

IHにしかないうれしさ。
IHにしか出せないおいしさ。

世界初!*
電子レンジ搭載IH、誕生。

NEW



時短料理が、これひとつ。

レンジガール IH

写真はRE-320SRです。

※:2021年2月現在
(家庭用ビルトイン型IHクッキングヒーターにおいて)

おいしさも、うれしさも、ひとあじ違う。

びっくリングIH

SMART
QUALITY

*表示部は操作イメージの為、点灯をしています。

三菱電機スマートハウスソリューション
ENEDIA
エネディア

三菱の
**スマート
電化**
明日へエネルギーマネジメント

Anniversary

びっくリングIH

P5-10



三菱だけ*の多彩な「びっくリング加熱」と、
本格オーブン調理ができる「びっクリアオーブン」で、
手軽に本格的な料理がお楽しみいただけます。



写真はCS-PT316HNWSRです。

※:2021年2月現在(家庭用ビルトイン型IHクッキングヒーターにおいて)

三菱

毎日

つく

プラ



IHならではの、使いやすさ
対流煮込み加熱をはじめ
本格調理が、ご家庭でも
つくる楽しさは、食べる
三菱IHが、毎日の暮らし

※:2021年2月現在(家庭用ビルト

EURO STYLE IH

P17



上質で美しいデザイン。三菱独自*の機能も兼ね備え、毎日の料理のしやすさにもこだわっています。日本発の欧州スタイルで、憧れのキッチンへ。

らく楽IH



みんながカンタンに使える、新発想の
わった、親切機能満載の2口IHです。

IHは、
の暮らしに
る楽しさを
スします。

やキレイさと、
とする、三菱独自*の機能。
手軽におこなえます。
楽しさ、振る舞う楽しさへ。
を支えています。
イン型IHクッキングヒーターにおいて

NEW

レゾナール IH

P11-16



キッズデザイン賞
2020
「男女共同参画担当大臣賞」受賞
子どもたちを産み育てやすい
デザイン部門

世界初!*

電子レンジ搭載IH、
誕生。



写真はRE-320SRです。

世界初*電子レンジをIHに搭載。
時短料理がこの1台に。
使い方の幅が広がり、楽しく時短できます。

※:2021年2月現在(家庭用ビルトイン型IHクッキングヒーターにおいて)

P18



IH。見やすさと操作しやすさにこだ

simple IH

P18



写真はCS-G220DXRです。

スッキリと洗練されたデザイン、そしてスマートな操作性。シンプルな暮らしに
フィットする、新しいIHです。いつまでもキレイに、お使いいただけます。

三菱なら、わが家にぴったりな

ビルトイン型 IHシリーズ (主要形名)		びっくリングIH			
		3口IH			2口IH+ラジエント
タイプ		3口IH			2口IH+ラジエント
シリーズ名		PT316Hシリーズ	T316Hシリーズ	T316Vシリーズ	G317Vシリーズ
グリルヒーター		1.8kW ^{※1}			
ヒーター種類 最大火力					
多彩な加熱を 実現するIHコイル					
幅75cmワイドトップ		CS-PT316HNWSR 価格 425,000円(税別)	CS-T316HNWSR 価格 400,000円(税別)	CS-T316VWSR 価格 335,000円(税別)	CS-G317VWSR 価格 315,000円(税別)
幅60cmトップ ※CS-T34BFRは65cmトップ		CS-PT316HNSR 価格 405,000円(税別)	CS-T316HNSR 価格 380,000円(税別)	CS-T316VSR 価格 315,000円(税別)	CS-G317VSR 価格 295,000円(税別)
おいしい料理をつくる	IH	対流煮込み加熱(プラス)		対流煮込み加熱	
	IH	ゆでもの加熱		フライパン鍋肌加熱	
使いやすいサポート	IH	ぴったり加熱		大鍋しっかり加熱	
	グリル	びっくクリアオープン(熱風循環加熱式)		付属品/グリルディッシュバリエ	
使いやすいサポート	グリル	水なし両面自動焼き		ダイヤル火力操作	
	グリル	音声ガイド(話速調整)		三菱HEMS対応 ^{※2}	
	グリル	ダイヤル火力操作		グリル庫内照明	
	グリル	三菱HEMS対応 ^{※2}		パラジウム脱煙機能(プラス)	
	グリル	ダイヤル火力操作		レール式ブルダウンドア	

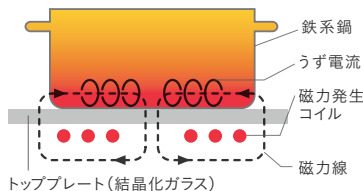
※1:中央ヒーター(ラジエントヒーター)、グリルヒーターは、ヒーター定格を表示しています。 ※2:別売部品:HEMS用無線LANアダプター(HM-02A-CS)が必要。

高火力だから 炒め物もおいしい!

磁力発生コイルにより、鍋やフライパンそのものを発熱させるIHは、200Vのハイパワーと約90%の高い熱効率と優れた火力制御でムダなく加熱。

■ IHのしくみ

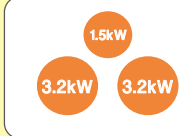


IHとはインダクションヒーティング(電磁誘導加熱)のこと。磁力線の動きで鍋自体が発熱します。



電気なら、毎日の 安心感が違うね!

火を全く使わないIHなら、お鍋が吹きこぼれても立ち消えの心配がありません。さらに三菱なら、万が一のことを考えたセーフティ機能もしっかり充実しています。

お料理上手IHを選べます。

EURO STYLE IH ⊖ P.17	NEW レゾナール IH ⊖ P.11-16		らく楽 IH ⊖ P.18	simple IH ⊖ P.18
3口IH T34BFR	3口IH	2口IH	2口IH G20AKS	2口IH
グリルなし	1.9kW ^{*1}		1.6kW ^{*1}	グリルなし
				
 直径20cm	 直径20cm	 直径20cm	 直径20cm	 直径20cm
トリプルリングコイル	ダブルリングコイル	ダブルリングコイル	ダブルリングコイル	ダブルリングコイル
—	—	—	—	—
CS-T34BFR 価格 290,000円(税別)	RE-320SR 価格 350,000円(税別)	RE-220SR 価格 320,000円(税別)	CS-G20AKS 価格 238,000円(税別)	CS-G220DXR 価格 179,000円(税別) CS-G217DR 価格 168,000円(税別)
対流煮込み加熱	リレー調理 (IH加熱↔グリル部の加熱)	—	—	—
—	フライパン適温調理 (左右IH)	—	—	—
—	高火力3.2kW (左右IH)	—	—	—
—	電子レンジ機能「レンジ加熱」	—	—	—
—	レンジグリル加熱	—	—	—
—	水なし両面自動焼き	—	—	—
オール上面操作				
音声ガイド〈話速調整〉				
三菱HEMS対応 ^{*2}	—		見まもりセンサー	—
—	グリル庫内照明〈開けた時に点灯(LED)〉		でか文字ボタン	—
—	グリル調理時の「煙抑制構造」		ナンバーナビ	—
—	お手入れらくらく(グリル庫内は天井面まで拭ける)		—	ピークカット機能 (G220DXRのみ)

この紙面に掲載の商品の価格には、配送・設置調整・据付費・使用済み商品の引取り費等の費用は含まれておりません。
この紙面に掲載の商品の価格は、事業者様向けの積算見積価格であり、一般消費者様向けの販売価格ではありません。

■ 主な機能 ※全機種に搭載。

- 温度過昇防止機能
- 切り忘れ防止機能(全ヒーター)
- 銅無し自動停止機能
- 小物検知機能
- 空焼き自動停止機能
- 電源スイッチ自動OFF

ほら、サッとひと拭きで 汚れもピカピカ。

フラットなトッププレートだから、
吹きこぼれてもサッと拭きだけで
キレイに。キッチンのお手入れを
まるごとラクにします。



IHクッキングヒーターの電気代の目安

標準的な4名家族世帯にて、朝・昼・夕食時に標準的なメニューでIHクッキングヒーターを使用した場合の1か月の電気代は約1,020円(税込)です。(一般社団法人 日本電機工業会 [JEMA] IH調理技術委員会調べ。) 電力目安料金は、全国家庭電気製品公正取引協議会 電力料金目安単価 27円/kWh(税込) [平成26年4月改定] で算出。

びっくリングIH

3口IH

2口IH
+
ラジエント

びっくリング加熱で、
煮込む。

自動でかき混ぜ、おいしさがしみわたる「対流煮込み加熱〈プラス〉」

〈加熱イメージ〉



びっくリングコイルP

《3方向交互対流》で、煮豆は芯までふっくら。



《内外交交互対流》で、まんべんなく旨味がしみ込む。

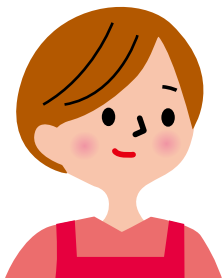


★T316Hシリーズは、外向対流、内向対流の内外交交互対流のみの「対流煮込み加熱」。

火加減の調節が、5段階に進化。鍋の大きさや食材の量・種類に応じてキメ細かい加熱調節が可能。

みんなの声をカタチにした

びっくリングIH



煮込み料理は、火加減や焦げつかないようにかき混ぜなきゃいけないのが大変で…。

びっくリングIHなら対流を起こして自動でかき混ぜてくれるから、火加減はおまかせ。煮くずれ、焦げつきを抑えて、ひとあじ違うおいしさに。



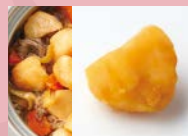
対流煮込み加熱〈プラス〉

三菱IH独自^{*1}の〈びっくリングコイルP〉が、鍋底を分割で加熱。分割エリアごとに制御できるから、自動で加熱と停止を繰り返し、最適なかき混ぜ効果のある交互対流をおこします。だから具材の一つ一つまで旨味をしみ込ませながら、煮くずれや焦げつきを抑制。カレーも焦げつきにくいから、かき混ぜる手間なく調理いただけます。また、長時間かかる本格的な煮込み料理も、ご家庭でカンタンに。

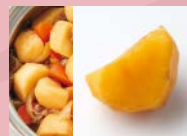
動画でチェック!



◎かき混ぜ頻度を軽減し、煮くずれを抑制^{**2}



従来のIH加熱



対流煮込み加熱〈プラス〉

◎加熱部位を切替えて焦げつきも抑制^{**2}



従来のIH加熱



対流煮込み加熱〈プラス〉



目を離れたスキに吹きこぼれちゃった…。

びっくリングIHなら、自動で吹きこぼれを抑えます。差し水や火力の調整もいらずで、おいしく、上手にゆで上がります。



ゆでもの加熱

鍋のお湯がひと煮立ちしたら、メニューから「ゆでもの」を選ぶだけ。沸騰をキープしながら、吹きこぼれを抑えます。外向き対流と内向き対流を自動でおこす交互対流ならではのムラのない加熱で、おいしく、上手にゆで上げます。吹きこぼれやすいめん類や、ゆでムラの出やすい野菜も、おまかせ。

動画でチェック!



