オープン価格★		
トッププレート色/本体正面色	ウォームシルバー/シルバー	シルバー/シルバー	ブラック(石目調)/シルバー	ブラック/グレー	ブラック/シルバー		
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	※4 3.0kW 3.0kW オールメタル 2.5kW シースヒーター グリル扉内 グリル皿	※4 3.0kW 3.0kW シースヒーター グリル扉内 グリル皿	※4 3.0kW 3.0kW シースヒーター グリル扉内 グリル皿 换気網	※4 2.5kW 2.5kW シースヒーター グリル扉内 グリル皿	※4 2.5kW 2.5kW シースヒーター グリル扉内 グリル皿 换気網	
	グリル	1.95kW	1.25kW	1.55kW	1.55kW	1.55kW	
定格電圧・消費電力	単相200V(50/60Hz) 4.8kW	単相200V(50/60Hz) 4.0kW	単相200V(50/60Hz) 2.9kW				
使いやすさ	トッププレート	天面操作部	●(左右IH+グリル) プッシュ式	●(左右IH+グリル) プッシュ式			
	表示	ホワイトバックライト液晶	オレンジバックライト液晶	LED表示	オレンジバックライト液晶		
	光るリング	●(左右IH:全周タイプ) 明るさ変化 高温時点滅	—	●(左右IH:全周タイプ) 明るさ変化 高温時点滅			
	音声ガイド	●(詳しくモード/通常モード)	—	—	—		
	タイマー(残り時間)	独立式(左右IH:1分~9時間30分) オープン調理・グリル(手動):1分~30分)	独立式 (左右IH:1分~9時間30分) グリル(手動):1分~30分)	独立式選択表示 (左右IH:1分~9時間30分) グリル(手動):1分~30分)	独立式 (左右IH:1分~9時間30分) オープン調理・グリル(手動):1分~30分)		
	運転音(約)dB※5	オールメタル※6	4段階(25/38/45/48)	—	—	—	
	鉄・ステンレス※7		4段階(25/34/40/44)	4段階(25/35/40/44)	4段階(25/34/40/44)		
	電源スイッチ自動OFF(設定機能)	●(5・10・15・30分)	●(5・10・15・30分)	●(5・10・15・30分)	●(5・10・15・30分)		
	電気代表示	●	—	—	—		
	レンジフード換気連動	—	—	●	—		
おいしさ	IH	光火力センサー	●	●	●		
		焼き物温度調節(タイマー付き)	●(左IH) 140・160・180・200・230°C	—	●(右IH) 140・160・180・200・230°C	—	
		光・揚げ物温度調節	●(左右IH、140°C~200°C(7段階)、200gかつ深さ1cm以上の油量※8から対応)※9	—	●(右IH、140°C~200°C(7段階)、200gかつ深さ1cm以上の油量※8から対応)※9	●(左右IH、140°C~200°C(7段階)、200gかつ深さ1cm以上の油量※8から対応)※9	
		こげつきお知らせ	●(左右IH)	—	—	●(左右IH)	
		自動調理(湯沸し)	—	—	—	●(左IH)	
	グリル	両面焼き	●(水なし)	(片面焼き)(水なし/水あり自動判別)	●(グリル皿タイプ)	●(水あり)	
清潔	グリル	自動調理	●焼き魚:3メニュー	—	●焼き魚:3メニュー		
		オープン調理(温度調節)(約)	●140°C~280°C(8段階)	—	—	●140°C~280°C(8段階)	
		手動調理(火力調節)/消費電力(約)	3段階 弱(1010W) 中(1200W) 強(1260W)	3段階 弱(800W) 中(1025W) 強(1250W)	3段階 弱(750W) 中(1130W) 強(1380W)	3段階 弱(940W) 中(1270W) 強(1550W)	
	グリル	2分割 排気パネル	●(排気口カバー着脱)	●	●	●(排気口カバー着脱)	
質量寸法	グリル	お手入れ機能	●	—	—		
		脱煙・脱臭メタルフィルター	●	—	—		
		グリル皿、焼き網表面処理	(グリル皿)フッ素加工	(焼き網)メッキ	(グリル皿)フッ素加工	(焼き網)ピュアフッ素コート	
電源	本体	質量(約) 大きさ(約)幅×奥行×高さ	19.9kg 590×521×180mm	18.0kg 590×521×180mm	18.1kg 590×521×180mm	14.7kg 599×560×231mm(13mm)	
	グリル	庫内有効寸法 (約)幅×奥行×高さ	260×349×64mm (グリル皿の調理面から上ヒーターまでの高さ)	260×347×56mm (網から上ヒーターまでの高さ)	260×349×64mm (グリル皿の調理面から上ヒーターまでの高さ)	260×347×56mm (網から上ヒーターまでの高さ)	
		グリル皿、焼き網 (約)幅×奥行×高さ	(グリル皿)256×355mm	(焼き網)230×310mm	(グリル皿) 256×347×35mm	(焼き網) 幅230×奥行310mm	
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	3芯EPゴムキャブ タイヤケーブル 0.7m	
	電源プラグ	2極・接地極付 30A 250V	2極・接地極付 20A 250V	2極・接地極付 15A 250V	2極・接地極付 15A 250V		
	推奨コンセント	小型30A用コンセント 埋込型WTN3730W(ホワイト) 露出型WK3730B(ブラック)/ WK3730W(ホワイト)	埋込型WN1932 露出型WKS294	埋込型WN1112K(15A) 露出型WK3012(15A)			

※4 2つ以上のヒーターを同時に使用した場合、総消費電力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。)※5 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)※6 当社標準アルミ鍋を使用。※7 当社標準ホーロー鍋を使用。※8 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。※9 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。※10 奥行寸法は、取っ手を含む全体寸法です。●各ヒーター定格は、モーター定格など約20~50Wを含んでいます。機種によって異なります。

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。工事費は含まれておらず、★オープン価格の商品の価格は販売店にお問い合わせください。

3口IHグリルレスタイプ

1口・2口ビルトイン

天面に吸・排気口がないスッキリデザインIH。

堅牢性・耐久性に優れたステンレステップ。

3口IH グリルレスタイプ



キッチンポケット
アプリ対応

幅60cmタイプ

[ジェットブラック]
KZ-XK30C 200V

価格
330,000円(税込)
(工事費別)



[シルバー]
KZ-XS30C 200V

価格
330,000円(税込)
(工事費別)



