

Panasonic

IH クッキングヒーター

総合カタログ® R

2026/春・夏

ビルドインタイプ / 据置タイプ
ビルドイン電気オープンレンジ



2026年4月1日時点
価格掲載版

MADE IN KOBE
since 1995



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

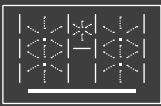
本カタログ掲載商品の価格には、配送・設置調整費、部材・工事費、使用済み商品の引き取り費等は含まれておりません。

すべてに光火力センサーを搭載。^{※1} 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		▶P.11 S シリーズ		▶P.12 A シリーズ			
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		
機種/価格 (工事費別)	幅75cm	KZ-CS17FK KZ-CS17FS オープン価格*	KZ-CA17VS KZ-CA17VK オープン価格*	KZ-CA17MS KZ-CA17MK オープン価格*	KZ-CA17TS KZ-CA17TK オープン価格*	KZ-RA17TS オープン価格*	KZ-CA17WS KZ-CA17WK オープン価格*
	幅60cm	KZ-CS16FK KZ-CS16FS オープン価格*	KZ-CA16VS KZ-CA16VK オープン価格*	KZ-CA16MS KZ-CA16MK オープン価格*	KZ-CA16TS KZ-CA16TK オープン価格*	KZ-RA16TS オープン価格*	KZ-CA16WS KZ-CA16WK オープン価格*
おいしい料理をつくる	匠加熱 IH		光火力センサー				
	光火力センサー+(プラス)/光火力センサー		光火力センサー				
ついうっかりにも配慮	煮込みアシスト 10メニュー (40レシビ) ^{※4} (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 (50レシビ) ^{※4} (左右IH)		焼き物温度調節 (左右IH)				
使いやすいをサポート	自動炊飯 (後ろIH)		自動炊飯 (左右IH)			自動炊飯 (左右IH)	
	自動湯沸し (左右後ろIH)		自動湯沸し (左右後ろIH)			自動湯沸し (左右IH)	
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)		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)					
こげつきお知らせ (左右IH)		こげつきお知らせ (左右IH)					
電源スイッチ自動OFF (時間設定機能つき)		電源スイッチ自動OFF (時間設定機能つき)					
光るライン		光るリング					
天面操作部 ガラスタッチ (左右後ろIH)		天面操作部 ガラスタッチ (左右後ろIH)			天面操作部 ガラスタッチ (左右IH)		
フルドット液晶		フルドット液晶					
音声ガイド (詳しくモード・通常モード)/かんたんモード		音声ガイド (詳しくモード・通常モード)/かんたんモード					
LED庫内灯 (切・入/手元スイッチ)		LED庫内灯 (切・入/手元スイッチ)					
電気表示・累計電気表示		電気表示・累計電気表示					
換気連動 おまかせ自動運転 ^{※5}		換気連動 おまかせ自動運転 ^{※5}					

※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ビ数です。(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。



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

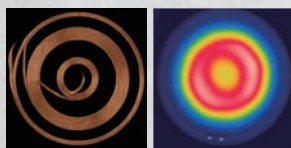


業界初^{*2}1つのインバーターで10個のピースコイルを制御する新しい加熱方式を採用 (全体エリア使用時)

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。

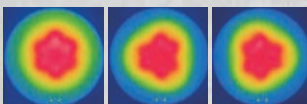
〈主な6つの加熱パターン〉

■中央加熱パターン

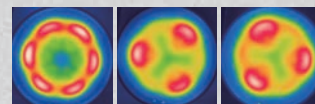
電流制御による磁束集中箇所(イメージ)



鍋の温度分布



■外側加熱パターン



^{*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
開発担当



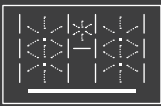
おいしく・手間なく料理ができるIHクッキングヒーター（以下IH）を開発するため、100名を超えるお客様の声をヒアリングしたところ、「IHは、お手入れ性と安全性は良いが、料理はガスコンロのほうがおいしそう」というご意見が多いことに衝撃を受けました。一方で、「IHの方がおいしく料理ができそう」と感じてもらえる商品をお客様にお届けしたいという想いが強くなり、ガスコンロや従来のIHにはない、新たな技術を搭載した商品の開発に挑戦しました。IHのもつ高火力・高効率かつ電化製品ならではの精密な加熱制御を進化させ、より鍋全体にムラなく均一に加熱できる＝料理の仕上がりが良くなるIHを生み出すべく、コアとなるIH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り組みました。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くと幸いです。

パナソニック独自^{※3}の「光火力センサー」に加え、低温領域も検知する「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。



●Sシリーズの機能を中心に紹介しています。●「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。



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。

加熱位置が集中せず
煮込み時の
こげつきも軽減



中央加熱時

外側加熱時

(火力2でシチューを10分加熱)



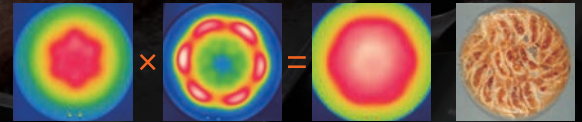
焼く

“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

18個のぎょうざも
ムラのない焼き色に



中央加熱時

外側加熱時

(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。

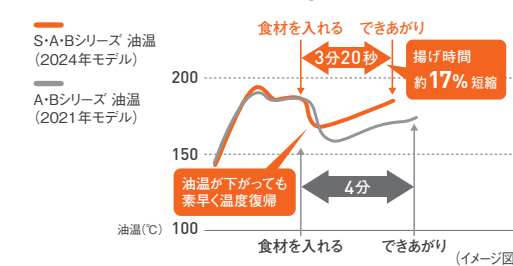


揚げる

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)