びっくリング加熱で、炒める。

すみずみまでムラを抑えて、おいしく加熱。「フライパン鍋肌加熱」

従来のIHでは難しかった、鍋肌部分の加熱が〈びっくリングコイルP〉で可能になりました。外側コイルを8割、内側コイルを2割という、炒め物、焼き物に適した火力配分にして、鍋肌まで上手な加熱が実現。鍋のサイズにこだわらず鍋底から鍋肌までより均一にしっかり加熱し、炒飯もパラリと上手に仕上がります。予熱温度は約160°C、約190°C、約220°Cから簡単選択。食材投入のタイミングはLEDと音声でお知らせします。

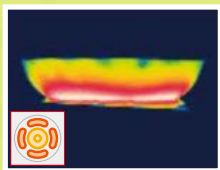


《鍋肌 (鍋側面) の温度比較》^{※2}

■ 予熱開始120秒後の温度



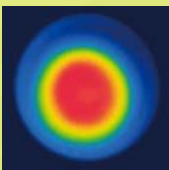
従来のIH加熱



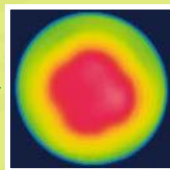
フライパン鍋肌加熱

《鍋底の温度比較》^{※2}

■ 予熱開始120秒後の温度



従来のIH加熱



フライパン鍋肌加熱

◎ 焼きムラを抑えてふっくら。^{※2}

(ホットケーキを調理した場合)



従来のIH加熱



フライパン鍋肌加熱



もっと、色々な鍋が
使えたらいいのに…。

びっくリングIHは、鍋底直径30cmの大鍋もOK!
色々な形の鍋に合わせた加熱もできるから、
ムダを抑えて、かしこく調理。

大鍋しっかり加熱

業界最大^{※1}直径26cmの〈びっくリングコイルP〉なら、鍋底の直径が30cmの大鍋でも調理が可能。大きな鍋底も、ムラを抑えてすみずみまで加熱します。煮込み料理のまめづくりや、大人数分の焼き餃子、丸ごとの煮魚も大得意! 家族みんなのぶんを一気に仕上げられるから、笑顔が広がります。今よりもっとおいしく楽しく、大鍋料理をご家庭で。



ロールキャベツも
一気にムラなく調理。



餃子もバリッとおいしく。



大きな魚もまるごと煮付け。

ぴったり加熱

〈びっくリングコイルP〉は、鍋のサイズに合わせて、分割エリアごとに加熱します。たとえば、玉子焼き器などはタテ方向の加熱、ミルクパンなどは中央のスポット加熱、オーバル鍋などはヨコ方向の加熱と、鍋のサイズや形状に合わせた部分加熱がカンタンに。ムダを抑えて、かしこい省エネ調理にぴったりな機能です。



玉子焼き器 etc.



ミルクパン etc.



オーバル鍋 etc.

7, 8 ページの内容は、CS-PT316HNWSRの機能を中心に説明しています。

※1: 2021年2月現在 (家庭用ビルトイン型IHクッキングヒーターにおいて) ※2: 当社従来品との比較。当社独自の測定結果で使用条件により異なります。

びっくリアオーブンで、 まるごと。

ふだん使いから本格調理まで、熱風循環加熱式「びっくリアオーブン」 (コンベクション)

〈加熱イメージ〉



油を落とし、
おいしく調理「オープンネット」

調理皿として大活躍
「オープントレイ」

「びっくリアオーブン」は、ヘルシーさが人気のノンフライ調理が手軽においしくできます。その秘密は、熱風循環加熱式。熱風を循環させて加熱するから、油を使わずカラッとサクッとおいしい揚げ物が仕上がります。オープンネットもついているから、余分な油が落ち、さらにヘルシー。お菓子づくりにも使えるから、グリル調理のレパートリーが広がります。



オープンネットがあるから、
食材から出た油を落としてヘルシーに調理！

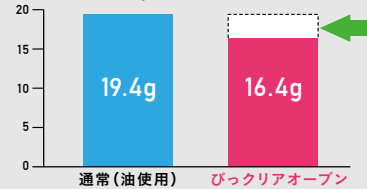
家族に人気！
ノンフライド
ポテト



マカロンも
手づくりOK！



鶏のから揚げ 100gあたりの脂質



脂質約15%
カット

*日本食品分析センター調べ：
鶏もも肉400gをびっくリアオーブンでノンフライ調理した場合と、当社従来品で専用天ぷら鍋を使い油で調理した場合の脂質を比較。



グリルを上手に使うって
毎日のレパートリーを
増やしたい。

びっくリアオーブンは、毎日使える
本格オーブン。食材がまるごと入る大きな庫内。
熱風で焼くからおいしくヘルシー！

まるごと調理

広々な庫内は、有効高さ90mm*。高さのある食材も丸ごと調理できます。約1kgのローストビーフや、約7cmの高さがあるサザエの壺焼き、型の高さ6cmのパウンドケーキも調理でき、ふだんも特別な日のごちそうづくりにも活躍します。 *オープンネットを使用しない場合



メニューを
考えるのが、
楽しい

炭焼き効果で、焼き魚もおいしく。

遠赤外線炭焼き効果で、より風味豊かに仕上がります。庫内を炭コート加工し、遠赤外線でごみ込むように加熱するから、芯までふっくらおいしい焼き上がりに。また水はりも不要で、両面自動焼きなので裏返す手間も不要。調理中の煙もパラジウム+プラチナ触媒で除去します。



*食材の状態(季節・鮮度・脂のり)で焼け具合が変わります。焼き足りないときは、焼き足りない面を上にして延長で調理してください。

外はパリッと
中はジューシー

びっクリアオーブンは庫内底面がすっきりフラット！ お手入れはサッとひと拭き！



らく楽お掃除

「びっクリアオーブン」は、すっきり庫内でお手入れらく楽。高さのある庫内は底面もフラットなので、奥のほうの汚れにもスムーズに手が届きます。いままでよりも、ぐーんとお掃除しやすくなりました。

アルミホイルを敷けば、オープンネットを洗うだけ！



アルミホイルはポイッ！



洗しやすいオープンネット

パンもごはんもお菓子も、おまかせ。 おいしさ広げる、グリルディッシュバリエ。



忙しい朝でも、簡単にパンが焼ける！

グリルディッシュバリエなら、パン焼きがカンタン。生地発酵温度を自動キープ、発酵時間も約1/4^{※1}に短縮します。焼きたてのパンで、おいしい朝食が楽しめます。また、2枚1セットだから、2枚を組み合わせると炊飯に、1枚をグリル皿にすればピザやグラタン、お菓子づくりなど、レパートリーはさらに多彩に。ハンバーグなどのグリル料理は、付け合わせの野菜も一度に調理でき、料理がスピードアップします。

※1: 自然発酵の時間との比較(自然発酵時間: 約90分)



浅型ディッシュ

深型ディッシュ



炊き物

グリル料理

焼き物

お菓子づくり



余分な脂を落とせる 〈あみ焼き〉もおすすめ。

脂の多いお肉などのグリル調理には、付属のディッシュ専用あみで、あみ焼きもおすすめ。脂を落とし、ヘルシーに。

煙を大幅カット、 パラジウム脱煙機能〈プラス〉

煙をファンで吸引して、パラジウム+プラチナ触媒で除去。グリルお手入れ機能(空焼き)で、ニオイも抑えます。

大きなお皿も取り出しスムーズ、 レール式プルダウンドア

引き出したときにドアが下がるから、大きなメニューも取り出しやすく、ドアが腕に触れにくくなりました。

焼き加減が開けなくても見える、 グリル庫内照明

ボタンを押すとランプが庫内を照らし、焼き加減の確認ができます。ドアの開け閉めで、熱を逃がしてしまうことがなくなります。

見やすさ使いやすさも、おいしさの秘訣、 スマート・トッププレート。

*表示部は操作イメージの為、点灯をしています。



わかりやすい速さの声で、
話速調整〈音声ガイド〉

省エネ運転が見える、
E-COOK

手順や注意などをお知らせ、
ホワイトナビワイド液晶

16段階の火力をすぐ確認、
火加減クッキリサイン

手慣れた感覚でらくらく、
ダイヤル火力操作



微火力調整も
カンタン！

お手入れ方法をお知らせ、
おそうじガイド



びっくリングIHラインアップ

充実のラインアップから、ぴったりに見つけてください。

プレミアムな機能が満載。最上級のおいしさへ。

PT316Hシリーズ

3口IH

トッププレートにロイヤルシルバー色(ヘアライン柄)を採用。



写真はCS-PT316HNWSRです。



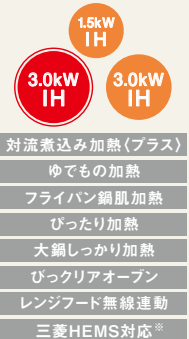
びっくリングコイルP搭載
(プレミアム)

75cmワイドトップ

CS-PT316HNWSR (ロイヤルシルバー)
価格425,000円(税別)

60cmトップ

CS-PT316HNSR (ロイヤルシルバー)
価格405,000円(税別)



簡単操作でプロの腕前。頼れるハイグレードなIH。

T316Hシリーズ

3口IH



写真はCS-T316HNWSRです。



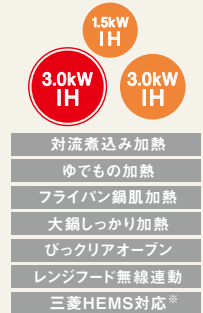
びっくリングコイルH搭載
(ハイグレード)

75cmワイドトップ

CS-T316HNWSR (プレミアムシルバー)
価格400,000円(税別)

60cmトップ

CS-T316HNSR (プレミアムシルバー)
価格380,000円(税別)



びっくリング加熱とびっくクリアオープンを身近に。

T316Vシリーズ

3口IH



写真はCS-T316VWSRです。



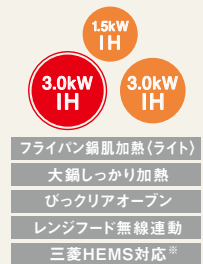
びっくリングコイルV搭載
(バリュー)

75cmワイドトップ

CS-T316VWSR (プレミアムシルバー)
価格335,000円(税別)

60cmトップ

CS-T316VSR (プレミアムシルバー)
価格315,000円(税別)



びっくリング加熱に、ラジエントヒーターをプラス。

G317Vシリーズ

2口IH+ラジエント



写真はCS-G317VWSRです。



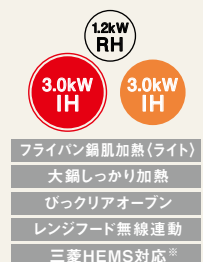
びっくリングコイルV搭載
(バリュー)

75cmワイドトップ

CS-G317VWSR (プレミアムシルバー)
価格315,000円(税別)

60cmトップ

CS-G317VSR (プレミアムシルバー)
価格295,000円(税別)



*:別売部品:HEMS用無線LANアダプター(HM-02A-CS)が必要。

この紙面に掲載の商品の価格には、配送・設置調整・据付費・使用済み商品の引取り費等の費用は含まれておりません。
この紙面に掲載の商品の価格は、事業者様向けの積算見積価格であり、一般消費者様向けの販売価格ではありません。

レンジワッフル IH

3口IH

2口IH

世界初^{*}

電子レンジを搭載した、IHクッキングヒーター誕生。



キッズデザイン賞
2020
「男女共同参画担当大臣賞」受賞
子どもたちを産み育てやすい
デザイン部門

※:2021年2月現在(家庭用ビルトイン型IHクッキングヒーターにおいて)



電子レンジ搭載で、
時短料理がこの1台に。
忙しい毎日のために、
IHができること。



写真はRE-320SRです。

NEW 毎日のあたたために レンジ加熱

冷凍食品の調理や肉解凍などの下ごしらえに便利に使える。

あたため(自動)、レンジ手動(手動)