操作部・液晶表示部をすべて天面に集めたグリルレスタイプ。キッチンの正面部を扉面材で飾ることができ、高いデザイン性と同時に収納スペースも拡大。

●決められた設置条件をお守りください。

●下部にビルトイン電気オーブレンジは設置できません。

※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に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。火力を上げるために圧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に切り替え可能。※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 当社標準ホーロー鍋を使用。※5 おまかせ自動運転は、パナソニック AIエコナビ搭載レンジフードとの組み合わせの場合のみ。※6 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。※7 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。※8 解除機能付き。(「加熱」表示中の火力5以下で作動)。

1口ビルトインタイプ



200V
KZ-12C
価格
75,900円(税込)(工事費別)



100V
KZ-11C
価格
42,900円(税込)(工事費別)

2口ビルトインタイプ



200V
KZ-HS20AP
価格
190,300円(税込)(工事費別)

揚げ物調理には、必ず専用の
別売天ぷら鍋をお使いください。



KZ-T1K
希望小売価格
2,420円(税込)

機種	KZ-12C (200V)	KZ-11C (100V)	KZ-HS20AP (200V)
定格電圧・消費電力	単相200V(50/60Hz) 2.0kW*9	単相100V(50/60Hz) 1.3kW*10	単相200V(50/60Hz) 4.0kW(手前2.0kW、奥2.0kW)*11
切り忘れ自動OFF	●(約45分)		●(約45分)
空焼き自動OFF	●		●
揚げ物そり鍋自動OFF	●		●(手前IHのみ)
温度過昇防止	●		●
鍋なし自動OFF	●(約1分後自動OFF)		●(約1分後自動OFF)
高温注意表示	●		●(2カ所)
電源スイッチ自動OFF	●(操作をしないで3分を経過すると主電源をOFFします)		●(操作をしないで3分を経過すると主電源をOFFします)
揚げ物温度調節	●7段階(140°C~200°C)		●7段階(140°C~200°C)(手前IHのみ)
自動湯沸し	●(1~2L(吹きこぼれるため鍋の満水容量の60%まで))		—
火力調節範囲(約)	80W(とろ火)~2.0kW 8段階調節	80W(とろ火)~1.3kW 7段階調節	手前・奥IH:120W(保温)~2.0kW 8段階調節
質量(約)大きさ(約)幅×奥行×高さ (ワークトップの上高さ)	4.5kg 318×372×88mm(20.5mm)	3.5kg 318×372×88mm(20.5mm)	8.0kg 446×523×87.5mm(14mm)
コード・長さ	1.25mm ² 3芯EPゴムキャブタイヤケーブル 0.7m	1.25mm ² 平型ゴムコード 0.7m	2mm ² 3芯EPゴムキャブタイヤケーブル 0.7m
電源プラグ	2極接地型 15A 250V	2極 15A 125V モールドプラグ	2極・接地極付 20A 250V
推奨コンセント	埋込型 WN1112K 露出型 WK3012	露出型 WKS317(抜け止め付) WKS111	埋込型 WN1932 露出型 WKS294

※9 ヒーター定格は、モーター定格など約10Wを含んでいます。 ※10 ヒーター定格は、モーター定格など約5Wを含んでいます。 ※11 ヒーター定格は、モーター定格など約40Wを含んでいます。 待機電力(電源スイッチ切の状態での消費電力)は、KZ-12C、11Cは約0.7W、KZ-HS20APは約0.8Wです。



自動湯沸し (KZ-12C、11Cのみ)
沸騰したらブザーでお知らせし、自動的に火力を落として約5分間保温します。



揚げ物温度調節
140°C~200°Cまで10°C
きざみで温度設定できます。

操作は
指で押すだけの
天面操作部
プッシュ式

高温注意表示 **火力調節** とろ火から強火まで7段階(KZ-12Cは8段階)の火力調節が可能。

◀写真はKZ-11Cです。

●写真は説明用に「光るリング」を点灯させています。「光るリング」「表示部」は実際より強調しています。●キッチン及びインテリアは撮影用のイメージです。キッチンキャビネットは商品には含まれません。

⚠ 医療用ペースメーカーなどを使いの方は、念のため専門医師とご相談の上お使いください。(IH) クッキングヒーターご使用の場合)

IH クッキングヒーターで使える鍋・使えない鍋

IHヒーターでは材質や底の形状などによって、使える鍋と使えない鍋があります。新しく購入するときは、一般財団法人「製品安全協会」のSGマーク (SG IH) (SG CH・IH) のある鍋、またはあっせん鍋をおすすめします。お手持ちの鍋が使えるか見分けるには、下記内容をお確かめください。**オールメタル対応IHヒーターをご使用の場合、軽いと加熱中に鍋が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。**

SGマーク (SG IH) (SG CH・IH)

Safety Goods(安全な製品)の略号で、一般財団法人製品安全協会が定めた認知基準に適合している製品のみ表示されるマークです。

■ 加熱調理で使える鍋

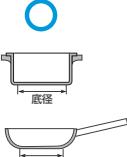
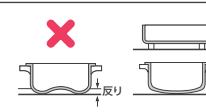
鍋の材質

鍋の材質	特徴	IH 対応	
		鉄・ステンレス対応IH	オールメタル対応IH
鉄 鉄鋳物 鉄ホーロー	ホーローは、溶けて焼き付き、トッププレート損傷の原因になることがあります。 ●ホーロー鍋は、空焼きしたり、焦げ付かせたりしない。 ●底面にホーロー加工した魚焼器は、使わない。	○	○
ステンレス (一層鍋)	鍋底に磁石が付くもの(18-0ステンレス) 鍋底に磁石が付かないもの(18-8/18-10ステンレス)	○	○
多層鍋	鍋底に磁石が付くもの (外層や中間層に鉄などの磁性金属層があるもの) 鍋底に磁石が付かないもの(外層も中間層も非磁性 ステンレスや銅・アルミのみで構成されているもの)	△～○ 鍋の種類によっては、火力が弱くなったり 加熱できなかったりするものがあります。	○ 鍋の種類によっては、 火力が弱くなるものがあります。
銅・アルミなど(非磁性金属鍋)		✗ 加熱できません。	○ アルミ・銅鍋などでは、最大火力が 2.6kW*に制限されます。
耐熱ガラス・土鍋・陶磁器(セラミックス)		✗	✗

土鍋、陶磁器(セラミックス)などは、SGマーク (SG IH) (SG CH・IH) や「IH用」の表示があつても使わないでください。本製品が故障したり、火力が弱くなったりして調理できません。