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って行ってみんなで楽しく。



ムラなく均一に焼き上げ



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。



■ 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)

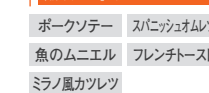
温度に加えて時間も自動設定、調理のタイミングもお知らせ

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



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



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ます。



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場合があります。)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。



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℃の低温から280℃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。



平面ヒーター

フラットでお手入れラクラク

奥まで見える 明るい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



パナソニック独自^{*1}の技術

下ヒーターに**IH**コイルを搭載

角型で隅々まで加熱が可能

●イメージ

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



溝の深さ

約7~9mm

食材から出た油は左右の溝に流れ落ちます

両端部:9mm

中央部:7mm

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

●Sシリーズの機能を中心に紹介しています。●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。

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 **ラクッキンググリル**
La Cookinggrill

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℃~280℃)

予熱なしでオーブン調理も手軽に



※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。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照ください。 ※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



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

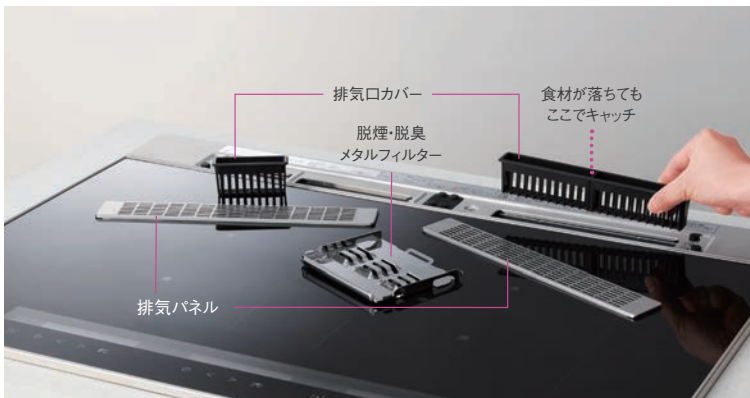
絞ったふきんで。油汚れは薄めた台所用洗剤(中性)をふきんにしみ込ませ、ていねいに拭き取ります。

取れにくい汚れは

クリームタイプの磨き粉を付け、丸めた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、くもりがスッパリ。

排気口

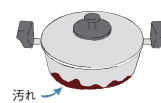
排気パネルや排気口カバーも丸洗いOK



排気口カバー
脱煙・脱臭
メタルフィルター
食材が落ちて
ここでキャッチ
排気パネル

■ 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の原因になります。



■ 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本あたり正味量: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

ラクにキレイを保てるグリル



LED庫内灯
明るい庫内で奥まで見えて、お手入れしやすく、調理の様子も確認しやすい。

センサー

スポンジのナイロン面でゴシゴシ拭いても大丈夫
※センサーのある庫内奥側は除く

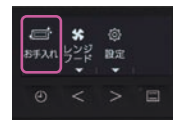
明るく隅々までお手入れしやすいフラットな庫内

●イメージ

※庫内が冷めてから行ってください。

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

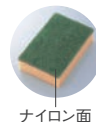
グリル扉は取り外しでき、台所用洗剤(中性)で丸洗いです。

お手入れ機能

庫内は加熱によって油污れを焼き切ります。

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ポンジのナイロン面※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。)



ナイロン面

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



フィルターは取り外して洗えます。

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。

焼き網タイプ



下ヒーターに油が触れると油煙の原因に。

IH&遠赤Wフラット ラククッキンググリル



下ヒーターに油があたらなから、油煙が飛びにくい。

煙の発生が少ない構造

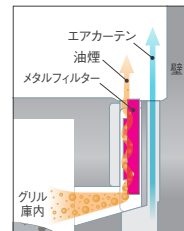
油煙の多くは、食材から出た油が下ヒーターにあたって発生します。ラククッキンググリルは下ヒーターに油があたらな構造の為、油煙の発生が軽減されます。

●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。

■ Sシリーズの排気構造イメージ図



※1 グリル庫内のみ。グリル皿とグリル扉はスポンジ面をご使用ください。 ※2 近江オドエアサービス(株)調べ、さんま5尾を自動調理「姿焼き・中」[標準]で調理した場合の油煙の成分、臭気濃度、臭気強度を測定。脱煙・脱臭メタルフィルター搭載品を未搭載品と比較し、効果あり。

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。

電気代

電源を切るたびに電気代をお知らせ。

電気代：約 2.5円

本体操作部(グリル)

レンジフードを 手元で操作^{※3}

ホームボタン 初期画面に戻る

※ グリル調理中は
使用できません。

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



●表示はイメージです。実際の商品とは異なります。

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 **開始** を押し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 換気運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運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

新着レシピを定期的に配信
レポートが増やせる

機能別レシピ検索

おすすめ機能を使いこなせ
るレシピをご紹介

使いこなし動画

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

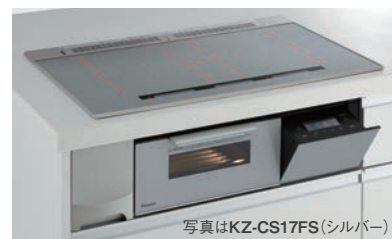
(2025年9月現在)

※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接続はできません

●Sシリーズの機能を中心に紹介しています。●「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。



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。



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。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。油はねが気になる揚げ物にオススメ。

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。



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。



3口IH	鉄・ステンレス対応
------	-----------

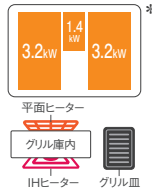


写真はKZ-CS17FK [ジェットブラック]