調理済のごはんやおかずを、
素早く温め。



冷凍食品・冷凍食材も
レンジで上手に活用。

肉解凍(自動)



加熱ムラを抑えて、
中までしっかり解凍。

根菜下ゆで(自動)



熱の通りにくい根菜類も
中までしっかり。

葉菜下ゆで(自動)



葉菜(ほうれん草など)も
ちょうどいいゆで加減に。

食材をお好みの温度にあたため。24段階/-10℃~0℃(2℃刻み)、0℃~90℃(5℃刻み)

アイスクリーム	バター・クリームチーズ	バター・チョコレート	ごはん・みそ汁・おかず	スープ・カレー・シチュー
-10℃~0℃	0℃~30℃	30℃~40℃	65℃~90℃	75℃~90℃

新発想

レンジグリル加熱

レンジ加熱とグリル加熱を同時に加熱。(200VのIHだから可能)
中を素早く温めながら、外をこんがり焼き上げる新方式。

ここが
スゴイ
1

短時間でおいしく調理。

グリル加熱だけだと、中は生焼け…レンジ加熱だけだと、外がしんなりしてしまう…
レンジグリル加熱ならそんな悩みも解消。

レンジ加熱とグリル加熱が一度にできるので、中まで短時間で熱の通った香ばしい仕上がりに！

〈レンジグリル加熱イメージ〉 ●グリル庫内はヒーターの露出がないフラットな構造



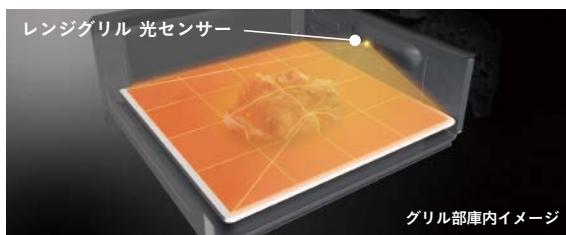
広々な庫内で、幅のある食材なども、まるごと調理できます。

ここが
スゴイ
2

省手間でおまかせ調理。

下ごしらえした材料を、グリル皿(受け皿)に置いたら、あとはおまかせ。レンジグリル光センサー(16眼)が瞬時に食品の温度をきめ細かく測定、時間も火加減も自動調節。

〈レンジグリル光センサーイメージ〉



慌ただしい平日も
しっかり料理したい
そんな私にぴったり！



MENU

「鶏のから揚げ(ノンフライ)」も、スピーディに本格仕上げ。

レンジ加熱で、中はジューシー。グリル加熱で、外はパリッと。短時間でカンタン調理。

レンジ加熱で
中まで素早く温め。
生焼けの失敗を
軽減！



従来IHとの調理時間比較*

従来IH	約22分	約23% 時短！
レンジ グリル IH	約17分 レンジグリル加熱	

「レンジ調理」で調理

*当社従来品との比較。当社独自の測定結果で使用条件により異なります。

ここが
スゴイ
3

凍ったままで焼き上げる。「レンジグリ調理」モード

冷凍した食材を、そのままグリル皿(受け皿)に乗せてグリル部でおまかせ調理。解凍の手間なく、おいしくスピーディーに焼き上げます。

焼き鮭の場合

1 冷凍保存袋に鮭を入れ冷凍。

2 解凍せず食材をグリル皿(受け皿)に並べて焼き上げる。

*食材はクッキングシートの上に置く。

手羽元チキンの場合

1 冷凍保存袋に鶏肉を入れ、調味料と合わせて冷凍。

2 解凍せず食材をグリル皿(受け皿)に並べて焼き上げる。

*食材はクッキングシートの上に置く。

休日に
下ごしらえして
冷凍しておけば、
平日の調理に
ゆとりが生まれて
便利!



三菱の冷蔵庫を使えばもっとすごい!

三菱冷蔵庫 切れちゃう瞬冷凍 A.I.

三菱レンジグリIH

レンジグリ加熱

もっと便利に、もっとスピーディーに!

焼き鮭 「切れちゃう瞬冷凍A.I.」なら、冷凍しても簡単にはがせるから便利!

手羽元チキン 「切れちゃう瞬冷凍A.I.」なら、下味がしみ込みおいしい!

※三菱冷蔵庫「切れちゃう瞬冷凍A.I.」については三菱冷蔵庫総合カタログ、ホームページをご確認ください。

ここが
スゴイ
4

再加熱でもおいしく。「レンジグリ再加熱」モード

冷めた揚げ物も焼き物も上手に再加熱。できたてのおいしさに。



コロケ 埃フライ カレーパン

まるで出来立て、サクサク!



従来のレンジ加熱
衣がしなしな。

レンジグリ再加熱だと、
衣がサクサク!

レンジ加熱で
中まで加熱しながら、
外側はグリル加熱で
カリッと焼き上げ!

仕事帰りに買ってきた
お総菜も、
作りたてみたい!



幅広い温度帯で、便利に使える オーブン加熱

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。幅広い温度帯で、毎日にも特別な日にもおいしく使える。

オーブン加熱 (20段階/30°C、40°C、80°C~250°C)

パンの発酵など	ローストビーフ	クッキー・パン(フォカッチャ)	パウンドケーキ	スペアリブ・ピザ・鶏の香草焼き
30°C・40°C	80°C・90°C	100°C~150°C	150°C~200°C	200°C~250°C

新発想

かんたん リレー調理

IH加熱とグリル部加熱のいいとこどりで、おまかせお料理。

ここが
スゴイ
1

火加減がむずかしい料理でも、簡単スピーディー。

時間・火加減・温度をアシストするから、ラクラクごちそうが出来ます。



写真は別売部品「レンジグリルIH専用フライパン(取っ手着脱式)」を使用した場合。

※グリル部での調理には、レンジ・オープンで使用できる耐熱性調理皿を使用、もしくは別売部品レンジグリルIH専用フライパン(取っ手着脱式)CS-REPANを使用。

ここが
スゴイ
2

メニューを選んでスタート。

メニューを選ぶだけで、火加減のむずかしい料理もIH加熱とグリル部加熱の連携プレーで、おいしく仕上がります。



〈加熱パターン(アシスト機能)〉



調理メニュー×4種類



調理メニュー×4種類



MENU リレー調理なら、まるでお店のハンバーグ。



ハンバーグはIHで焦げ目をつけた後に、グリル部で加熱！中までふっくらと火が通り、お店のような本格料理も、短時間で簡単にできます。

従来IHとの調理時間比較*

従来IH	約15分 CS-G318M系でIH加熱のみで調理
レンジグリルIH	約10分 リレー調理 IH加熱220°Cで両面焼き、あとはグリル部の加熱

約33%
時短!

*当社従来品との比較。当社独自の測定結果で使用条件により異なります。

火加減上手な IH加熱

微妙な火加減も自在にコントロール、しかも高火力3.2kW(左右IH)。

フライパン適温調理(左右IH)



温度を設定するだけでフライパンの温度を自動でキープするので、手動ではむずかしい火加減もかんたん。

3.2kWの高火力(左右IH)



たっぷりのお湯でパスタを茹でるときもスピーディーに。

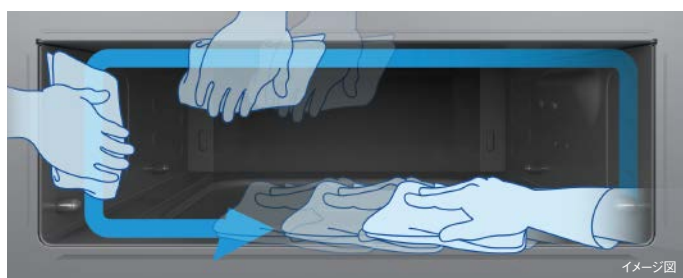
保温機能(左右IH)



約80℃で保温。
みそ汁やスープの保温に便利。

お手入れだって時短 グリル庫内丸ごと拭ける

グリル庫内は、天井面まで丸ごと拭けるフラットな構造。
サッとお掃除できてラクラクです。



平面ヒーター内蔵で、天井面もフラットになり庫内が丸ごと拭ける。

●グリル皿(受け皿)



清潔感のあるホワイト色。フラットだから、お掃除もサッとらくらく。

●グリル庫内の自動お手入れ機能付

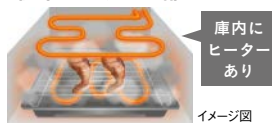


グリル庫内はお手入れ機能(加熱)によって油汚れを焼き切ります。

グリル部調理の煙発生が少ない新構造

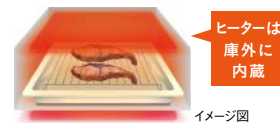
調理中に出る油煙の多くは、食材から出た油が下ヒーターにあたって発生します。下ヒーターに油があたらない構造のため、油煙の発生が抑制されます。

従来IHのグリル部



下ヒーターに油が触れると油煙の原因に。

レンジグリルIHのグリル部



下ヒーターに油があたらないから、油煙が飛びにくい。

レンジグリルIHラインアップ



「男女共同参画担当大臣賞」受賞
子どもたちを産み育てやすいデザイン部門

3口IH



60cmトップ
RE-320SR (クリスタルシルバー)
価格 350,000円(税別)

1.5kW IH
3.2kW IH
3.2kW IH

- レンジ加熱
- レンジグリル加熱
- リレー調理
- フライパン適温調理
- 高火力3.2kW(左右IH)
- 音声ガイド(話速調整)
- オール上面操作
- レンジフード無線連動

2口IH



60cmトップ
RE-220SR (クリスタルシルバー)
価格 320,000円(税別)

3.2kW IH
3.2kW IH

- レンジ加熱
- レンジグリル加熱
- リレー調理
- フライパン適温調理
- 高火力3.2kW(左右IH)
- 音声ガイド(話速調整)
- オール上面操作
- レンジフード無線連動



RE-320SR

電子レンジ搭載IHで、
時短料理がこれひとつ。

レンジガリル IH

忙しくても、 ちゃんとごちそう。

おいしく冷凍保存ができて、下ごしらえもラク。
おかずもごはんも、時短調理をアシスト。
後片付けも、スムーズに効率よく。
忙しい平日の夕食にもゆとりが生まれます。



MR-MX57F(W)

肉や魚を生のまま、
おいしく便利に保存

氷点下ストッカー D A.I.



