

3口がすべて大火力IH ダブルオールメタル対応(左右IH)

左右IHは、鉄・ステンレス鍋に加え、アルミ・銅鍋も使えます。*1(中央IHは、鉄・ステンレス鍋対応)



オールメタル対応とは

- オールメタル対応
一般的に鉄・ステンレス鍋に加え、アルミや銅の鍋も使えるIHヒーターをオールメタル対応としています。
- ダブルオールメタル対応
また、オールメタル対応のIHヒーターを左右に配置したものをダブルオールメタル対応としています。

ご家庭で本格調理が楽しめる大火力

左右IH

鉄・ステンレス鍋 **3.0kW**
アルミ・銅鍋 **2.6kW**

※左右同時に3.0kWは使えません。
※本体内部の回路を保護するために、火力「10」より大きい火力を連続して使用できる時間は最大約15分です。15分を超えると自動的に火力が「10」に下がります。

中央IH

鉄・ステンレス鍋 **2.0kW**

大火力の左右IHなら、本格的なステーキやシャキッと炒めたものなどがおいしく調理できます。さらに、中央IHの火力が2.0kWにアップ。例えば、左右IHで調理中に急いでお湯を沸かしたいときなど、便利に使えます。



左右IHはアルミ・銅鍋も使える オールメタル対応

鉄・ステンレス鍋に加え、アルミ・銅鍋なども使えます。



※一般的に鉄・ステンレス鍋に加え、アルミや銅の鍋も使えるものをオールメタル対応としています。使える鍋については、P.21をご覧ください。
※アルミ・銅鍋を加熱する場合は浮力が働いたため、鍋が動き火力が下がります。調理物と合わせて約1kg以上で使用してください。

一度に4種類の調理ができる 3口IHとオーブンの4ヶ所同時使用

IHで「炒める」「ゆでる」「煮る」、オーブンで「焼く」。4種類の調理が一度にできるから、朝の忙しいときや品数が多いときでも手早く食事の準備が整います。



※2つ以上のヒーターを同時に使用する場合、総消費電力が5.8kWを超えるとブザーが鳴り、キーを受け付けません。他のヒーターの火力を下げてください。(総消費電力を4.8kWに切り替えた場合は、4.8kW以内でご使用ください。)

※イメージ図

とろ火から強火まで12段階のきめ細かな火力調節(中央IHは10段階(火力表示10まで))

湯せんなしでチョコレートが溶かせる「とろ火」から、温める、焼く、煮込む、炒める、沸かすなど調理に合わせて火力が選べます。

火力がひと目でわかる4色ワイドカラー液晶。

とろ火はグリーン(火力表示1)	弱火はイエロー(火力表示2~5)	中火はオレンジ(火力表示6~8)	強火はレッド(火力表示9~12)
湯せんなしでチョコレートが溶かせる。	薄焼き卵もきれいに。	余分な水分を飛ばしてシャキッと。	湯沸かしがスピーディー。
豆もきれいに煮含められる。	シチューもじっくりコトコト。	グツグツ煮込んでうまみを引き出す。	短時間で炒めてうまみをキープ。

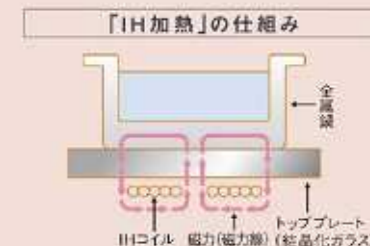
鍋をダイレクト加熱 ピュアなIH加熱

トッププレートが鍋底温度よりも熱くならない安心設計

日立独自

日立の「ピュアなIH加熱」なら、独自の高周波制御技術によって鉄・ステンレス鍋はもちろん、アルミ・銅鍋でも鍋だけを加熱させるので、無駄な加熱をおさえて調理できます。また、トッププレートは鍋底より熱くならない安心設計です。

アルミ・銅鍋を加熱してもトッププレートが鍋底温度より熱くならず、吹きこぼれても焦げ付きにくいので手入れが簡単です。



※イメージ図

5 *1 鍋底の直径が小さいものや鍋底が反っているものなど鍋のサイズや形状、また、鍋の材質によっては使えないものがあります。詳しくは、P.21をご参照ください。○P.5-6はD20Tシリーズの特長を紹介しています。○説明用に「表示部」を点灯しています。○実際の調理を想定したイメージ写真を使っています。

6 驚くください。○心臓用ペースメーカーをお使いの方は、専門医師とよくご相談の上、お使いください。