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	幅60cm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*	[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	IH&遠赤 Wフラット ラクッキングリル	▶ P.7	
	光火力センサー+ (プラス) / 光火力センサー (左右IH)	▶ P.4		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 ▶ P.8
	煮込みアシスト 10メニュー (左右IH)	▶ P.5-6		オープン調理 80°C~280°C ▶ P.8	
	焼き物温度調節 (左右IH)	▶ P.5-6		天面操作部 (ガラスタッチ式/フルドット液晶)	▶ P.10
	焼き物アシスト 10メニュー (左右IH)	▶ P.5-6		本体操作部 (プッシュ式/フルドット液晶)	▶ P.10
	光・揚げ物温度調節 2.0kW (左右IH)	▶ P.5-6		キッチンポケットアプリ	▶ P.10
自動炊飯 (後ろIH)		レンジフード換気連動対応			

※IHとオープン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。



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。

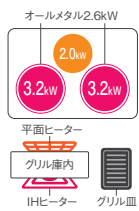
■オールメタル対応IH※1で使用できる鍋

オールメタル対応



写真はKZ-CA17VK(ジェットブラック)

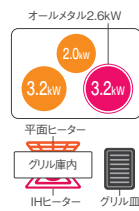
3口IH ダブル(左右IH)オールメタル対応



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★

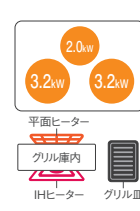
3口IH シングル(右IH)オールメタル対応



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



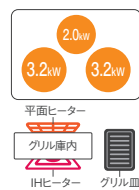
幅75cmタイプ
[シルバー] KZ-CA17TS
[ジェットブラック] KZ-CA17TK
オープン価格★

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	グリル	IH&遠赤 Wフラット ラクッキンググリル
	光火カセンサー		凍ったままIHグリル 8メニュー、自動調理 12メニュー
	煮込みアシスト 10メニュー(左右IH)		オープン調理 80°C~280°C
	焼き物温度調節(左右IH)		天面操作部(ガラスタッチ式/フルドット液晶)
	焼き物アシスト 10メニュー(左右IH)		本体操作部(プッシュ式/フルドット液晶)
光・揚げ物温度調節 2.0kW(左右IH)	キッチンポケットアプリ		
自動炊飯(後者IH) ※2口タイプは左右IH	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。

●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。

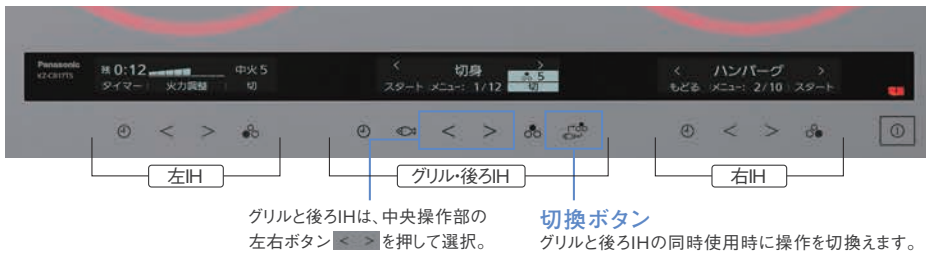
★オープン価格の商品の価格は販売店にお問い合わせください。

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ご確認ください。



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
------	-----------



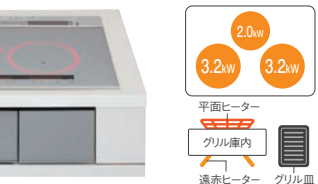
幅75cmタイプ
[シルバー]
KZ-CB17TS
オープン価格★



幅60cmタイプ
[シルバー]
KZ-CB16TS
オープン価格★



幅75cmタイプ
[シルバー]
KZ-RB17TS
オープン価格★



幅60cmタイプ
[シルバー]
KZ-RB16TS
オープン価格★

IH	匠加熱IH	グリル	遠赤 Wフラット ラクッキンググリル
	光火力センサー		自動調理 9メニュー
	煮込みアシスト 10メニュー(左右IH)		オープン調理 140°C~280°C
	焼き物温度調節(左右IH)		天面操作部(ガラスタッチ式/フルドット液晶)
	焼き物アシスト 10メニュー(左右IH) ※音声なし		本体操作部(プッシュ式/フルドット液晶)
	光・揚げ物温度調節 2.0kW(左右IH)		キッチンポケットアプリ
自動炊飯(後ろIH)	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。

⚠医療用ペ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)



キッチンポケットアプリ対応

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。



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	価格	379,500円 (税込)
[シルバー]	KZ-C37S		(工事費別)

幅60cmタイプ

[ジェットブラック]	KZ-C36K	価格	357,500円 (税込)
[シルバー]	KZ-C36S		(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)
	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 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℃~240℃
	天面操作部(ガラスタッチ式/LED表示)
	本体操作部(プッシュ式/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プンレンジの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。



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★

*Jシリーズは、左右IHを同時使用する場合、合計3.2kW以下になるように制御します。

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)
	焼き物温度調節(右IH) *Fシリーズのみ
	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(右IH) *Jシリーズは1.5kW(右IH)
	自動炊飯(後ろIH)







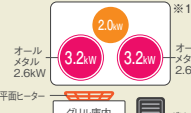


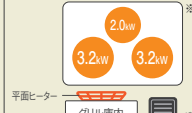
グリル	両面焼きグリル(グリル皿タイプ)
	自動調理 焼き魚3メニュー
	オープン調理
	天面操作部(プッシュ式/LED表示)
	本体操作部(プッシュ式/LED表示)
	キッチンポケットアプリ
	レンジフード換気連動対応

※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プンレンジの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。