EW-45LD1MU(W)

タッチセンサーに触れるとドアが開き、
食器洗いをスムーズにアシスト。

タッチDEラクドア



NJ-AWB10(W)

冷凍したごはんも、
炊きたてのおいしさに。

本炭釜

三菱家電の連携プレーで、 時短、おいしい、使いやすい

＼夕食準備20分^{※1}チャレンジ!／

時間のある休日に下ごしらえ

下ごしらえ

冷凍庫で保存

加熱調理

＼完成!／

後片付けもラク

後片付け



「まとめ炊き」で
冷凍しても
おいしいごはん。



「氷点下ストッカー-D A.I.」で
肉や魚を生のまま、
おいしく便利に保存。



「リレー調理」でIH加熱と
グリル部加熱の
連携プレー。



時短効果^{※2}
従来比
約33%



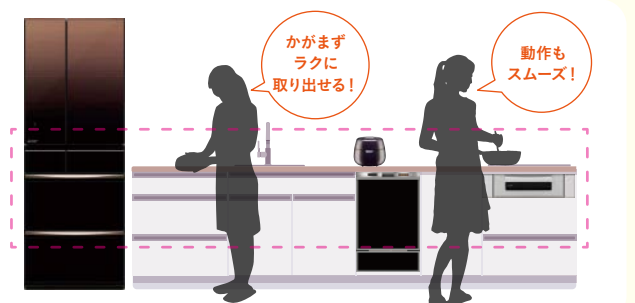
食器洗いを
スムーズに
アシスト。



※1:20分の内訳:ハンバーグ下ごしらえ3分、加熱調理10分、冷凍ごはん解凍(レンジ)7分
※2:氷点下ストッカー-D A.I.で保存した「ひき肉」をレンジグリルIHのリレー調理で調理した場合

「よく使う」を1箇所に。 調理作業がスムーズになる。

動線が1つになると、調理の作業もスムーズに。
三菱電機の調理家電は、よく使う機能や操作する位置により、
かがむことなくらくらく食事の準備ができます。



EURO STYLE IH

3口IH
(グリルなし)

美しいデザイン、おいしさをアシストする高性能。ユーロスタイルIH。



すっきりフラット

高級感のあるユーロケラガラスを使用したシンプルなおしゃれなトッププレート。フレームを最小限におさえた、フラットなデザインを採用し、キッチンに高級感を演出します。

インテリアフィット

未使用時は操作部が非表示になり、美しいキッチンにすっとなじみます。また、本体高さがわずかに約70mmなので、IHの下はすぐ収納としてお使いいただけます。

スマートクッキング

対流煮込み加熱

三菱IH独自^{※1}の3分割「トリプルリングコイル」で煮物に最適な交互対流を発生。 ※左IHに搭載
煮くずれ、焦げ付きを抑えながら旨味がしみ込み、簡単に美味しい煮物がつくれます。



65cmトップ グリルなし
CS-T34BFR (ユーロブラック)
価格 290,000円(税別)

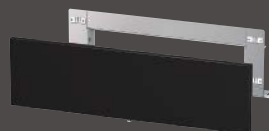
1.5kW IH
3.0kW IH
3.0kW IH

- 対流煮込み加熱
- らく楽操作ナビ
- 音声ガイド(話速調整)
- 高感度光センサー
- 地震感知機能
- レンジフード無線連動
- 三菱HEMS対応^{※2}

リフォームキッチン対応

[別売部品]ユーロスタイルIH専用パネルセット

グリル付きガスコンロ・IHからの入替え時にうれしい、グリル開口部用の化粧パネルセットをご用意しました。



パネル寸法
幅594×奥行15×高さ168mm
CS-FPS34
価格 16,000円(税別)

らく楽IH

みんなにカンタン、みんなに親切設計。
新発想の“らく楽IH”。

2口IH

カンタン操作



①電源→②切/入→③火力の順番で押すだけ！ 電源、切/入スイッチのまわりもわかりやすいオレンジで！

見やすく押しやすい。
でか文字ボタン

ボタン数を少なく、ボタンも表示文字も大きめのサイズにして、毎日の使いやすさUP。

電源オンからスイスイ。
ナンバーナビ

電源オンから火力操作までの基本操作の順番を、①-②-③と数字でわかりやすく表示。IHが初めての方でも迷わず使えます。

みんなに親切、安心設計

ついうっかりにも安心 **見まもりセンサー** ※人感センサー搭載

主な機能の紹介

①揚げ物調理中にお知らせ



揚げ物中は、そばを離れないでください。

②高温注意をお知らせ



トッププレートが熱いので注意してください。

③調理が終了した事をお知らせ



右IHの切タイマーが終わりました。

手順や注意を音声でお知らせ。
音声ナビ



さまざまな操作の手順や注意喚起を、音声で教えてくれるお料理アシスト機能。

さらに親切。話す速さ・音量を調節OK！

音声ナビのスピードを3段階(ゆっくり/標準/はやめ)で設定可能。音声の大きさも4段階(大きめ/標準/小さめ/なし)で調整OK！

60cmトップ **CS-G20AKS** (シルバー)
価格 238,000円(税別)

2.0kW IH 2.0kW IH

- でか文字ボタン
- ナンバーナビ
- 見まもりセンサー
- 音声ナビ
- 水なし両面自動焼き
- 揚げ物機能&切タイマー

simple IH

洗練されたデザインと使いやすさで、
シンプルな暮らしにフィットする新しいIH。

2口IH
(グリルなし)

いつもキレイなトッププレート



フラットなトッププレートはお手入れもサッとひと拭き。



排気カバーは汚れが入りにくく、取り外して清掃も可能。



継ぎ目のない美しいフレームはお手入れもらく楽。

キッチンツールをスッキリ収納



〈引き出し 使用例〉



IHクッキングヒーターに引き出しを完備。調理中によく使うキッチンツールを収納できるから、お料理がスムーズに。

*調味料や食材などを入れてください。(熱により変質する場合があります)

ラインアップ



60cmトップ グリルなし

CS-G220DXR (ホワイト)
価格 179,000円(税別)

3.0kW IH

3.0kW IH

オール上面操作
レンジフード無線連動
揚げ物機能&切タイマー

揚げ物調理には別売部品「専用天ぷら鍋CS-T22」をご使用ください。

＼ 集合住宅におすすめ「20A」 /



60cmトップ 20Aタイプ グリルなし

CS-G217DR (ブラック)
価格 168,000円(税別)

マンションオーナー様に
おすすめ

2.5kW IH

2.5kW IH

オール上面操作
レンジフード無線連動
揚げ物機能&切タイマー

揚げ物調理には別売部品「専用天ぷら鍋CS-T22」をご使用ください。

G318Mシリーズ

2口IH+ラジエントの〈スタンダードタイプ〉

2口IH
+
ラジエント



写真はCS-G318MSです。



1.2kW RH
3.0kW IH 3.0kW IH

- 火力3.0kW
- 火加減クッキリサイン
- 揚げ物少量油対応
- 水なし両面自動焼き

揚げ物調理には別売部品「専用天ぶら鍋CS-T22」をご使用ください。

- ワイドトップ **CS-G318MWS** (シルバー) 価格233,000円(税別)
- 60cmトップ **CS-G318MS** (シルバー) 価格 213,000円(税別)
- 60cmトップ **CS-G318MSR** (シルバー)★ 価格 217,000円(税別) ★レンジフード無線連動対応

- 60cmトップ **CS-G318M** (ブラック) 価格 198,000円(税別)

2口ビルトイン型

お料理をパワフルにこなせる〈2口IH〉



2口IH (グリルなし) | 1口IH + ラジエント (グリルなし)



- 45cmトップ **20Aタイプ** **CS-G217BS** (シルバー) 価格 168,000円(税別)



- 45cmトップ **20Aタイプ** **CS-G217B** (ブラック) 価格 158,000円(税別)

2.0kW IH
3.0kW IH

- 火力3.0kW (左IH)
- 揚げ物調理には別売部品「専用天ぶら鍋CS-T22」をご使用ください。



- 45cmトップ **20Aタイプ** **CS-H217B** (ブラック) 価格 138,000円(税別)

2.0kW RH
3.0kW IH

- 火力3.0kW (左IH)
- 揚げ物調理には別売部品「専用天ぶら鍋CS-T22」をご使用ください。

据置型

ゆとりの使いやすさで、お料理がはかどる。

手軽なオール上面操作でらくらくおいしく。

2口IH + ラジエント | 2口IH



1.5kW RH
2.0kW IH 3.0kW IH

- ダイヤル火力操作
- 火加減クッキリサイン
- 炭焼き加熱
- 地震感知機能

- CS-G39CS** (グレイスシルバー) **在庫僅少** 価格 250,000円(税別)



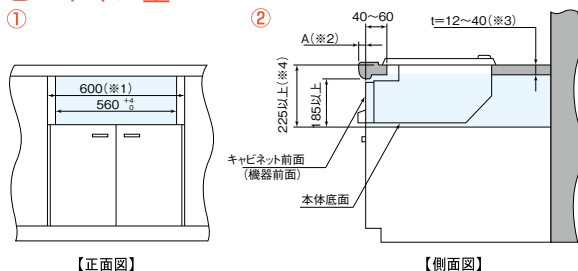
2.0kW IH 3.0kW IH

- オール上面操作
- 火加減クッキリサイン
- 炭焼き加熱
- 地震感知機能

- 20Aタイプ** **CS-G29CS** (グレイスシルバー) 価格 188,000円(税別)
- CS-G29CS20A** (グレイスシルバー) 価格 188,000円(税別)

システムキッチン加工図 ※IH クッキングヒーターの設置面はフラットであること。

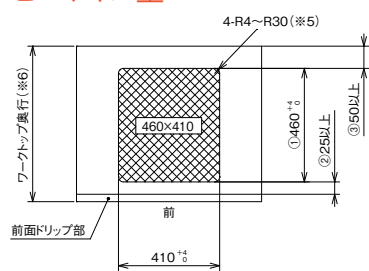
ビルトイン型



- ※1 据付の際、前面より奥行20mmまでは600mm幅の空間が必要です。
- ※2 A寸法はワークトップ前面とキャビネット前面(機器前面)との差です。
- ※3 ワークトップの厚みが薄いと(12mm以下)、後固定金具が固定できません。その場合は当て木を添えてください。

- ※4 本体底面孔をふさがないように225mm以上の高さが必要です。
- ※5 ステンレスキッチンの場合はROでも可能とする。
- ※6 ワークトップ奥行き寸法については、①取り付け穴寸法:460*4mm、②穴前部寸法:25mm以上、③穴後部寸法:50mm以上を確保してください。

ビルトイン型 (トッププレート幅45cmトップ)



ビルトイン電気オーブンレンジ

いっきにおいしく2段調理!三菱の〈熱風循環方式〉オーブンレンジ。



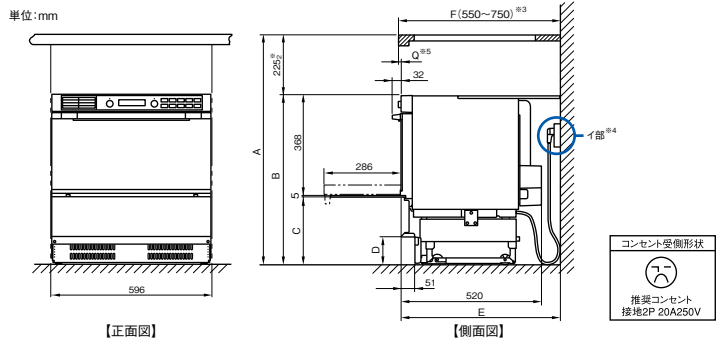
ビルトイン
電気オーブンレンジ
CS-RO2-S **20Aタイプ**
(シルバー) **200V**
価格
210,000円(税別)
※ガスコンロとの設置はできません。
※据置型を上に載せての
設置はできません。

●仕様

電源	単相200V (50・60Hz共用) 20A	
外形寸法 (幅×奥行×高さ)	約596mm×550~750mm (調整範囲)×575~635mm (調整範囲)	
質量	約33kg	
庫内寸法 (幅×奥行×高さ)	約394×309×259mm	
庫内容量	約33L	
電子レンジ	消費電力	1.6kW
	高周波出力	1000W (※1)・600W~100W相当
オーブン	加熱方式	上ヒーター・熱風循環ヒーター/2段調理
	消費電力	3.9kW
	ヒーター出力	予熱:3.8kW・調理:2.6kW
グリル	温度調節範囲	発酵 (30・35・40・45℃)・110℃~250℃・300℃ (※2)
	消費電力	2.6kW
黒角皿/白角皿寸法 (約)	黒角皿	367×262mm / 白角皿:357×241mm
	電源プラグ	250V 20A
ご推奨コンセント	パナソニック 埋込型WN1932・露出型WKS294	
付属品・同梱品	黒角皿 (2枚)・白角皿 (1枚)・角あみ・ミトン (2枚)・クックブック	
キッチン高さ対応	800~860mm	