*KZ-KM22Eは、最大火力2.5kWとなります。

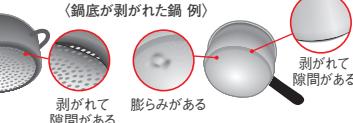
鍋の大きさ・形状

鍋の大きさ・形状	すべてのIHヒーターで使える 鉄・ステンレス鍋	オールメタル対応 IHヒーターのみで使える 銅・アルミ鍋 (非磁性金属のみで構成された多層鍋を含む)																
		底径	左右IH															
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>底径</th> <th>左右IH</th> <th>後ろIH</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sシリーズ</td> <td>10～28cm(前・奥エリアの場合)*</td> <td>10～16cm</td> </tr> <tr> <td>A・Bシリーズ</td> <td>12～26cm</td> <td>10～18cm</td> </tr> <tr> <td>C・F・J・KZ-XK30C・XS30C</td> <td>12～26cm</td> <td>12～18cm</td> </tr> <tr> <td>据置タイプ</td> <td>12～26cm</td> <td>—</td> </tr> </tbody> </table> <p>KZ-HS20APは12～23cmまで、KZ-12C/11Cは12～26cmまでお使いいただけます。 *全体エリアの場合は、最大底面28cm×奥行33cmまでお使いいただけます。</p> <p>底の形状 平らでトッププレートに密着するもの</p>	底径	左右IH	後ろIH	Sシリーズ	10～28cm(前・奥エリアの場合)*	10～16cm	A・Bシリーズ	12～26cm	10～18cm	C・F・J・KZ-XK30C・XS30C	12～26cm	12～18cm	据置タイプ	12～26cm	—	底径	左右IH
底径	左右IH	後ろIH																
Sシリーズ	10～28cm(前・奥エリアの場合)*	10～16cm																
A・Bシリーズ	12～26cm	10～18cm																
C・F・J・KZ-XK30C・XS30C	12～26cm	12～18cm																
据置タイプ	12～26cm	—																
	<p>約3mm以上の反りがあるもの、脚があるもの、 底の丸いものは使えません※15 ※16</p>	底径	左右IH															
		底の形状	平らでトッププレートに密着するもの															
		重さ	アルミは、調理物と合わせて約700g以上 ・軽いと鍋が動くことがあります。															
		底の形状	約2mm以上の反りがあるもの、脚があるもの、 底の丸いものは使えません※15 ※16															

ご使用前に鍋やフライパンの
鍋底をご確認ください

鍋底が剥がれかけた鍋・フライパンは、使わないでください

鍋底が剥がれかけた状態で加熱すると、剥がれた部分が異常過熱し、トッププレートがひび割れたり変色したりする原因になります。



■ 揚げ物調理で使える鍋

鍋	油量	光・揚げ物温度調節	揚げ物温度調節
		Sシリーズ/Aシリーズ/Bシリーズ/Cシリーズ/ Fシリーズ/Jシリーズ/KZ-XK30C/XS30C/KM22E/KG22E/KB21E/KL22E3	KZ-12C/11C/HS20AP
鍋	加熱調理で使える鍋※17で調理できます。	専用の天ぷら鍋を必ずお使いください。	
油量	200g～800gかつ深さが1cm以上ある状態。※18	取扱説明書の油量以上。	設定温度と実際の鍋底温度が ずれることができます。

「焼き物温度調節」には
SGマーク (SG IH) (SG CH・IH) マークのある
フライパンをお使いください。



■ グリルで使える鍋 (Sシリーズ/Aシリーズのみ)

外形22×36cm以下 (持ち手込み)	高さ 10cm 以下 (蓋込み)	底径15cm以上	<ul style="list-style-type: none"> ■鍋はグリル皿を取り外して、グリル庫内に直接置いてご使用ください。 ■鍋の耐熱温度以下でご使用ください。 ■鍋が傷む可能性があるため空焼きはしないでください。 ■鉄、鋳物、鉄ホーロー、磁性ステンレス(底に磁石が付くもの)が使えます。(IH対応の鍋) ■樹脂製、木製の取っ手の付いた鍋やふたは使用できません。土鍋やガラス製のふたも使用できません。 ■鍋の高さ5cm未満の場合、外形25×36cm以下(持ち手込み)が使えます。 ■約3mm以上の反りがあるもの、脚があるもの、底の丸いものは使えません。※4※5 ■鍋底が薄いもの(1.6mm以下)は、調理物が燃えたり鍋が破損したりすることがあります。
<p>*鍋の呼び径と実際の寸法が異なる場合がありますのでご注意ください。</p>			

※12 2口IHは除く。※13 シングルオールメタル対応IHは、右IHのみ。※14 大きな鍋で多量の湯を沸かすと沸騰しないことがあります。※15 安全機能が正しく働かなかったり、火力が弱くなったり、加熱できなかったりするものがあります。※16 鍋底が薄すぎるもの、反っているものは、空焼き・強火の加熱で赤熱・変形する場合があります。※17 鍋の種類、材質、鍋底の形状、大きさなどによって油温がずれたり、予熱完了までに時間がかかったりすることがあります。特にアルミ・銅鍋については予熱に15分程度かかる場合があります。また、鍋の反り、脚があるもの、底の丸いものは使えないものがあります。揚げ物調理の場合、SGマーク (SG IH) (SG CH・IH) ある鍋をおすすめします。※18 火災のおそれがあるため、200g未満、深さ1cm未満の油量では調理しないでください。揚げ物の油温は油量800gまでの調理を基本としています。800gを超える油量でご使用の場合は、温度が正しく上がらないことがあります。

★IHに適した鍋でも「キン」「ジー」「ブー」という音がすることがあります。機器の異常ではありません。鍋の位置を少しずらすか置き直すと音が止まることがあります。

使える鍋についてはウェブサイトでもご紹介しています。sumai.panasonic.jp/ihcook/guide/usable-pot-pan.html

ラジエントヒーターで使えない鍋

- ・脚つきの土鍋は加熱できません。
- ・ガラス製の鍋は超耐熱ガラス製鍋以外は使えない。(割れる場合があります)
- ・底に凹凸があるものはヒーターの損傷や劣化を早める原因になります。
- ・魚焼器・網は調理物が落ちてトッププレートに焼き付けます。



IHで使えない鍋や小さな鍋にはラジエントヒーター

- ・底が平らで厚手の鍋が適しています。底径16cm未満の鍋が使えます。
- ・汁物などの少量の調理に便利です。IHヒーターに比べて火力は弱くなります。
- ・中央に見える棒は温度を検知するセンサーです。

■自動炊飯・自動湯沸しに使える鍋・やかん (必ず一般財団法人「製品安全協会」が認定した IH CH-IH マークのある鍋ややかんをご使用ください)