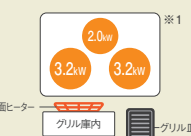

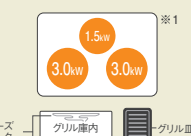
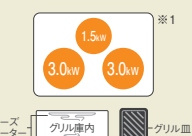
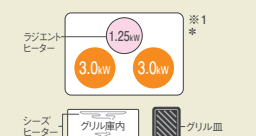
表示されている価格は事業者向けの積算見積価格であり、一般消費者向けの販売価格を示したものではありません。工事費は含まれておりません。
★オープン価格の商品の価格は販売店にお問い合わせください。印刷物と実物では色柄が異なります。現物の商品サンプルなどでお確かめください。

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。
- キッチ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	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		
		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。 	
機種/価格 (工事費別)	幅75cm	KZ-CS17FK オープン価格★ (ジェットブラック/ブラック)	KZ-CA17VS オープン価格★ (シルバー/シルバー)	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-RA17TS オープン価格★ (シルバー/シルバー)	
	幅60cm	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-RA16TS オープン価格★ (シルバー/シルバー)	
(トッププレート色/本体正面色)	幅75cm	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-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-CS16FS 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)		
ヒーター 種類 最大火力	ヒーター	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	 ※1 ● オールメタル 2.6kW	 ※1 ● オールメタル 2.6kW	 ※1 ● オールメタル 2.6kW	 ※1 ● オールメタル 2.6kW	
	グリル	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切換え可能)※3		単相200V(50/60Hz) 5.8kW(4.8kW切換え可能)※3			
使いやすさ	ト ッ プ プ レ ー ト	●(左右後ろIH)ガラスタッチ			●(左右後ろIH)ガラスタッチ		
	表示	フルドット液晶			フルドット液晶		
	かんたんモード	●			●		
	光るライン/光るリング	●(左右IH:3分割、後ろIH:前) 明るさ変化 高温時点滅/ー			ー/●(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		
	本体操作部	●(グリル)プッシュ式			●(グリル)プッシュ式		
	表示	フルドット液晶			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)			●/●(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)	オールメタル※6	—			4段階(25/38/44/51)	
	鉄・ステンレス※7	4段階(25/35/40/48)			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)			
電気表示/累積電気表示	●/●			●/●			
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)			
おいしさ	IH	匠加熱(IH)	●(左右IH)			—	
		光力センサー(ガラス/度力センサー)	●/●(左右IH)			—/●	
		焼き物温度調節(タイマー付き)	●(左右IH:前/奥/全体) 140・160・180・200・230℃			●(左右IH) 140・160・180・200・230℃	
		焼き物アシスト※9	●10メニュー(左右IH:前/奥/全体)			●10メニュー(左右IH)	
		煮込みアシスト	●10メニュー(左右IH:前/全体)			—	
	グリル	光・揚げ物温度調節	●(左右IH:前/奥、140℃~200℃(7段階)、200gかつ深さ1cm以上の油量※10から対応)※11 ※12			●(左右IH、140℃~200℃(7段階)、200gかつ深さ1cm以上の油量※10から対応)※11 ※12	
		こげつきお知らせ※13	●(左右IH:前/奥)			●(左右IH)	
		炊飯	●(後ろIH/2合)※14			●(後ろIH/2合)※14	
		湯沸し	●(左右IH:前、後ろIH)※14			●(左右後ろIH)※14	
		火力調節	左右IH:10段階 後ろIH:7段階			左右IH:10段階 後ろIH:8段階	
ラジエント	ラックングリル	●IH&遠赤 Wフラット ラックングリル			●IH&遠赤 Wフラット ラックングリル		
	両面焼き	●(グリル皿タイプ)			●(グリル皿タイプ)		
	自動調理	●12メニュー			●12メニュー		
	焼き分け機能(自動調理のみ)	●(お急ぎ/標準/しっかり)			●(お急ぎ/標準/しっかり)		
	凍ったままIHグリル	●8メニュー			●8メニュー		
グリル	オープン調理(温度調節)(約)	●80℃~280℃(11段階)			●80℃~280℃(11段階)		
	手動調理(火力調節)/消費電力(約)	3段階 弱(920W) 中(1230W) 強(1470W)			3段階 弱(950W) 中(1230W) 強(1470W)		
ラジエント	上ヒーター加熱(手動)	●			●		
	火力調節/消費電力(約)	—			—		
清潔	グリル	●お手入れ機能/脱臭脱臭メタルフィルター			●/●		
	フラットな庫内/庫内灯	●(両側面・上下面が拭ける)/●(LED照明 切入/手元スイッチ)			●(両側面・上下面が拭ける)/●(LED照明 切入/手元スイッチ)		
質量寸法	グリル皿表面処理	フッ素加工			フッ素加工		
	本体	質量(約) 大きさ(約) 幅×奥行※16 ×高さ(ワークトップの上高さ)	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)
電源	グリル	庫内有効寸法 (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)		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)		
	グリル	グリル皿(約)幅×奥行×高さ	258×394×40mm		258×394×40mm		
電源	コード・長さ	3芯EPゴムキャブタイプケーブル 0.7m			3芯EPゴムキャブタイプケーブル 0.7m		
	電源プラグ	2極・接地極付 30A 250V			2極・接地極付 30A 250V		
付属品	推奨コンセント	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)		
	付属品	レシピブック			100レシピ集		

※1 2つ以上のヒーターを同時に使用した場合、総消費電力を超えないよう自動的に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[]を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でも最大火力3.2kWになります。 ※3 工場出荷時は5.8kW設定ですが、4.8kWに切換え可能。 ※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き測定方法による。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 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、カタログ上において従来の「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つ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んで設定できます。 ※10 火災のおそれがあるため、200g未満、深さ1cm未満の油では調理しないでください。 ※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す。 ※12 予熱完了1分前の予告報知あり。 ※13 解除機能付。(「加熱」表示中の火力5以下で作動。) ※14 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。 ※15 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。 ※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	Fシリーズ	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。 	写真はKZ-J1H6ASTです。 写真はKZ-J1H6AS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-J1H6AST 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)	KZ-J1H6AS オープン価格★ (ブラック/グレー)
					