※1 自動あたためなどの調理スタート時から約3分間、その後は600Wに切り替わります。※2 予熱時のみ設定可。
*写真はキッチンに設置したイメージです。

外形寸法図

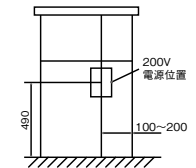


●各部寸法

機種	CS-RO2 (-S)
A寸法 (適応キッチン高さ)	800~860に対応可能 (※1)
B寸法 (本体高さ)	575~635調節可能
C寸法 (収納フタ高さ)	202~262調節可能 (A寸法により変化)
D寸法 (ケ込み部高さ)	55~115調節可能 (A寸法により変化)
E寸法 (本体奥行き)	(F寸法)-(Q寸法)となります。
F寸法 (適応キッチン奥行き)	550~750に対応可能 (※3)

※1 A寸法が860mmを超える場合は専用隙間かし下ルーバーの寸法に合わせて910mmまで取付可能です。
※2 225はコンロ設置スペースです。コンロ機種により異なります。 ※3 一般流し台は、奥行き寸法550mm、570mmに対応できます。
※4 イ部は電源、プラグ差し込み状態を示します。(露出型コンセント使用時) ※5 Q寸法はキッチンにより異なります。

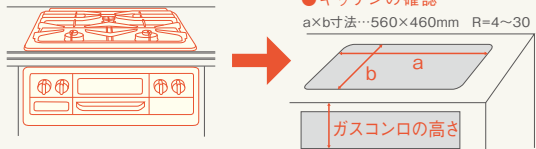
●電源コンセント位置図



当カタログ記載の75cmワイドトップ/60cmトップのビルトイン型と組み合わせて設置できます。

IHの取り付け

システムキッチンをお使いの方
(ビルトインタイプ)



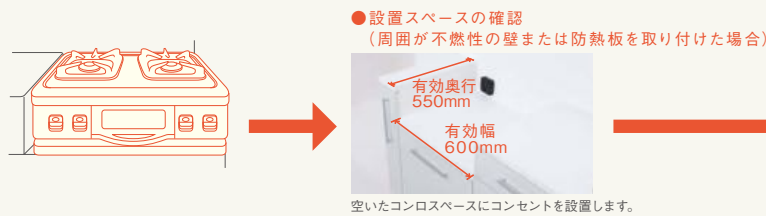
- Ⓐ ガスコンロの高さが220mmなら、タテ・ヨコの寸法を確認して交換。
- Ⓑ 背の高いガスコンロ (230mm以上) なら、隙間があくので部材で調節。
・IHの下または上に専用隙間かしルーバーを使います。
- Ⓒ 背の低いガスコンロ (210mm以下) なら、キッチン扉をつけ直す作業が必要です。
(そのままでは取り付けできません)。
・扉を必要寸法分だけ下へ下げて付け直します。
・扉の下側をけこみ (両となり) に合わせてカットします。
※キッチンにより、ガスコンロと扉内を仕切る板がありますので、外して付け直します。

ビルトインに取り替えてIHに。



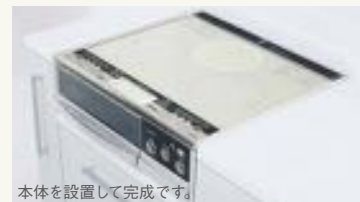
IHクッキングヒーターをガスオーブンの上部へ併用設置することはできません。

コンロ置き台をお使いの方



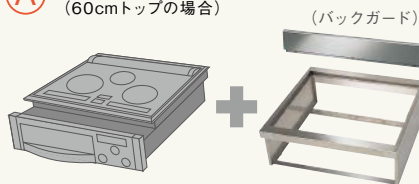
Ⓑ 据置型

据置型なら取り替えるだけでOK!



本体を設置して完成です。

Ⓐ ビルトインタイプ
(60cmトップの場合)



設置枠を使えば、ビルトインタイプも設置可能!

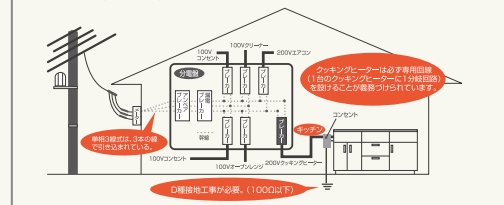






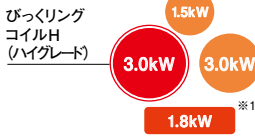
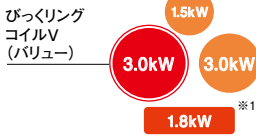
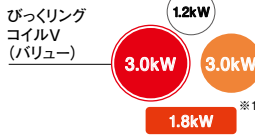
- ① 別売の設置枠を使います。(CS-ZWAKU60)
- ② 壁との隙間の汚れ防止のため、必要により枠にバックガードを使います。(CS-ZBG60)
- ③ 枠ごと、ガスコンロとおきかえます。
(コンセントは、30A用・20A用を確認しお買い求めの上、つけておきます。)

※露出型コンセントに設置の場合は、手前側に少し出る場合があります。

IHクッキングヒーターは、単相3線式200Vの電源が必要です。







- 単相3線式の確認 (単相2線式の場合は、単相3線式に切替え工事が必要です。)
- アンペアブレーカーと幹線の太さの確認 (容量が足りない場合は、幹線の張替え工事が必要です。)
- 分電盤の空きブレーカーの確認 (空きブレーカーがない場合は、増設工事が必要です。)
- 三相200V (動力電源) に絶対に接続しないでください。



ビルトイン型										
タイプ	3口IH				2口IH+ラジエント					
シリーズ	PT316Hシリーズ		T316Hシリーズ		T316Vシリーズ		G317Vシリーズ			
	 <p>特定安全IH調理器適合品◆ ※写真はCS-PT316HNWSRです。</p>		 <p>特定安全IH調理器適合品◆ ※写真はCS-T316HNWSRです。</p>		 <p>特定安全IH調理器適合品◆ ※写真はCS-T316VWSRです。</p>		 <p>※写真はCS-G317VWSRです。</p>			
	トッププレート幅	75cmワイドトップ	60cmトップ	75cmワイドトップ	60cmトップ	75cmワイドトップ	60cmトップ	75cmワイドトップ	60cmトップ	
機種 価格 (税別・据付費別)	CS-PT316HNWSR 価格 425,000円(税別)	CS-PT316HNSR 価格 405,000円(税別)	CS-T316HNWSR 価格 400,000円(税別)	CS-T316HNSR 価格 380,000円(税別)	CS-T316VWSR 価格 335,000円(税別)	CS-T316VSR 価格 315,000円(税別)	CS-G317VWSR 価格 315,000円(税別)	CS-G317VSR 価格 295,000円(税別)		
トッププレート色	ロイヤルシルバー(ヘアライン柄)		プレミアムシルバー		プレミアムシルバー		プレミアムシルバー			
本体正面色	クリアシルバー		クリアシルバー		クリアシルバー		クリアシルバー			
ヒーター種類・最大火力 電源ヒーター	<ul style="list-style-type: none"> ● IHヒーター(びっくリングコイル) ● IHヒーター(トリプルリングコイル) ● IHヒーター ○ ラジエントヒーター ■ グリルヒーター 									
	定格電圧・消費電力	単相200V・5.8kW※2		単相200V・5.8kW※2		単相200V・5.8kW※2		単相200V・5.8kW※2		
ピークカット機能	●3段階(5800W、4800W、4000W)		●3段階(5800W、4800W、4000W)		●3段階(5800W、4800W、4000W)		●3段階(5800W、4800W、4000W)			
火力調整	左右16段階、中央5段階、グリル5段階		左右16段階、中央5段階、グリル5段階		左右16段階、中央5段階、グリル5段階		左右16段階、中央5段階、グリル5段階			
使いやすさ	上面操作	ガラスタッチ式		ガラスタッチ式		ガラスタッチ式		ガラスタッチ式		
	ダイヤル火力操作	●		●		●		●		
	ホワイトナビワイド液晶	●		●		●		●		
	音声ガイド(話速調整機能付)	●		●		-		-		
	レンジフード無線連動※3	●		●		●		●		
	簡単タイマー/切タイマー※4	●(2カ所)/●(3カ所)		●(2カ所)/●(3カ所)		●(2カ所)/●(3カ所)		●(2カ所)/●(3カ所)		
おいしさ	IH	高感度光センサー	●(左右IH)		●(左右IH)		●(左右IH)		●(左右IH)	
		対流煮込み加熱	●左IH(プラス)(5段階)		●左IH(5段階)		-		-	
		ゆでもの加熱	●左IH(3段階)		●左IH(3段階)		-		-	
		フライパン鍋肌加熱/予熱	●左IH/●左右IH3段階(160℃、190℃、220℃)		●左IH/●左右IH3段階(160℃、190℃、220℃)		●左IH(ライト)/●左右IH3段階(160℃、190℃、220℃)		●左IH(ライト)/●左右IH3段階(160℃、190℃、220℃)	
		びったり加熱	●左IH		-		-		-	
	大鍋しっかり加熱	●左IH		●左IH		●左IH		●左IH		
	リレー調理(IH加熱→グリル部の加熱)	-		-		-		-		
	フライパン適温調理	-		-		-		-		
	揚げ物機能/少量油対応	●左右IH7段階(140~200℃)/●200g(220mL)		●左右IH7段階(140~200℃)/●200g(220mL)		●左右IH7段階(140~200℃)/●200g(220mL)		●左右IH7段階(140~200℃)/●200g(220mL)		
	保温機能	●左右IH(80℃)		●左右IH(80℃)		●左右IH(80℃)		●左右IH(80℃)		
グリル	レンジグリル光センサー	-		-		-		-		
	びっくリアオープン(熱風循環加熱式)	●		●		●		●		
	レンジグリル加熱	-		-		-		-		
	水なし両面自動焼き	●(炭焼き加熱)		●(炭焼き加熱)		●(炭焼き加熱)		●(炭焼き加熱)		
	レンジ加熱(手動(相当)出力)	-		-		-		-		
	オープン機能	●17段階(40℃/100~250℃)		●17段階(40℃/100~250℃)		●17段階(40℃/100~250℃)		●17段階(40℃/100~250℃)		
	調理メニュー(自動・手動)	15メニュー(自動3メニュー・手動12メニュー)		15メニュー(自動3メニュー・手動12メニュー)		12メニュー(自動3メニュー・手動9メニュー)		12メニュー(自動3メニュー・手動9メニュー)		
グリル庫内照明	●		●		●		●			
脱煙機能	●パラジウム脱煙機能(プラス)		●パラジウム脱煙機能(プラス)		●パラジウム脱煙機能(プラス)		●パラジウム脱煙機能(プラス)			
快適	三菱HEMS対応※7	●		●		●		●		
	地震感知機能/害虫忌避※8	●/●		●/●		●/●		●/●		
寸法・質量	本体	外形寸法(幅×奥行×高さ)	748×553×231mm	598×553×231mm	748×553×231mm	598×553×231mm	748×553×231mm	598×553×231mm		
		質量	約27kg	約26kg	約26kg	約25kg	約26kg	約25kg	約25kg	
	グリル	庫内有効寸法(幅×奥行×高さ)※9	281×361×90(オープンネットありの時は60)mm		281×361×90(オープンネットありの時は60)mm		281×361×90(オープンネットありの時は60)mm		281×361×90(オープンネットありの時は60)mm	
		電源コード	3芯 キャブタイヤケーブル 長さ600mm		3芯 キャブタイヤケーブル 長さ600mm		3芯 キャブタイヤケーブル 長さ600mm		3芯 キャブタイヤケーブル 長さ600mm	
その他付属品	専用天ぶら鍋※10、グリルディッシュパリエレシビック		専用天ぶら鍋※10、グリルディッシュパリエレシビック		専用天ぶら鍋※10、レシビック		専用天ぶら鍋※10、レシビック			