自動炊飯で使える鍋

- IH CH-IH 付きステンレス製。
- (Sシリーズ)
 - 底の直径が約12cm、深さ8cm以上、底の厚さ2mm以上の鍋。
 - (A・B・Cシリーズ)
 - 底の直径が約14~15cm、深さ7cm以上、底の厚さ2.5mm以上の鍋。
 - (ホーロー鍋はこげつきやすいので、おすすめできません。)

自動湯沸しで使える鍋・やかん

- 内面がフッ素加工されたものは、センサーが正しく検知できない場合があります。
- IH CH-IH 付きステンレス製で鍋底に磁石が付くもの。
 - やかんや鍋の材質・厚さ・反り(1mm以上)・底形状※・水量・水温などにより、ブザーが沸騰前に鳴ったり、沸騰してもすぐに鳴らないことがあります。※底に1mm以上の溝や刻印のあるもの。
 - 底の厚さが4mm未満。
 - 満水容量は機種により幅(60~70%)があります。詳しくは取扱説明書をご覧ください。

パナソニック IH クッキングヒーター・卓上 IH 調理器用あっせん鍋

IHコンロでも、グリル庫内でも使える鍋。

■ 鍋 ピタクラフト

IH搭載
ラクッキングリル専用鍋※
ダブルグリル
※Sシリーズ・Aシリーズのみ
AD-KZ16WG36



外形寸法(約):幅22cm×奥行35.8cm×高さ10cm
内径・満水容量:[浅グリル]幅19.0cm×奥行25.0cm×深さ3.2cm・1.4L
[深グリル]幅19.0cm×奥行25.0cm×深さ7.0cm・3.2L
質量:1.93kg
希望小売価格 **23,100円**(税込)

■ 鍋 フジノス

IH搭載
ラクッキングリル専用鍋※
ラクティーブパン
※Sシリーズ・Aシリーズのみ
AD-KZ65G20AZA



外形寸法(約):内径19.8cm×深さ5.2cm
底の直径15.3cm 底の板厚2.0mm、
満水容量:1.8L
質量:0.85kg
希望小売価格 **19,778円**(税込)

なべ料理に最適。100V/200V兼用だから、
キッチンで下ごしらえができる便利。

■ 鍋



KZ-AN10-K(ブラック)

外形寸法(約):内径24.4×深さ7.2cm
満水容量:3.7L 質量(約):1.8kg

希望小売価格 **11,000円**(税込)

ステンレス／アルミニウム／全面2層クラッド材

フジノス

■ ニューエレックマスター・ライトシリーズ

熱伝導性・耐食性にすぐれた
特殊ステンレスを使用。
軽くて使いやすいデイリーユースタイプ



ステンレス片手鍋
AD-KZ66K18
内径17.4×深さ9.5cm
底の直径16.5cm
底の板厚1.5mm
容量2.3L 質量:0.98kg
希望小売価格 **8,800円**(税込)



ステンレス両手鍋
AD-KZ66R20
内径19.8×深さ9.1cm
底の直径18.5cm
底の板厚1.5mm
容量2.8L 質量:1.2kg
希望小売価格 **10,120円**(税込)

ウルシヤマ

■ IHルミエールシリーズ

全面2層構造とスピニング加工で
優れた熱伝導性と軽量化を実現



ステンレスフライパン
AD-KZ24P26
内径26×深さ5.5cm
底の直径19.3cm
底の板厚2.6mm
質量:0.86kg
Teflon(テフロン)
希望小売価格 **7,150円**(税込)



ステンレスフライパン
AD-KZ24P28
内径28×深さ5.5cm
底の直径21.6cm
底の板厚2.6mm
質量:0.96kg
Teflon(テフロン)
希望小売価格 **8,250円**(税込)

■ あっせん鍋について

ご注文は、IH クッキングヒーター
お買い求め先へお申し込みください。

あっせん鍋は一部の商品を紹介しています。

AD品番のあっせん鍋に関するお問い合わせは
パナソニック リビング(株)システム部材開発センターまで
TEL (06) 6908-5913

詳しくは「あっせん鍋カタログ」をご覧ください。

あっせん鍋についてはウェブサイトでもご紹介しています。sumai.panasonic.jp/ihcook/guide/recommended-pot-pan.html

あっせん部材のご注文は…



関連部材については、

ウェブサイトでもご紹介しています。

商品寸法図については、商品サイトよりご確認ください。

ビルトイ
寸法図



据置
寸法図



IH クッキングヒーター ビルトイントイプ用関連部材

現地組み立て方式	付属品:露出型コンセント	30A用	タイプ	奥行	品番	大きさ(約)	希望小売価格	対応品番
			幅60cm用	55cm	AD-KZ038E-55A	幅600×奥行550×高さ315mm*	16,335円 (税込)	幅60cmタイプ: Sシリーズ/Aシリーズ/Bシリーズ/Cシリーズ/ KZ-F1T6XST/F1T6XKT/Jシリーズ
			57cm	AD-KZ038E-57A	幅600×奥行570×高さ315mm*			
		幅75cm用	55cm	AD-KZ038WE-5A	幅750×奥行550×高さ315mm*	26,015円 (税込)	幅75cmタイプ: Sシリーズ/Aシリーズ/Bシリーズ/Cシリーズ	※バックガードの高さ 90mm含む