2.75kW	2.2kW	2.2kW	1.95kW	1.55kW	1.55kW
—	単相200V(50/60Hz) 5.8kW(4.8kW切換え可能)※3		単相200V(50/60Hz) 5.8kW(4.8kW切換え可能)※3	単相200V(50/60Hz) 5.8kW(4.8kW切換え可能)※3	単相200V(50/60Hz) 5.8kW(4.8kW切換え可能)※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	フルドット液晶(オレンジ)	●(左右後ろIH)ガラスタッチ LED表示	●(左右後ろIH、グリル)プッシュ式 LED表示	●(左右IH+ラジエント、グリル)プッシュ式 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)
—	●/● ●おまかせ自動運転※8	—	—/— ●おまかせ自動運転※8	●	●
—	—/●	—	—/●(左右IH)	—/●(左右IH)	—/●(左右IH)
—	●(左右IH) 140・160・180・200・230℃ ●10メニュー(左右IH) ※音声なし	—	●(左右IH) 140・160・180・200・230℃	●(右IH) 140・160・180・200・230℃	—
—	●(左右IH、140℃~200℃(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℃~200℃(7段階)、 200gかつ深さ1cm以上の油量※10から対応)※11 ●(左右IH)	●(右IH、140℃~200℃(7段階)、 200gかつ深さ1cm以上の油量※10から対応)	●(右IH、140℃~200℃(7段階)、 200gかつ深さ1cm以上の油量※10から対応)
●(左右IH/2合) ●(左右IH) 左右IH:10段階	●(後ろIH/2合)※14 ●(左右後ろIH)※14 左右IH:10段階 後ろIH:8段階 ●遠赤 Wフラット ラクッキンググリル ●(グリル皿タイプ) ●9メニュー	—	●(後ろIH/2合)※14 ●(左右IH) 左右IH:10段階 後ろIH:7段階 ●(グリル皿タイプ) ●6メニュー	— ●(グリル皿タイプ) ●焼き魚:3メニュー	— ●(グリル皿タイプ) ●焼き魚:3メニュー
—	—	—	—	—	—
—	●140℃~280℃(8段階) 3段階 弱(950W) 中(1200W) 強(1400W)	—	●140℃~240℃(6段階) 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
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)	260×349×64mm (グリル皿の調理面から 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)
—	258×372×32mm 3芯EPゴムキャブタイプケーブル 0.7m 2極・接地極付 30A 250V ⚡	—	256×346×34mm 3芯EPゴムキャブタイプケーブル 0.9m 2極・接地極付 30A 250V ⚡	256×347×35mm 3芯EPゴムキャブタイプケーブル 0.9m 2極・接地極付 30A 250V ⚡	256×347×35mm 3芯EPゴムキャブタイプケーブル 0.9m 2極・接地極付 30A 250V ⚡
—	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プ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。



AIエコナビ
ECONAVI
(KM・KGタイプのみ)

光火カ
センサー

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

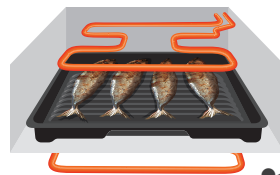
食材や調味液が焼き網の間から、下ヒーターにあたってこびりつきの原因に。



●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。

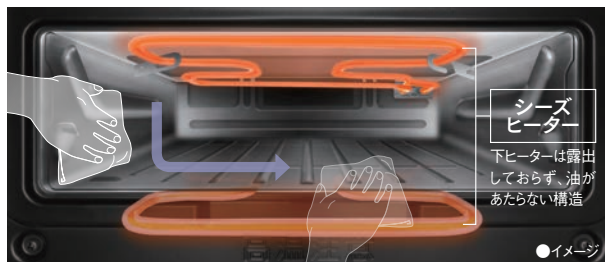


●イメージ図

●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。



シーズ
ヒーター
下ヒーターは露出
しておらず、油が
あたらぬ構造
●イメージ

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、油煙・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)と時間をお好みで設定。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、オープ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。

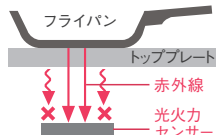


オールメタル対応

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す素早く温度検知。



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を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、

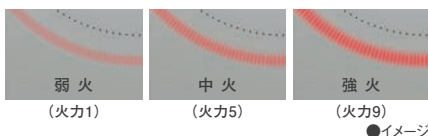
- 火力も読み上げ
- 設定温度も読み上げ
- タイマー設定も読み上げ

「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}

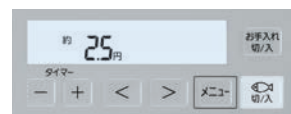
火力に応じて明るさが10段階に変化
使用中はあたたかな赤色に点灯し、鍋を置く位置もわかりやすい。トッププレートが熱い間、点滅して高温注意をお知らせします。



●イメージ

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

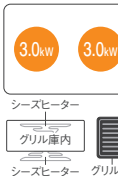


オールメタル2.5kW

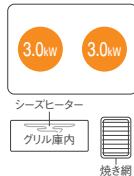


【ウォームシルバー】
KZ-KM22E
オープン価格★

2口IH 鉄・ステンレス対応



【シルバー】
KZ-KG22E
オープン価格★



【ブラック(石目調)】
KZ-KB21E
オープン価格★

光火力センサー搭載のスタンダードタイプ

IH	光火力センサー	グリル	両面焼きグリル(グリル皿タイプ) ^{※3}
	焼き物アシスト		自動調理 焼き魚3メニュー ^{※3}
	焼き物温度調節(左IH) ^{※3}		天面表示(フルドット液晶)
	光・揚げ物温度調節 1.5kW(左右IH)		本体操作部(プッシュ式)
			レンジフード換気運動対応