※1:中央ヒーター(ラジエントヒーター)、グリルヒーターは、ヒーター定格を表示していません。CS-G318Mシリーズ、RE-320SRは中央ヒーターとグリルは同時に使えません。 ※2:合計消費電力量を超えるご使用の場合は、自動的にヒーター火力を調節します。 ※3:レンジフード無線連動対応タイプに連動可能(運転信号認知(周波数38kHz/NEC信号))。 ※4:揚げ物機能使用側のIHでは、切タイマーの設定はできません。 ※5:フライパン適温調理には、SIH/SCH-IHマークのあるフライパンを使用してください。 ※6:SIH/SCH-IHマークのある鍋を使用してください。揚げ物調理には、フライパンや片手鍋は使えません。 ※7:別売部品 HEMS用無線LANアダプター(HM-02A-CS)が別途必要。三菱HEMSについては、三菱HEMSホームページを参照ください。 ※8:ゴキブリ等の害虫が忌避する塗料を塗っています。 ※9:グリルあり、オープンネット・グリル皿(受け皿)からヒーター、レンジグリルIHは庫内天井までの高さ。RE-320SR、220SRはグリル庫内に入る高さは95mm(グリルありの時は75mm) ※10:本体付属の専用天ぶら鍋は1個です。2個お使いの場合は少量油対応機種向け専用天ぶら鍋(CS-T22)をお買い求めください。

ビルトイン型












3口IH (グリルなし)	3口IH	2口IH	2口IH	2口IH (グリルなし)	2口IH + ラジエント
					G318Mシリーズ
EURO STYLE IH  特定安全IH調理器適合品◆	レゾナール IH  特定安全IH調理器適合品◆	レゾナール IH  特定安全IH調理器適合品◆	らく楽 IH  特定安全IH調理器適合品◆	simple IH  特定安全IH調理器適合品◆	 ※写真はCS-G318MSです。
65cmトップ	60cmトップ	60cmトップ	60cmトップ	60cmトップ	ワイドトップ 60cmトップ
CS-T34BFR 価格 290,000円(税別)	RE-320SR 価格 350,000円(税別)	RE-220SR 価格 320,000円(税別)	CS-G20AKS 価格 238,000円(税別)	CS-G220DXR 価格 179,000円(税別)	CS-G217DR 価格 168,000円(税別)
CS-G318MWS 価格 233,000円(税別)	CS-G318MSR 価格 217,000円(税別)	CS-G318MS 価格 213,000円(税別)	CS-G318M 価格 198,000円(税別)		
ユーロブラック	クリスタルシルバー	クリスタルシルバー	シルバー	ホワイト	ブラック
-	クリアシルバー	クリアシルバー	シルバー	シルバー	グレー
トリプルリング コイル	1.5kW 3.0kW 3.0kW 1.9kW ※1	3.2kW 3.2kW 1.9kW ※1	2.0kW 2.0kW 1.6kW ※1	3.0kW 3.0kW 2.5kW 2.5kW	1.2kW ※1 3.0kW 3.0kW 1.6kW ※1
単相200V・5.5kW ※2	単相200V・5.7kW ※2	単相200V・5.7kW ※2	単相200V・5.6kW ※2	単相200V・5.5kW ※2	単相200V・4.0kW(20A) ※2
●3段階 (5500W, 4800W, 4000W)	●3段階 (5700W, 4800W, 4000W)	●3段階 (5700W, 4800W, 4000W)	-	●3段階 (5500W, 4500W, 4000W)	-
●3段階 (5800W, 4800W, 4000W)	-	-	-	-	-
左右9段階、中央5段階	左右9段階、中央5段階	左右9段階	左右7段階、グリル3段階	左右9段階	左右8段階
左右9段階、中央3段階、グリル3段階	左右9段階、中央3段階、グリル3段階	左右9段階	左右9段階	左右9段階	左右9段階、中央3段階、グリル3段階
ガラスタッチ式	ガラスタッチ式	ガラスタッチ式	ボタン式	ボタン式	ボタン式
-	-	-	-	-	-
-	●	●	- 「見まもりセンサー」付	-	-
●	●	●	●	-	-
●	●	●	-	●	● (G318MSRのみ対応)
●(2カ所) / ●(2カ所)	●(2カ所) / ●(3カ所)	●(2カ所) / ●(2カ所)	- / ●(1カ所)	- / ●(1カ所)	- / ●(3カ所)
●(左右IH)	●(左右IH)	●(左右IH)	-	-	-
●左IH (3段階)	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-
-	●	●	-	-	-
-	●左右IH5段階 (140℃, 160℃, 180℃, 200℃, 220℃) ※5	●左右IH5段階 (140℃, 160℃, 180℃, 200℃, 220℃) ※5	-	-	-
●右IH7段階 (140~200℃) / ●200g (220mL)	●左右IH7段階 (140~200℃) / ●200g (220mL) ※6	●左右IH7段階 (140~200℃) / ●200g (220mL) ※6	●左IH3段階 (160~200℃) / ●200g (220mL)	●左右IH6段階 (150~200℃) / ●200g (220mL) ※別売部品「専用天ぷら鍋CS-T22」を使用。	●左右IH6段階 (150~200℃) / ●200g (220mL) ※別売部品「専用天ぷら鍋CS-T22」を使用。
-	●左右IH (80℃)	●左右IH (80℃)	-	-	-
-	●	●	-	-	-
-	● (500W, 200W, 100W)	● (500W, 200W, 100W)	-	-	-
-	●20段階 (30℃/40℃/80~250℃)	●20段階 (30℃/40℃/80~250℃)	-	-	-
-	10メニュー (自動6メニュー・手動4メニュー)	10メニュー (自動6メニュー・手動4メニュー)	3メニュー (自動2メニュー・手動1メニュー)	-	3メニュー (自動2メニュー・手動1メニュー)
-	●〈開けた時に点灯(LED)〉	●〈開けた時に点灯(LED)〉	-	-	-
-	煙抑制構造	煙抑制構造	-	-	-
●	-	-	-	-	-
● / -	-	-	- / ●	- / ●	- / ●
650×500×93mm	600×559×238mm	600×559×238mm	598×554×236mm	598×533×243mm	737×556×236mm 598×556×236mm
約13kg	約27kg	約26kg	約18kg	約15kg	約19kg 約18kg
-	306×311×100mm	306×311×100mm	270×360×60mm	引き出し内寸法 217×382×60mm	270×360×60mm
3芯 キャブタイヤケーブル 長さ600mm	3芯 キャブタイヤケーブル 長さ600mm	3芯 キャブタイヤケーブル 長さ600mm	3芯 キャブタイヤケーブル 長さ600mm	3芯 キャブタイヤケーブル 長さ600mm	3芯 キャブタイヤケーブル 長さ600mm
専用天ぷら鍋※10	レシピブック・グリルあり	レシピブック・グリルあり	専用天ぷら鍋※10	-	-

◆特定安全IH調理器適合品は、総務省消防庁通知および消防庁告示に基づき、一般社団法人 日本電機工業会が定めた特定安全IH調理器および設置に関する自主基準に適合しています。

(一般社団法人 日本電機工業会ホームページ <http://www.jema-net.or.jp/Japanese/ha/shoubou/>)

★電子レンジ機能(消費電力900W/高周波出力500W)、オープン・グリル(消費電力1850W/ヒーター出力1830W)

この紙面に掲載の商品の価格には、配送・設置調整・据付費・使用済み商品の引取り費等の費用は含まれておりません。この紙面に掲載の商品の価格は、事業者様向けの積算見積価格であり、一般消費者様向けの販売価格ではありません。

	ビルトイン型		据置型	
	2口IH(グリルなし)	1口IH+ラジエント(グリルなし)	2口IH+ラジエント	2口IH
タイプ	2口IH(グリルなし)		2口IH+ラジエント	
シリーズ	G217Bシリーズ		G29CSシリーズ	
				
	特定安全IH調理器適合品◆ ※写真はCS-G217BSです。		※写真はCS-G29CSです。	
トッププレート幅	45cmトップ		60cmトップ	60cmトップ
機種	CS-G217BS 価格 168,000円(税別)		CS-G39CS 在庫僅少 価格 250,000円(税別)	CS-G29CS 価格 188,000円(税別)
価格 (税別・据付費別)	CS-G217B 価格 158,000円(税別)		CS-H217B 価格 138,000円(税別)	CS-G29CS20A 価格 188,000円(税別)
トッププレート色	シルバー(G217BS)/ブラック(G217B)		グレイシルバー	グレイシルバー
本体正面色	-		シルバー	シルバー
ヒーター種類・最大火力 電源ヒーター	 IHヒーター  ラジエントヒーター  グリルヒーター		 1.5kW ^{※1}  2.0kW  3.0kW  2.1kW ^{※1}	
	定格電圧・消費電力	単相200V・4.0kW(20A) ^{※2}		単相200V・5.8kW ^{※2}
火力調整	左9段階、右7段階		左9段階、右7段階	左7段階、右9段階、グリル5段階
使いやすさ	上面操作	ボタン式		ボタン式
	ダイヤル火力操作	-		●
	ホワイトナビ液晶	-		●
	簡単タイマー/切タイマー ^{※3}	- / ●(2カ所)		●(2カ所) / ●(3カ所)
IH	揚げ物機能/少量油対応	●左IH3段階(160~200℃) / ●200g(220mL) ※別売部品「専用天ぷら鍋CS-T22」を使用。		●左右IH6段階(150~200℃) / ●200g(220mL)
	保温機能	-		●左右IH(80℃)
	水なし両面自動焼き	-		●(炭焼き加熱)
	調理メニュー(自動・手動)	-		5メニュー(自動3メニュー・手動2メニュー)
	パラジウム脱煙機能	-		●
グリル	グリルお手入れ機能(空焼き)	-		●
	地震感知機能/害虫忌避 ^{※4}	- / -		● / ●
寸法・質量	外形寸法(幅×奥行×高さ)	442×520×93.5mm		590×576×182mm
	質量	約8.5kg		約22kg
	庫内有効寸法(幅×奥行×高さ) ^{※5}	-		333×364×50mm
	グリルあみ(オープンネット)(幅×奥行)	-		300×245mm(フッ素コート付)
電源コード	3芯 キャブタイヤケーブル 長さ700mm		3芯 キャブタイヤケーブル 長さ600mm	3芯 キャブタイヤケーブル 長さ600mm
その他付属品	-		専用天ぷら鍋 ^{※6} ・ラジエントヒーター用焼きあみ	専用天ぷら鍋 ^{※6}