現地組み立て方式		両開扉	タイプ	色(扉)	品番	大きさ(約)	希望小売価格	対応品番
			幅60cm用	ダークグレー	AD-KZ039HK2A	幅600×奥行541(取っ手除く) ×高さ575mm	24,200円 (税込)	● 据置用枠使用の場合幅60cmタイプ: 全シリーズ(KZ-XK30C/XS30Cを除く) ● システムキッチンに組み込む場合 幅60cm・幅75cmタイプ全シリーズ
		ホワイト	AD-KZ039HW2A					
		幅60cm用 高さ80cm 対応	ダークグレー	AD-KZ6D80ZHKA	幅600×奥行540(取っ手除く) ×高さ575mm	30,360円 (税込)	● 据置用枠使用の場合幅60cmタイプ: 全シリーズ(KZ-XK30C/XS30Cを除く) ● システムキッチンに組み込む場合 幅60cm・幅75cmタイプ全シリーズ	
			ホワイト	AD-KZ6D80ZHWA	幅600×奥行540(取っ手除く) ×高さ575mm	30,360円 (税込)		
組み立て完成品		幅60cm用 高さ85cm 対応	ダークグレー	AD-KZ6D85ZHKA	幅600×奥行540(取っ手除く) ×高さ625mm	35,420円 (税込)	● 据置用枠使用の場合幅60cmタイプ: 全シリーズ(KZ-XK30C/XS30Cを除く) ● システムキッチンに組み込む場合 幅60cm・幅75cmタイプ全シリーズ	
			ホワイト	AD-KZ6D85ZHWA	幅600×奥行540(取っ手除く) ×高さ625mm	35,420円 (税込)		
		幅60cm用 高さ80cm 対応	ダークグレー	AD-KZ6S80ZHKA	幅600×奥行540(取っ手除く) ×高さ575mm	35,420円 (税込)	● 据置用枠使用の場合幅60cmタイプ: 全シリーズ(KZ-XK30C/XS30Cを除く) ● システムキッチンに組み込む場合 幅60cm・幅75cmタイプ全シリーズ	
			ホワイト	AD-KZ6S80ZHWA	幅600×奥行540(取っ手除く) ×高さ575mm	35,420円 (税込)		
		幅60cm用 高さ85cm 対応	ダークグレー	AD-KZ6S85ZHKA	幅600×奥行540(取っ手除く) ×高さ625mm	35,420円 (税込)	● 据置用枠使用の場合幅60cmタイプ: 全シリーズ(KZ-XK30C/XS30Cを除く) ● システムキッチンに組み込む場合 幅60cm・幅75cmタイプ全シリーズ	
			ホワイト	AD-KZ6S85ZHWA	幅600×奥行540(取っ手除く) ×高さ625mm	35,420円 (税込)		

IH クッキングヒーター ビルトインタイプ用関連部材

前パネル		タイプ	色	品番	大きさ(約)	希望小売価格	対応品番
システムキッチン用の電気クッキングヒーター、ガスコンロをIHクッキングヒーターに取り替える際、すき間が出る場合に使用します		すき間高さ25mm用	ブラック	AD-KZ043-25A	幅594×奥行47.5×高さ21mm	4,840円(税込)	ビルトインタイプ ※以下除く (KZ-12C/11C/HS20AP/XK30C/XS30C)
		シルバー	AD-KZ043S-25A			5,082円(税込)	
システムキッチン用の電気クッキングヒーター、ガスコンロをIHクッキングヒーターに取り替える際、すき間が出る場合に使用します		すき間高さ50mm用	ブラック	AD-KZ043-50A	幅594×奥行47.5×高さ46mm	4,961円(税込)	Cシリーズ
		シルバー	AD-KZ043S-50A			5,203円(税込)	
システムキッチン用の電気クッキングヒーター、ガスコンロをIHクッキングヒーターに取り替える際、すき間が出る場合に使用します		すき間高さ25mm用	ブラック	AD-KZ050-25	幅594×奥行47.5×高さ21mm	8,393円(税込)	Cシリーズ
		シルバー	AD-KZ050S-25			8,536円(税込)	
システムキッチン用の電気クッキングヒーター、ガスコンロをIHクッキングヒーターに取り替える際、すき間が出る場合に使用します		すき間高さ50mm用	ブラック	AD-KZ050-50	幅594×奥行47.5×高さ46mm	8,602円(税込)	KZ-F1T6XST/F1T6XKT/ Jシリーズ/F1W6CL
		シルバー	AD-KZ050S-50			8,734円(税込)	
システムキッチン用の電気クッキングヒーター、ガスコンロをIHクッキングヒーターに取り替える際、すき間が出る場合に使用します		すき間高さ25mm用	ブラック	AD-KZ049-25	幅594×奥行47.5×高さ21mm	5,280円(税込)	KZ-F1T6XST/F1T6XKT/ Jシリーズ/F1W6CL
		シルバー	AD-KZ049S-25			5,500円(税込)	
システムキッチン用の電気クッキングヒーター、ガスコンロをIHクッキングヒーターに取り替える際、すき間が出る場合に使用します		すき間高さ50mm用	ブラック	AD-KZ049-50	幅594×奥行47.5×高さ46mm	5,390円(税込)	KZ-F1T6XST/F1T6XKT/ Jシリーズ/F1W6CL
		シルバー	AD-KZ049S-50			5,610円(税込)	

IH クッキングヒーター 据置タイプ用関連部材

パックガイド		タイプ	品番	大きさ(約)	希望小売価格	対応品番
		奥行550mm用	KZ-BGM55		6,490円(税込)	KZ-KM22E/KG22E/ KB21E/KL22E3

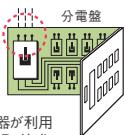
追加購入付属品・交換部品

ご注文は IH クッキングヒーターお買い求め先へお申し込みください。
グリル(ロースター)バッキンの交換方法について詳しくは、取扱説明書をご覧ください。

防熱パリルドア(オプション部品)	タイプ	タイプ	品番	備考	希望小売価格	対応品番
	ビルトインタイプ用	KZ-GDB5	KZ-GDB5	ドア表面に樹脂を採用し、表面の温度上昇を抑えます ※グリル庫内は見えません ※サービスルート扱い	8,250円(税込)	Sシリーズ/Aシリーズ/Bシリーズ
		KZ-GDB6			8,250円(税込)	Cシリーズ/KZ-F1T6XST/F1T6XKT/Jシリーズ/F1W6CL
	据置タイプ用	KZ-GDS2			8,250円(税込)	KZ-KM22E/KG22E
		KZ-GDS1			8,250円(税込)	KZ-KB21E/KL22E3

Sシリーズ:KZ-CS17FK/CS17FS/CS16FK/CS16FS
Aシリーズ:KZ-CA17VS/CA17VK/CA16VS/CA16VK/CA17MS/CA17MK/CA16MS/CA16MK/CA17TS/CA16TS/CA16TK/RA17TS/RA16TS/CA17WS/CA17WK/CA16WS/CA16WK
Bシリーズ:KZ-CB17TS/CB16TS/RB17TS/RB16TS
Cシリーズ:KZ-C37K/C37S/C36K/C36S
Jシリーズ:KZ-J1H6AST/J1H6AS/J1H6AK

200Vは、ほとんどのご家庭の分電盤までできます



分電盤に3本の電線で引き込まれていれば、IHが設置できます。

この場合、簡単な屋内配線工事でIHなどの200V機器が利用できるようになります。引き込み線が2本の場合は、単相3線への切換工事を電力会社に依頼してください。電力会社の負担で、電柱から軒先までの引き込み工事を受けられます。詳しくは地域の電力会社へ。