※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 軽く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。 ※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℃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の当社標準ステンレス製鍋を使用。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と鉄・ステンレス対応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。 ※8 油量500g、180℃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と鉄・ステンレス対応IHヒーターにより、効果は異なります。

●KM・KGタイプの機能を中心に紹介しています。 ●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。
●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。

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*1

少量油*2でも適温調理でおいしく。



メニューや量に合わせて小鍋*3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

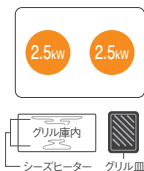
グリル調理は一定の火力が必要なので、グリルを優先させながら炒め物もできます。

●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

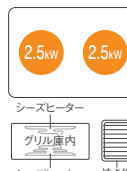
幅60cmビルトインタイプ



[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	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 焼き魚3メニュー
	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)	
	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・ホーロー・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。

▲医療用ペ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)

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				
		鉄・ステンレス対応		鉄・ステンレス対応				
		Eシリーズ		ビルトインタイプ	据置タイプ			
		AI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			
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	※4 オールメタル 2.5kW シーズヒーター グリル皿内 グリル皿		※4 シーズヒーター グリル皿内 焼き網		※4 シーズヒーター グリル皿内 グリル皿		
	グリル	1.95kW		1.25kW	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 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)	
電気表示	●					—		
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℃			—	●(右IH)140・160・180・200・230℃	
		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※8から対応)※9			—	●(右IH、140℃~200℃ (7段階)、200gかつ深さ1cm 以上の油量※8から対応) ●(左右IH、140℃~200℃ (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)		
	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℃~280℃(8段階)			—	●140℃~280℃(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)						3段階 弱(940W) 中(1270W) 強(1550W)		
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	●			—		
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			
質量寸法	本体	質量(約)	19.9kg	18.0kg	18.1kg	14.7kg	18.5kg	
		大きさ(約)幅×奥行※10×高さ(ワーっブの上高さ)	590×521×180mm	590×521×180mm	590×521×180mm	599×560×231mm(13mm)	590×521×180mm	
	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)		
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 Ⓢ		
	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、設定火力が下がる場合があります。E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ご確認ください。

グリルレスタイプ 3口IH 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

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

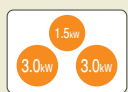
価格
330,000円(税込)
(工事費別)



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揃えることができ、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プン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、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[光]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 火災の恐れがあるため、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。

機種		KZ-XK30C/XS30C	
ヒーター	ヒーター種類・最大火力	●鉄・ステンレス対応 IHヒーター  ※1	
	定格電圧・消費電力	単相200V(50/60Hz) 5.8kW(4.8kW切り換え可能) ※2	
使いやすさ	天面操作部	●(左右後ろIH)ガラスタッチ	
	表示	LED表示	
	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	
	タイマー(残り時間)	独立式(左右後ろIH:1分~9時間30分)	
	運転音(約)dB ※3	鉄・ステンレス ※4 4段階(25/35/38/43)	
おいしさ	電源スイッチ自動OFF(設定機能)	●(5・10・15・30分)	
	レンジフード換気連動	●おまかせ自動運転 ※5	
	IH	光火力センサー	●(左右IH)
		焼き物温度調節(タイマー付き)	●(左右IH) 140・160・180・200・230℃
		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 ※6から対応) ※7
こげつきお知らせ ※8		●(左右IH)	
寸法	質量(約) 大きさ(約) 幅×奥行×高さ(ワークトップの上高さ)	10.5kg 598×516×100mm(11mm)	
	コード・長さ	3芯EPゴムキャブタイヤケーブル 0.9m	
電源	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)	

1口・2口IH ワンルームマンションや飲食店に。

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、必ず専用の別売天ぶ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
安全機能	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)
揚げ物温度調節	●7段階(140℃~200℃)	●7段階(140℃~200℃)	●7段階(140℃~200℃)(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℃~200℃まで10℃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)

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   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、軽く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  

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に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	鉄・ステンレス対応IH		オールメタル対応IH	
	対応	対応	対応	対応
鉄 鉄鋳物 鉄ホーロー	○	○	○	○
ステンレス (一層鍋)	○	○	○	○
多層鍋	△~○	○	○	○
	○	○	○	○
銅・アルミなど(非磁性金属鍋)	×	×	○	○
耐熱ガラス・土鍋・陶磁器(セラミックス)	×	×	×	×

鍋の種類によっては、火力が弱くなったり加熱できな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。

アルミ・銅鍋などでは、最大火力が2.6kW*に制限されます。

加熱できません。

土鍋、陶磁器(セラミックス)などは、SGマーク   や「IH用」の表示があっ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。

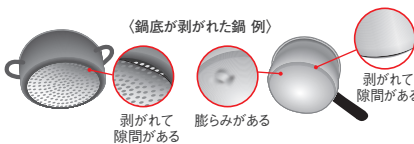
*KZ-KM22Eは、最大火力2.5kWとなります。

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	後ろIH※12	底径	左右IH※13
 底径	Sシリーズ	10~28cm(前・奥エリアの場合)*	10~16cm	Aシリーズ	15~26cm※14
	A・Bシリーズ	12~26cm	10~18cm	(底径が小さいと) ・安全機能が働いて、通電を停止することがあります。 ・火力が弱くなります。	
	C・F・J・KZ-XK30C・XS30C	12~26cm	12~18cm	重さ アルミは、調理物と合わせて約700g以上 ・軽くと鍋が動くことがあります。	
	据置タイプ	12~26cm	—	底の形状 平らでトッププレートに密着するもの ・アルミ製のフライパン・玉子焼き器は、底の厚い鋳造品を使う。 ・アルミ鍋での炒め物・空焼きを避ける。鍋底が変形しやすくなります。	
 底径	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。			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	
 底径	底の形状 平らでトッププレートに密着するもの			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	