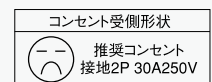
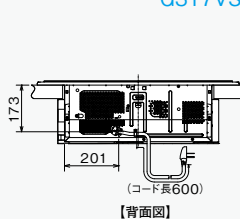
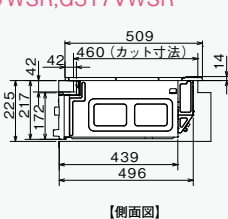
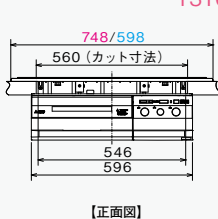
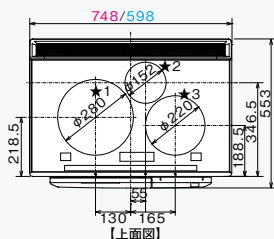
※1:中央ヒーター(ラジエントヒーター)、グリルヒーターは、ヒーター定格を表示しています。CS-G39CSは中央ヒーター(ラジエントヒーター)とグリルは同時に使えません。 ※2:合計消費電力量を超えるご使用の場合は、自動的にヒーター火力を調節します。 ※3:揚げ物機能使用側のIHでは、切タイマーの設定はできません。 ※4:ゴキブリ等の害虫が忌避する塗料を塗っています。 ※5:グリルあみ(オープンネット)から上ヒーターまでの高さ。 ※6:本体付属の専用天ぷら鍋は1個です。2個お使いの場合は少量油対応機種向け専用天ぷら鍋(CS-T22)をお買い求めください。
◆特定安全IH調理器適合品は、総務省消防庁通知および消防庁告示に基づき、一般社団法人 日本電機工業会が定めた特定安全IH調理器および設置に関する自主基準に適合しています。(一般社団法人 日本電機工業会ホームページ <http://www.jema-net.or.jp/Japanese/ha/shoubou/>)

外形寸法図 (寸法単位:mm)

3口ビルトイン型

75cmワイドトップ CS-PT316HNWSR,T316HNWSR, T316VWSR,G317VWSR

60cmトップ CS-PT316HNSR,T316HNSR,T316VSR, G317VSR



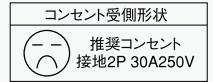
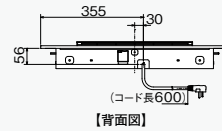
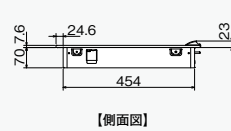
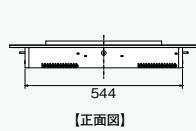
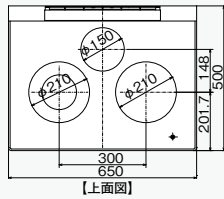
●...75cmワイドトップ ●...60cmトップ

※G317Vシリーズ(★1:φ273,★2:φ140,★3:φ210) ※据付の際、前面より奥行20mmまでは600mm幅の空間が必要です。

外形寸法図 (寸法単位:mm)

3口ビルトイン型

65cmトップ CS-T34BFR

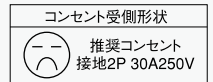
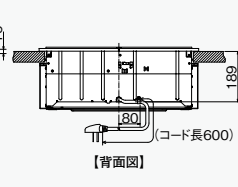
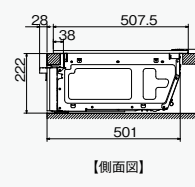
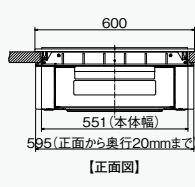
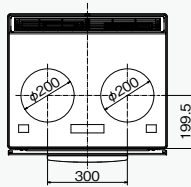
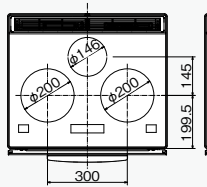


3口ビルトイン型

60cmトップ RE-320SR

2口ビルトイン型

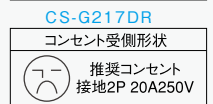
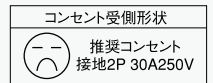
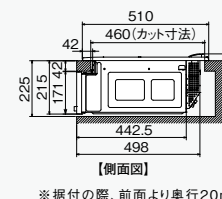
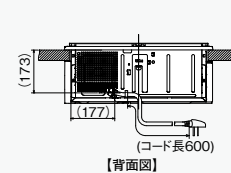
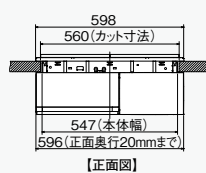
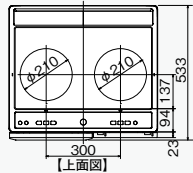
60cmトップ RE-220SR



※据付けの際、前面より奥行20mmまでは600mm幅の空間が必要です。

2口ビルトイン型

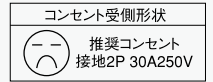
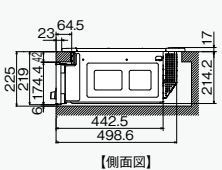
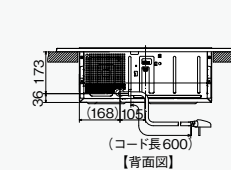
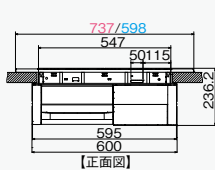
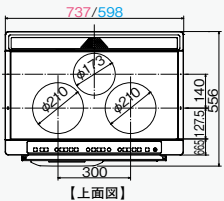
60cmトップ CS-G220DXR,G217DR



※据付けの際、前面より奥行20mmまでは600mm幅の空間が必要です。

3口ビルトイン型

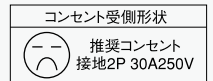
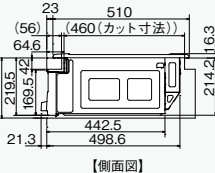
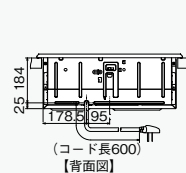
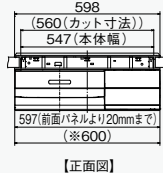
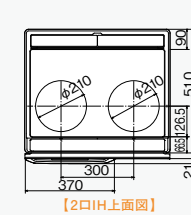
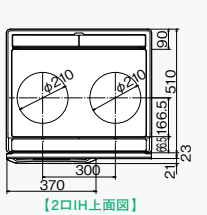
ワイドトップ CS-G318MWS 60cmトップ CS-G318MSR,G318MS,G318M



●...ワイドトップ ●...60cmトップ ※据付けの際、前面より奥行20mmまでは600mm幅の空間が必要です。

2口ビルトイン型

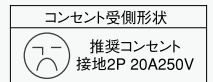
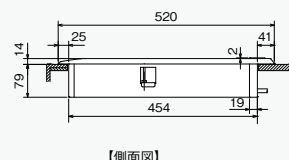
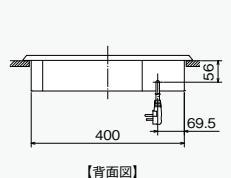
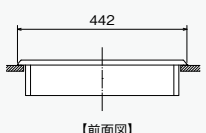
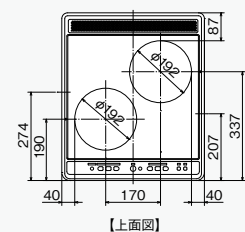
60cmトップ CS-G20AKS



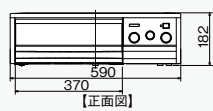
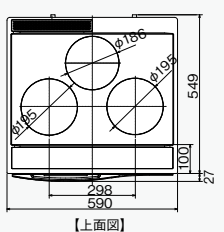
※据付けの際、前面より奥行20mmまでは600mm幅の空間が必要です。

2口ビルトイン型

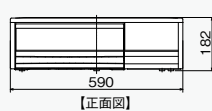
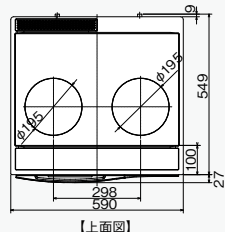
45cmトップ CS-G217BS,G217B,H217B



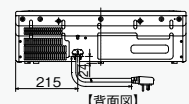
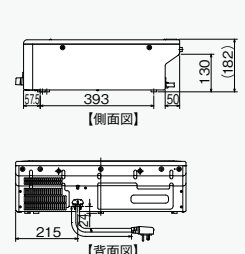
3口据置型 CS-G39CS



2口据置型 CS-G29CS,CS-G29CS20A



3口・2口共通



※設置の際は幅600mm×奥行550mm×高さ180mmのスペースが必要です。

この紙面に掲載の商品の価格には、配送・設置調整・据付費・使用済み商品の引取り費等の費用は含まれておりません。この紙面に掲載の商品の価格には、事業者様向けの積算見積価格であり、一般消費者様向けの販売価格ではありません。

ビルトイン型用設置枠

(トップ幅45cm)
CS-ZWAKU45
 価格18,000円(税別)
 外形寸法:幅447×奥行530×高さ180mm
 ※グリルなし機種対応の為、前面開口部は無し



(トップ幅75cm)
CS-ZWAKU75
 価格20,000円(税別)
 寸法:幅749×奥行547×高さ225mm

(トップ幅60cm)
CS-ZWAKU60
 価格18,800円(税別)
 寸法:幅599×奥行547×高さ225mm

ビルトイン型用設置枠バックガード

(トップ幅60cm)
CS-ZBG60
 価格4,200円(税別)
 寸法:幅599×奥行15×高さ110mm



(トップ幅75cm)
CS-ZBG75
 価格4,600円(税別)
 寸法:幅749×奥行15×高さ110mm

ビルトイン型用一体型キャビネット

(トップ幅60cm)
CS-CA60 (扉色:ホワイト)
 価格40,000円(税別)
 寸法:幅598×奥行550×高さ800mm
 ※バックガード(CS-ZBG60)設置可能。 ※扉の中に棚はありません。



据置型用バックガード

(コンロ台奥行550mm用)
CS-ZBGC55
 価格5,000円(税別)
 寸法:幅590×奥行10×高さ136mm



据置型用バックガード

(コンロ台奥行600mm用)
CS-ZBGC60
 価格5,000円(税別)
 寸法:幅590×奥行35.5×高さ46mm



ラジエントヒーター用焼きあみ

CS-YAKIAMI
 価格1,000円(税別)



HEMS用無線LANアダプター

HM-02A-CS
 価格10,000円(税別)
 ※CS-PT316H、T316H、T316V、G317Vシリーズ用
 CS-T34BFR用

ユーロスタイルIH (CS-T34BFR)

専用パネルセット
CS-FPS34
 価格16,000円(税別)
 パネル寸法:幅594×奥行15×高さ168mm



■推奨部品

据置き台 (タカラスタンダード)

CS-AUG60R (扉色:ホワイト)
 価格26,000円(税別)
 寸法:幅600×奥行543×高さ625mm
 ※ビルトイン型(60cmタイプ)を設置枠(CS-ZWAKU60)に入れてご使用の際の床からの高さ:850mm/据置型をご使用の際の床からの高さ:807mm ※扉の中に棚はありません。



台輪スパーサー (タカラスタンダード)

CS-60M
 価格3,500円(税別)
 寸法:幅595×奥行500×高さ140mm
 ※据置型をご使用の際の床からの高さ:857mm
 ※CS-AUG60R、CS-CA60に設置可能。



据置型用30A露出型コンセント

CS-WK3730B
 価格2,200円(税別)



専用天ぷら鍋

CS-T22
 価格3,250円(税別)
 サイズ:φ220mm×80mm



グリルディッシュバリエ



CS-GRILLDISH
 価格15,000円(税別)
 付属品(レシピブック)