※上記イラストのような屋内配線の工事は、電気工事会社に依頼し、依頼者負担になります。

IHクッキングヒーター設置の際には必ず事前にご家庭の電気容量をご確認ください。

ご注意ください 設置前に必ずご覧ください。

IHクッキングヒーター設置について

IHクッキングヒーターを設置するには、200Vの配線工事が必要です。詳しくは、電気工事店にご相談ください。

ガス製品からのお取り替えについて

ガス機器から付け替える場合、ガス事業者に連絡しないでガス工作物(ガス配管、ガスマーティー、ガス栓など)を無断で撤去することは、法令により規制されています。事前にガス事業者へご連絡ください。また、閉栓はガス事業者に依頼してください。

集合住宅での設置について

集合住宅では全体の電気容量の関係で200V工事が行えない場合がありますので、管理組合、管理会社などにご確認ください。

IHクッキングヒーターとオーブンの組み合わせ設置について

IHクッキングヒーターとオーブンの組み合わせは、排熱(燃焼ガス)の関係でできません。ビルトイン電気オーブンレンジとの組み合わせのみになります。

取付設置について詳しくはウェブサイトで紹介しています。 sumai.panasonic.jp/ihcook/guide/replace.html

メーカー保証と合わせて無料修理サービス期間を延長いたします。(免責事項を除く) ※対象商品はウェブサイトをご覧ください。

長期安心修理サービス

お引き渡し日から
10か月以内に
お申込みください

最新情報とお申込みは
ウェブサイトから

長期安心

検索

<https://sumai.panasonic.jp/anshin/>



パナソニック テクノサービス株式会社

長期安心修理サポートセンター

0120-911-822 平日(月~金)9:00~17:00

IHクッキングヒーター設置上のご注意

- ①電源に漏電しゃ断器を設けた配線を行ってください。
- ②コンセントはIHクッキングヒーター専用として、下の表のものを使用してください。
- ③電源コンセントの接地は必ずD種接地工事を行ってください。
- ④接地線は塩ビ電線管で保護してください。
- ⑤接地極は湿気が多く、次のすべての条件を満たしたところを選んでください。

1. ガス管、水道管、地下ケーブルなどの埋設されていないところ。

2. 避雷針用接地場所から2m以上離れたところ。

3. 人通りの少ないところ。

- ビルトインIHクッキングヒーターとガスオーブンの組み合わせは排熱(燃焼ガス)の関係でできません。ビルトイン電気オーブンレンジとの組み合わせのみになります。ただし、ビルトインIHクッキングヒーターと排気連結するビルトインオーブンレンジをお使いの方は、ビルトインIHクッキングヒーターSシリーズ・Cシリーズ・Fシリーズ・Jシリーズ・KZ-XK30C・XS30Cとの組み合わせはできません。お使いのオーブンのシリーズがご不明な場合は、裏表紙の買替え対応機種検索システムをご参照ください。

- 定格5.8kWのIHクッキングヒーターは最大で約30Aを消費するため、平均的なご家庭の場合で、総電気容量を60A以上にすることをおすすめします。もしくは、4.8kWに切り換えてのご使用をおすすめします。

■ 漏電しゃ断器の設置

Sシリーズ/Aシリーズ/Bシリーズ/Cシリーズ・KZ-F1T6XST・F1T6XKT・Jシリーズ・XK30C・XS30C・KM22E

推奨漏電しゃ断器

- 品番:BJS3022N(HBモジュール)・BSHE23022(コンパクトタイプ)
- 定格電流:30A ●感度電流:15mA

KZ-HS20AP・KG22E・KB21E・12C

推奨漏電しゃ断器

- 品番:BJS2022N(HBモジュール)・BSHE22022(コンパクトタイプ)
- 定格電流:20A ●感度電流:15mA

KZ-F1W6CL・KL22E3

推奨漏電しゃ断器

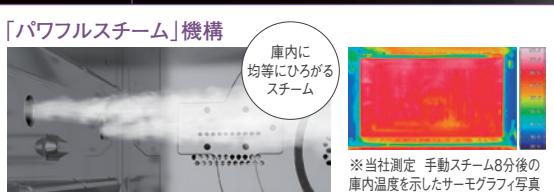
- 品番:BJS1522N(HBモジュール)・BSHE21522(コンパクトタイプ)
- 定格電流:15A ●感度電流:15mA

掲載価格は希望小売価格です。工事費は含まれておりません。

印刷物と実物では色柄が異なります。現物の商品サンプルなどでお確かめください。

200Vビルトイン 電気オーブンレンジ

全面ガラスのブラックカラー
空間に溶け込むフラットデザイン



写真はNE-DB1000とストッカー(収納部)NE-DU100K、IHクッキングヒーターKZ-CA17VKとの組み合わせです。

スチーム

1300Wのパワフルスチームで、
蒸し器を使わなくてもメニューがひろがる

短時間で庫内全体にたっぷりのスチームが広がります。蒸し野菜やゆで卵＆温泉卵も自動メニューにお任せで簡単に仕上がります。また手動スチームでは、缶詰のあたため、レトルトパウチの食品^{*}をそのままあたためることができます。

* 缶詰・レトルトパウチは、手動スチーム以外ではあたためないでください。缶詰はふたを外してください。

■ ボリュームのあるおもてなし料理からしゅうまいや肉まんもたっぷり蒸せます
一部メニューは2段スチーム調理も可能です。



レンジ

電波の作用で、食品の表面と内部がほぼ同時に加熱されます。
電波とスチームでラップなしでも、
しつこりふくら仕上げます。

グリル

上ヒーターで食品を加熱します。
食品の上面に焼き色を付けられます。(両面焼く場合は裏返しが必要です)

自動メニュー

31メニュー(お手入れ含む)は
加熱方法と時間を自動でコントロール

メニューを選びスタートするだけ、おまかせでもう1品。



オーブン

熱風循環ヒーターで包み込むように焼き上げ
パンやお菓子づくりの幅が広がる

庫内を一定の温度にあたためてじっくり加熱します。庫内のすみずみまで熱風を行きわたらせ、2段調理も可能です。30°C～65°Cの「発酵」機能とオーブンの70°C～230°Cの幅広い温度設定で、じっくり加熱する低温メニューから、高火力で一気に焼き上げるメニューまでおいしく応えます。

「スチームプラス」

手動のオーブン・グリル調理中にお好みで
スチームを入れることができます。火の通り
やケーキのふくらみをよくします。



使いやすさ

奥まで手が届き、おそうじしやすい
ワイド&フラットな庫内



アクセサリーをすっきり収納
ストッカー(収納部)^{*}



* IHクッキングヒーター下設置のみ。

分かりやすいナビ付き
ガラスタッチ操作



操作に必要なキーが光ってお知らせするナビ機能搭載

調理に便利な
付属品



IHクッキングヒーター下設置とミドル位置設置^{※1}の選択が可能。

IHクッキングヒーター下設置 ストッカー(収納部)が必要です



ミドル位置設置^{※1}



本体[ブラック] NE-DB1000	319,000円(税込)(工事費別)
ストッカー(収納部)[シルバー] NE-DU100S	33,000円(税込)(工事費別)
セット価格	352,000円(税込)(工事費別)