ご使用前に鍋やフライパンの底面をご確認ください

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となります。



■揚げ物調理で使える鍋

	光・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	揚げ物温度調節 KZ-12C/11C/HS20AP	「焼き物温度調節」には SGマーク   マークのある フライパンをお使いください。
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。	 設定温度と実際の鍋底温度がずれることがあります。
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。	



■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

*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。

- 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。

スキレット
取っ手の取れるフライパン
専用鍋(ラクティパン)
鍋


※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つたり、火力が弱くなったり、加熱できなかったりすることがあります。 ※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   の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「キーン」「ジー」「ブー」など音がすることがありますが機器の異常ではありません。鍋の位置を少しずらすと音が止まる場合があります。

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

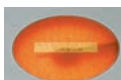
- ・脚つきの土鍋は加熱できません。
- ・ガラス製の鍋は超耐熱ガラス製鍋以外は使えません。(割れる場合があります)
- ・底に凹凸があるものはヒーターの損傷や劣化を早める原因になります。
- ・魚焼き器・網は調理物が落ちてトッププレートに焼き付きします。



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 (E) (F) (G) (H) 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

- ・(E) (F) (G) (H) 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。
- ・(E) (F) (G) (H) 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 (H) クッキングヒーター・卓上 (H) 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 ビタクラフト

IH搭載
ラッキンググリル専用鍋*
ダブルグリル
*Sシリーズ・Aシリーズのみ

AD-KZ17WG36

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 **25,300円**(税込)



■ 鍋 フジノス

IH搭載
ラッキンググリル専用鍋*
ラクティブパン
*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て便利。

■ 鍋



ガラス製蓋

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ィリユースタイル



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プラチナ
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プラチナ
希望小売価格
8,250円(税込)

■ あっせん鍋について

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
お問い合わせ先へお申し込みください。TEL (06)6908-5913

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。
寸法図・設置工事説明書がダウンロードできます。

ビルトイン
寸法図



据置
寸法図



(H) クッキングヒーター ビルトインタイプ用関連部材

※本カタログ掲載のIHクッキングヒーターの対象部材一覧です。

据置用枠	現地組み立て方式	タイプ	奥行	品番	大きさ(約)	希望小売価格	対応品番
付属品:露出型コンセント	30A用	幅60cm用	55cm	AD-KZ038E-55B	幅600×奥行550×高さ315mm*	20,570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-57B	幅600×奥行570×高さ315mm*		
		幅75cm用	55cm	AD-KZ038WE-5B	幅750×奥行550×高さ315mm*	32,780円 (税込)	

*バックガードの高さ90mm含む

据置	現地組み立て方式	タイプ	色(扉)	品番	大きさ(約)	希望小売価格	対応品番
組み立て完成品	両開扉	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			
	両開扉	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)	
			ホワイト	AD-KZ6D80ZHWA			
	スライド扉	幅60cm用高さ80cm対応	ダークグレー	AD-KZ6D85ZHKA	幅600×奥行540(取っ手除く)×高さ625mm	30,360円 (税込)	
			ホワイト	AD-KZ6D85ZHWA			
幅60cm用高さ85cm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)			
	ホワイト	AD-KZ6S80ZHWA					
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)			
	ホワイト	AD-KZ6S85ZHWA					

IH クッキングヒーター ビルトインタイプ用関連部材

※本カタログ掲載のIHクッキングヒーターの対象部材一覧です。

タイプ	色	品番	大きさ(約)	希望小売価格	対応品番	
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)	Sシリーズ/Aシリーズ/Bシリーズ	
	シルバー	AD-KZ043S-25A		5,082円(税込)		
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)		
	シルバー	AD-KZ043S-50A		5,203円(税込)		
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)		
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)		
	シルバー	AD-KZ050S-50		8,734円(税込)		
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)		
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)		
	シルバー	AD-KZ049S-50		5,610円(税込)		

前パネル

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

IH クッキングヒーター 据置タイプ用関連部材

※本カタログ掲載のIHクッキングヒーターの対象部材一覧です。

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	高さ260mm 材質:ステンレス、 本体にビス4本締め、キッチン奥行55cm	6,490円(税込)	KZ-KM22E/KG22E/ KB21E/KL22E3

バックガード

壁のすき間汚れを防止し、キッチンをすっきり見せます

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)パ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。

※本カタログ掲載のIHクッキングヒーターの対象部材一覧です。

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	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 ※サービスマニュアル扱い	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

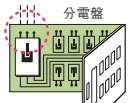
Sシリーズ:KZ-CS17FK/CS17FS/CS16FK/CS16FS Aシリーズ:KZ-CA17VS/CA17VK/CA16VS/CA16VK/CA17MS/CA17MK/CA16MS/CA16MK/CA17TS/CA17TK/CA16TS/CA16TK/RA17TS/RA16TS/CA17WS/CA17WK/CA16WS/CA16WK
Bシリーズ:KZ-CB17TS/CB16TS/RB17TS/RB16TS Cシリーズ:KZ-C37K/C37S/C36K/C36S Jシリーズ:KZ-J1H6AST/J1H6AS/J1H6AK

200Vは、ほとんどのご家庭の分電盤までできています

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等で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線式への切換え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、ガス業者に連絡しないでガス工作物(ガス配管、ガスメーター、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プンとの組み合わせ設置について