本体[ブラック] NE-DB1000	319,000円(税込)(工事費別)
ストッカー(収納部)[ブラック] NE-DU100K	33,000円(税込)(工事費別)
セット価格	352,000円(税込)(工事費別)

■ ビルトイン電気オーブンレンジ仕様一覧

機種	NE-DB1000	
色	ブラック	
操作部	操作パネル	ガラスタッチ操作
表示部	黒バック白文字液晶	
グリル機能	加熱方式	大火力平面ヒーター/片面グリル
	消費電力	1330W
	ヒーター出力	1300W
レンジ機能	消費電力	1600W
	高周波出力	1000W ^{※2} ~800~150W相当
	発振周波数	2450MHz
スチーム機能	スチームヒーター出力	1300W
	スチーム段数	2段調理
	スチームプラス	グリル・オーブンを調理時に手動でスチームを入れることが可能
オーブン機能	加熱方式	熱風循環ヒーター
	オープン段数	2段調理
	消費電力	1370W
	ヒーター出力	1350W
温度	発酵	30~65°C
調節	オーブン	70~230°C
自動メニュー	メニュー数	31メニュー(毎日使い 5メニュー・蒸し野菜/スチーム 12メニュー・焼き物 6メニュー・お菓子・パン 4メニュー・お手入れ 4メニュー)
庫内寸法(約)幅×奥行×高さ		394×309×234mm
総庫内容量(約)		30L
角皿(約)幅×奥行×高さ		407×303×25mm
ガラス皿(約)幅×奥行×高さ		343×267×22mm
調理あみ(約)幅×奥行×高さ		408×306×34mm
電源	電源コード・長さ	3芯EPゴムキャプタイヤケーブル1.5m
	電源プラグ	2極・接地極付 20A 250V
	推奨コンセント	埋込型:WN1932・露出型:WKS294
排気方式		前方排気
付属品		角皿2枚・ガラス皿1枚・調理あみ1枚・レシピブック

	IHクッキングヒーター下設置	ミドル位置設置 ^{※1}
質量(約)	34kg	26kg
外形寸法(約)幅×奥行×高さ	595×449×575~635mm (高さ調節可能)	595×449×464mm
キッチン高さ対応	800~900mm ^{※4}	— ^{※5}

[IHクッキングヒーター下設置の場合]
 ●システムキッチンに設置されている当社製ビルトインIHクッキングヒーターの下に設置ください。●当社製ビルトインIHクッキングヒーターの場合でも、流し台に据置用栓を使って設置されている場合は、ビルトイン電気オーブンレンジとの組み合わせはできません。●下記(1)、(2)ともに該当する場合、IHクッキングヒーター側に開口ができるため、別売部材「ビルトインオーブン用 IH接続口カバー」[AD-KZZK1]を取り付けてください。
 (1)現在ご使用のビルトインオーブンレンジがNE-DB800、900シリーズで、ビルトインオーブンレンジのみ置き換え。(2)現在ご使用のIHクッキングヒーターが32Bシリーズ(2005年発売モデル)以降に発売の機種
 ※1 指定仕様の収納キャビネットに組み込んで使用できる組み込み型オーブンレンジです。カップボード(食器棚)のミドル位置にも設置できます。※2 高周波出力1000Wは短時間高出力機能(最大3分)であり、調理中自動的に600Wに切換わります。これは自動の限られたメニュー(自動メニューの「1:あたため」、「2:飲み物」、「3:酒かん」)で働きます。※3 総庫内容量とは、JISの判定基準に基づいて算出された容量です。※4 本機器組み込み指定仕様の収納キャビネットが必要です。詳細は取付設置説明書をご確認ください。

キッチン高さに合わせて、オーブンレンジの高さが調節できます。

●別売部材の台輪を使えば、高さ900mmに対応できます。

|ビルトイン機器用台輪 **AD-F60HA**(ブラック)

|ビルトイン機器用台輪 **AD-F60SA**(シルバー)

希望小売価格 **18,150円(税込)(工事費別)**

大きさ(約):幅598×奥行587×高さ50mm

|ビルトインオーブン用 IH接続口カバー **AD-KZZK11**

希望小売価格 **1,595円(税込)(工事費別)**

●AD品番の関連部材に関するお問い合わせ先:
パナソニック リビング(株) システム部品開発センター TEL(06)6908-5913

商品寸法図については、

商品サイトよりご確認ください。

寸法図・設置工事説明書がダウンロードできます。



200Vフラットイン電気オーブンレンジ NE-WB761・NE-WB761Pからの入替について

●NE-DB1000に入替えについて

フラットイン電気オーブンレンジ※を取り外し、NE-DB1000を設置することができます。詳しくは、NE-DB1000の取付設置説明書をご確認ください。

●卓上タイプオーブンレンジ入替について

フラットイン電気オーブンレンジ※と収納キャビネットを取り外し、

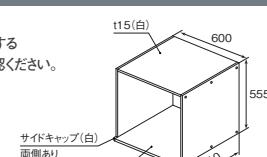
入替用キャビネットAD-WBCBW60BAを設置することで、

卓上タイプオーブンレンジを設置することができます。

※NE-WB761・NE-WB761Pが対象です。

●別売あせん部材についてはウェブサイトで詳しく紹介しています。

sumai.panasonic.jp/eoven/lineup/manual.html



■ 入替用キャビネット

200Vフラットイン電気オーブンレンジ※

入替用キャビネット(卓上タイプオーブンレンジ対応キャビネット)

AD-WBCBW60BA 希望小売価格 **18,238円(税込)**

現地組立 卓上オーブンレンジ設置にあたっては、設置寸法を十分ご確認ください。

AD品番の関連部材に関するお問い合わせ先:パナソニック リビング(株) システム部品開発センター TEL(06)6908-5913

ウェブサイトから寸法図・取付設置説明書・取扱説明書をダウンロードできます。

ビルトイン電気オーブンレンジの商品サイト **sumai.panasonic.jp/eoven/**

●キッチン及びインテリアは撮影用のイメージです。キッチンキャビネットは商品には含まれません。●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。

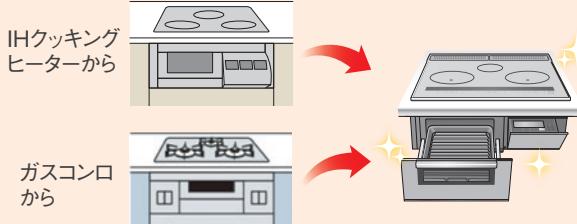
表示されている価格は事業者向けの積算見積価格であり、一般消費者向けの販売価格を示したものではありません。工事費は含まれておりません。

印刷物と実物では色柄が異なります。現物の商品サンプルなどでお確かめください。

お使いのIHやガスコンロからIHへ買替え検索!

ビルトイン IH&オーブンレンジへの

買替え対応機種 検索システム



買替え対応機種
検索システムは
こちらから



IHからの
取り替えの
動画は
こちらから



パナソニックIHの設置・お取り替えは簡単!

IHクッキングヒーターでお手入れ簡単なすっきりキッチンに。

大がかりなリフォームをしなくても、コンロのみをIHクッキングヒーターにお取り替えができます。



設置・お取り替えは
こちらから



ご購入にあたって

- 本カタログの価格には、配送・設置調整費・部材・工事費、使用済み商品の引き取り費等は含まれておりません。●商品改良のため、仕様・外観は予告なしに変更することがありますのでご了承ください。●実際の製品には、ご使用上の注意を表示しているものがあります。●印刷物と実物とは多少色味が異なる場合があります。あらかじめご了承ください。●このカタログの内容についてのお問い合わせは、お近くの販売店にご相談ください。
- IHクッキングヒーターをご使用の際は、磁気に弱いものを近づけないでください。・ラジオ・テレビなど(雑音が入ることがあります)・ICカード・キャッシングカード類など(記録が消えたり、壊れる可能性があります)・補聴器(雑音が入ったり音が小さくなることがあります)●記載の製品は一般家庭用で、業務用にはお使いいただけません。業務用や寮の食堂などでご使用された場合は、保証期間内でも原則として有料修理となります。(業務用指定商品を除く)

IHクッキングヒーターを 安全にお使い いただくために

- 油は炎がなくても温度が上がると発火するおそれがあります
揚げ物調理中は使い方を誤ると発火することがありますので、次のことを必ずお守りください。
 - 本体のそばを離れない。
 - 揚げ物機能で調理する。
 - 指定の油量を守る。
 - 指定の鍋を使用する。
 - 鍋は加熱部の中央に置く。

- だし汁・みそ汁・吸い物・カレーなどの
汁物や煮物は加熱前にかき混ぜてください
水や調理物を加熱していると、突然噴き出したり、
鍋が飛び跳ねことがあります。

- トッププレートに汚れ防止
カバーなどを敷かないでください
温度調節機能などの安全機能が正しく
働かないため、非常に危険です。

※IHクッキングヒーターは専門の工事業者による電気工事、設置工事が必要です。設置後は試運転を必ず行ってください。

▲ 安全に関するご注意

- ご使用の際は、取扱説明書を
よくお読みのうえ正しくお使いください。

- このカタログに記載の製品は国内一般家庭用です。●製品には安全にお使い頂くための注意シールが貼ってあるものがあります。ご使用の際はご確認の上、正しくお使いください。●電源は定格電力以上のアース付きの電源コンセントに直接、接続してお使いください。火災の原因となります。
- 医療用ベースメーカーなどをお使いの方は、念のため専門医師とご相談の上お使いください。(IHクッキングヒーターご使用の場合)●取付設置は、お買い上げの販売店または専門業者にご依頼ください。●取り扱いの誤りや取付設置に不備がありますと火災、故障、感電、やけどなどの原因となることがあります。●ガス機器から付け替える場合、ガス事業者に連絡しないでガス工作物(ガス配管、ガスマーテー、ガス栓など)を無断で撤去することは、法令により規制されています。事前にガス事業者へ連絡してください。また、閉栓はガス事業者に依頼してください。

愛情点検

長年ご使用の



IHクッキングヒーターの点検を!

- こんな症状は
ありませんか
- 焦げ臭いにおいがする。
 - 触るとビリビリ電気を感じる。
 - トッププレートにひび割れができる。
 - プラグコードが異常に熱くなる・コードを動かすと、通電したりしなかったりする。(プラグコードが、
テーブルやキッチンの下に見える場合)

IHクッキングヒーター・ビルトイン電気オーブンレンジの補修用性能部品の
保有期間は製造打切後8年です。ただし、1口・2口ビルトインタイプは6年です。

ご使用 中止

事故防止のため、電源スイッチと
ブレーカーを切り、販売店に点検
をご依頼ください。

情報セキュリティ

ISO27001

お客様の個人情報を取り扱う部門で国際標準規格であるISO27001を取得し、適切に情報管理を行う仕組みを構築しています。当社のISO27001認証取得事業場はホームページをご覧ください。panasonic.com/jp/about/privacy-policy

ご相談窓口におけるお客様の 個人情報のお取り扱いについて

パナソニック株式会社およびグループ関係会社は、お客様の個人情報をご相談対応や修理対応などに利用させていただき、ご相談内容は録音させていただきます。また、折り返し電話をさせていただくときのために発信番号を通知いただいております。なお、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に開示・提供いたしません。個人情報に関するお問い合わせは、ご相談いただきました窓口にご連絡ください。

製品には保証書を添付しております。必要事項が記入された保証書をお受け取りください。

お買い求めは技術とサービスを誇る当店へどうぞ…



表示を正しく
家電公取協会員
パナソニックは、
適正な表示を推進しています。

パナソニック
家電製品正規取扱店
詳しくはこちちら



パナソニック給湯・電化製品ご相談窓口

月-土曜日(祝日・正月三が日を除く)受付9時-18時

当社製品のお買物・取り扱い方法・その他ご不明な点は下記にご相談ください。



0120-878-695

上記番号がご利用いただけない場合: 06-6780-2554 FAX: 0120-872-460

このカタログの内容についてのお問い合わせは、
左記の販売店にご相談ください。

または、パナソニック給湯・電化製品ご相談窓口に
おたずねください。

パナソニック株式会社
コンシューマーマーケティング ジャパン本部
〒141-0031 東京都品川区西五反田3-5-20

発行年月日 2025年11月1日 KZ-JJR2511

●製品の色は印刷物ですので実際の色と若干異なる場合があります。●製品の定格およびデザインは改善等のため予告なく変更する場合があります。

●実際の製品には、ご使用上の注意を表示しているものがあります。

●パナソニックホームページ panasonic.jp パナソニックの最新情報をインターネット上でご覧ください。