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

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

長期安心修理サービス

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。

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

- 電源に漏電しゃ断器を設けた配線を行ってください。
- 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。
- 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。
- 接地線は塩ビ電線管で保護してください。
- 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。
 - 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。
 - 避雷針用接地場所から2m以上離れたところ。
 - 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プ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プンレンジとの組み合わせのみにになります。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プ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。お使いのオープンのシリーズがご不明な場合は、裏表紙の質問受付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。

■ コンセントの定格容量、配線の太さについて

形式	定格	配線コードの太さ*	コンセント差し込み形状
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	2極-接地極付・30A・250V	単線直径: 2.6mm以上または より線5.5mm ² 以上	⊕
KZ-KM22E	2極-接地極付・30A・250V		⊖
KZ-HS20AP-KG22E-KB21E	2極-接地極付・20A・250V	単線直径: 2.0mm以上または より線3.5mm ² 以上	⊕
KZ-12C	2極-接地型・15A・250V		⊖
KZ-F1W6CL-KL22E3	2極-接地極付・15A・250V	単線直径: 1.6mm以上または より線2.0mm ² 以上	⊕

- 電気工事は、電気事業法技術基準及び電力会社工事基準に基づき、指定事業者にて施工してください。
- 漏電しゃ断器、ブレーカー、電線などは内線規定に定められた定格のものを使用してください。
- ※ご使用のコンセントに適用電線の指示がある場合は、それに従ってください。

■ 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:BSJ3022N(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:BSJ3022N(HBモジュール)・BSHE23022(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:BSJ1522N(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ご確認ください。

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もできます。

※ 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、しっとりふっくら仕上げます。

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℃~65℃の「発酵」機能とオーブンの70℃~230℃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」

手動のオープン・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。

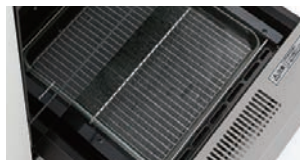


使いやすさ

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

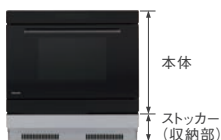
調理に便利な
付属品



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)**

本体[ブラック]
NE-DB1000 319,000円(税込)(工事費別)

■ビルトイン電気オープンレンジ仕様一覧

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・オープン調理時に手動でスチームを入れることが可能	
オープン機能	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	
	温度調節	発酵	30~65℃
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 ^{※3} (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	
調理あり(約)幅×奥行×高さ		408×306×34mm	
電源	電源コード・長さ	3芯EPゴムキャブタイケーブル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・調理あり1枚・レシピブック	

【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、流し台に据置用枠を使って設置されている場合は、ビルトイン電気オープ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「ビルトインオープン用 IH接続口カバー」【AD-KZZK11】を取り付けてください。
(1)現在ご使用のビルトインオープンレンジがNE-DB800・900シリーズで、ビルトインオープ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プンレンジです。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に切換ります。これは自動の限定したメニュー(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。※4 870~900mmの場合、別売部材「ビルトイン機器用台輪」が必要です。※5 本機を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、オープ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にも対応できます。
|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

|ビルトインオープン用 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せ先:
パナソニックリビング(株)システム部材開発センター TEL(06)6908-5913

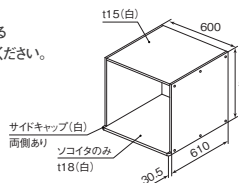
	IHクッキングヒーター下設置	ミドル位置設置 ^{※1}
質量(約)	34kg	26kg
外形寸法(約)幅×奥行×高さ	595×449×575~635mm (高さ調節可能)	595×449×464mm
キッチン高さ対応	800~900mm ^{※4}	— ^{※5}

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プンレンジ NE-WB761・NE-WB761P からの入替について

- NE-DB1000に入替について
フラットイン電気オープンレンジ[※]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。
- 卓上タイプオープンレンジ入替について
フラットイン電気オープンレンジ[※]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、卓上タイプオープ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。
- 別売あわせ部材についてはウェブサイトでご紹介しています。
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プンレンジ[※]
入替用キャビネット(卓上タイプオープ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】卓上オープ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せ先:パナソニックリビング(株)システム部材開発センター 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プンレンジの商品サイト sumai.panasonic.jp/eoven/

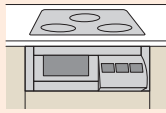
●キッチン及びインテリアは撮影用のイメージです。キッチンキャビネットは商品には含まれません。●料理の写実は調理を想定したイメージであり、実際と多少異なることがあります。表示されている価格は事業者向けの積算見積価格であり、一般消費者向けの販売価格を示したものではありません。工事費は含まれておりません。

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。

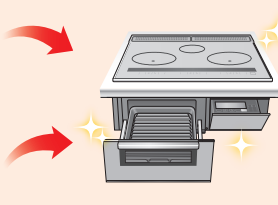
お使いのIHやガスコンロからIHへ買替え検索!

ビルトイン IH&オープンレンジへの 買替え対応機種 検索システム

IHクッキング
ヒーターから



ガスコンロ
から



買替え対応機種
検索システムは
こちらから

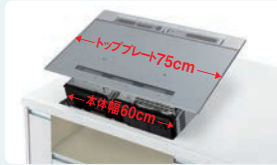


IHからの
取り替えの
動画はこちらから



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。
大がかりなり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・キャッシュカード類など(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場合があります)●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、
鍋が飛び跳ねることがあります。

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。●医療用ペ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ると火災、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、ガスメーター、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。●触れるとビリビリ電気をを感じる。●トッププレートにひび割れができた。
●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)

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



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

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ために発信番号を通知いたしております。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...

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 2026年4月1日

KZ-JJR2604

●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。