レンジグリル IH専用フライパン



CS-REPAN
 価格15,000円(税別)
 ※ハンドル着脱式
 サイズ/φ260mm×430mm
 質量/1.13kg
 接地底径/195mm

グリル調理時のうっかりタッチを防止。
 取り付けもカンタンなグリルガード。



写真は、CS-GRILLGH

ビルトイン型用グリルガード

CS-GRILLGH
 価格3,500円(税別)
 対象形名:CS-PT316H、T316H、T316V、G317Vシリーズ

CS-GRILLGM

価格3,500円(税別)
 対象形名:CS-G20AKS

据置型用グリルガード

CS-GRILLG
 価格3,500円(税別)
 対象形名:CS-G39CS、G29CSシリーズ

CS-GRILLGL

価格3,500円(税別)
 対象形名:CS-G318Mシリーズ

CS-GRILLGR

価格8,000円(税別)
 対象形名:RE-220SR、320SR

■専用隙間かくし下ルーバー (ビルトイン型専用)

シリーズ名	キャビネット隙間	色	形名	価格	外形寸法(幅×奥行×高さ)
CS-PT316H、T316H、T316V G317Vシリーズ	9mmに対応	シルバー	CS-ZUP9	3,500円(税別)	597×24×5mm
	25mmに対応	シルバー	CS-ZUP25	3,500円(税別)	597×24×20.5mm
	50mmに対応	シルバー	CS-ZUP50	3,500円(税別)	597×24×45.5mm
RE-220SR、RE-320SR	30mmに対応	シルバー	CS-ZUR30	5,000円(税別)	595×38×16.8mm
	55mmに対応	シルバー	CS-ZUR55	5,500円(税別)	595×38×41.8mm
G20AKS、 G220DXR、G217DR	9mmに対応	シルバー	CS-ZUM9	3,500円(税別)	597×24×5mm
	25mmに対応	シルバー	CS-ZUM25	3,500円(税別)	597×24×20.5mm
	50mmに対応	シルバー	CS-ZUM50	3,500円(税別)	597×24×45.5mm
G318Mシリーズ	9mmに対応	グレー	CS-ZU12M9	3,500円(税別)	595×45×5mm
	25mmに対応	グレー	CS-ZU12M25	3,500円(税別)	595×45×20.5mm
	50mmに対応	グレー	CS-ZU12M50	3,500円(税別)	595×45×45.5mm

■専用隙間かくし上ルーバー (ビルトイン型専用)

シリーズ名	キャビネット隙間	色	形名	価格	外形寸法(幅×奥行×高さ)
CS-PT316H、T316H、T316V G317Vシリーズ、G20AKS G318Mシリーズ	21mmに対応	シルバー	CS-ZTM10 ^{※1}	3,500円(税別)	597×43×16.5mm
RE-220SR、RE-320SR	21mmに対応	シルバー	CS-ZTR	4,500円(税別)	592×50×17mm
G220DXR、G217DR	21mmに対応	シルバー	CS-ZTD10 ^{※2}	3,500円(税別)	595×40×16.5mm

※1:付属の上ルーバーを外した状態で21mm以上の隙間がある場合に使用します。取り付けは付属の上ルーバーを外して隙間かくし上ルーバーを取り付けます。キャビネットの隙間が11mmの場合、付属の上ルーバーを取り付けます。
 ※2:引き出しを外した状態で21mm以上の隙間がある場合に使用します。

推奨品は下記の記載メーカー製です。

【フジノシリーズ】



18cm片手鍋
CS-133045
価格6,500円(税別)
●サイズ/φ174mm×95mm
●質量/1.09kg
●接地底径/168mm



IHフライパンDX20cm
(内面フッ素樹脂加工)
CS-106063
価格6,000円(税別)
●サイズ/φ200mm×43mm
●質量/0.6kg
●接地底径/140mm

写真はCS-106865です。

IHフライパンDX26cm
(内面フッ素樹脂加工)
CS-106865
価格11,000円(税別)
●サイズ/φ260mm×55mm
●質量/1.1kg
●接地底径/180mm

IHフライパンDX30cm
(内面フッ素樹脂加工)
CS-163004
価格14,000円(税別)
●サイズ/φ312mm×58mm
●質量/0.99kg
●接地底径/220mm



24cmマルチパン(ガラス蓋付)
(内面フッ素樹脂加工)
CS-N133540
価格11,600円(税別)
●サイズ/φ240mm×68mm
●質量/1.04kg
●接地底径/180mm



写真はCS-106827です。

IHパン用ガラス蓋20cm用
CS-106339
価格1,400円(税別)
●サイズ/φ200mm
●質量/0.425kg

IHパン用ガラス蓋26cm用
CS-106827
価格1,800円(税別)
●サイズ/φ260mm
●質量/0.66kg



写真はCS-133120です。

20cm両手深鍋
CS-133090
価格8,000円(税別)
●サイズ/φ198mm×117mm
●質量/1.46kg
●接地底径/190mm

24cm両手深鍋
CS-133120
価格10,500円(税別)
●サイズ/φ237mm×140mm
●質量/2.03kg
●接地底径/230mm



ステンレス製土鍋
「わらく」10号
CS-WARAKU10
価格13,800円(税別)
●サイズ/φ262mm×97mm
●質量/2.42kg
●接地底径/211mm



IHパン玉子焼DX
CS-106872
価格5,800円(税別)
●サイズ/幅142mm×長さ359mm×高さ69mm
●質量/0.51kg
●接地底径/155mm



27cm両手深鍋
CS-116772
価格20,000円(税別)
●サイズ/φ270mm×179mm
●質量/2.15kg
●接地底径/235mm



33cm和鍋
CS-116185
価格22,000円(税別)
●サイズ/φ299mm×150mm
●質量/2.3kg
●接地底径/230mm



33cm和鍋用ガラス蓋
CS-116512
価格2,800円(税別)
●サイズ/φ320mm
●質量/0.98kg



セット合計価格
38,400円(税別)

- ① 20cm両手鍋
- ② 24cm両手深鍋
- ③ ホイッスルケトル2.0ℓ
- ④ マルチパン(ガラス蓋なし)
- ⑤ 18cm片手鍋

IHクッキングヒーターで使える鍋・使えない鍋 一般財団法人「製品安全協会」の マークのある鍋をおすすめします。

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」が認定したSGマーク「SIH」「SCH-IH」のある鍋をおすすめします。※100V対応専用の鍋は使えません。SGマークがない鍋は「IHヒーターで使える」と表示されていても、火力が弱かったり、火力が入らない場合があります。同じ火力設定でも、鍋の材質、形状、大きさなどによっては消費電力や、加熱状態が異なったりします。同じ鍋を使用しても、各IHヒーターで消費電力や、加熱状態が異なる場合があります。※揚げ物調理の際は、付属の専用天ぶら鍋をお使いください。

鍋の種類		IHヒーター	ラジエントヒーター
鉄、鉄鋳物、鉄ホーロー		○ ●ホーロー鍋は、空焼きしたり焦げ付かせないようにする。(ホーローが溶けてくつき、トッププレート損傷の原因)	○ ●ホーロー鍋は、空焼きしたり焦げ付かせないようにする。 ●ホーロー加工された魚焼きあみは使えない。
ステンレス	 18-0 ※磁石がよくつく。 18-8 18-10	○ ●火力が弱くなる。 ●厚さ1mm以上のものは、使えない場合がある。	○
貼り付け鍋※1 溶射鍋※2 多層鍋		△ ●多層で間に鉄をはさんでいるものや、底が18-0ステンレスのものは使える。 ●鍋の底の材質により火力が弱くなったり、使えないものがある。	○
陶磁器(土鍋など)		× ●「IHヒーターで使える」と表示されていても、IHヒーターでは使わない。 ※形状などによっては、本製品が故障します。	△ ●土鍋の底に脚のあるものは加熱できない。 ●土鍋を引きずらない。(土鍋の底でトッププレートを傷つけ、割れの原因)
銅、アルミ		×	○
耐熱ガラス		×	△ ●超耐熱ガラス製鍋以外は使えない。(割れることがある)

※1: 鍋の底にステンレスなどを貼り付けている ※2: 鍋の底に鉄などをコーティングしている

鍋の形状		IHヒーター	ラジエントヒーター
○	PT316H、T316H、T316V、G317Vシリーズ: 左IHヒーター: 12~30cm、右IHヒーター: 12~24cm、中央IHヒーター: 12~15cm その他のシリーズ: 左右IHヒーター: 12~26cm(G217B、H217B、G39CS、G29CS)は12~27cm、中央IHヒーター: 12~19cm(G320SRは12~15cm) ●直径が大きいと、熱が伝わりにくくなり、調理が上手に出来ない事があります。●圧力鍋も使えます。(IHヒーターは火力が強いのので火力を上げすぎない) ●PT316H、T316Hシリーズの左IHヒーターで鍋底直径15cm以下のものを使うと、火力が弱くなる場合があります。		中央ヒーター: 12~19cm (G317Vシリーズは12~15cm) ※G39CSは12~20cm ※H217Bは、12~27cm
×	●底に3mm以上の反りや脚があるもの ●底の丸いもの(中華鍋など) ●底の直径が12cm未満のもの ※安全機能が正しくはたらかない、火力が弱くなったり、入らない場合があります。(本体故障の原因) ●底が薄いものは、底が変形する事があります。低めの火力で使ってください。 ●底が薄いものや底が反っているものは、強火で予熱すると赤熱する場合があります。	 約3mm以上	●底に3mm以上の凸凹があるもの。 ※温度調節機能が働き、ヒーターが赤くなったり消えたりする為、調理が上手にできません。

IHクッキングヒーター(家庭用)

本カタログ掲載商品の価格には、配送・設置調整・据付等に要する費用は含まれておりません。記載の価格は事業者様向けの積算見積価格であり、一般消費者様向けの販売価格ではありません。また、使用済み商品の引き取りに要する費用等は販売店にご相談ください。

**保証料をご負担
いただくと修理費が
無料に。**

延長保証制度

延長保証期間が**8年間**と**5年間**
の2タイプご用意しています。

〈保証期間〉

延長保証期間8年間の場合

商品購入日から8年間の長期保証
メーカー保証期間と延長保証期間の合計で8年間となります。

申込有効期間
3カ月以内

(例) ご購入日 1年後 2年後 3年後 4年後 5年後 6年後 7年後 8年後～

メーカー保証1年 延長保証 通常の有料修理

延長保証期間5年間の場合

商品購入日から5年間の長期保証
メーカー保証期間と延長保証期間の合計で5年間となります。

ご購入日 1年後 2年後 3年後 4年後 5年後～

メーカー保証1年 延長保証 通常の有料修理

●製品ご購入時あるいはご購入日から3カ月以内にお申し込みください。●延長保証はメーカー保証終了後のスタートとなります。延長保証は、メーカー保証を含め、ご購入日(使用開始日)から8年間または5年間の長期保証となります。また延長保証は終了後は通常の有料修理に移行いたします。●保証金額は本体のご購入価格が限度となります。●当制度の詳細は三菱電機延長保証申込受付センターまでお問い合わせください。

〈保証内容〉 延長保証期間中に対象商品に故障が発生した場合に、修理費を保証します。


保証する修理費用 = 技術料 + 部品代 + 出張料

資料のご請求はこちらへ(受付時間365日24時間)

三菱電機延長保証申込受付センター

延長保証についてのホームページから資料請求できます。
www.MitsubishiElectric.co.jp/smart-denka/warranty

0120-867-789 受付時間:平日午前9:30～午後5:00
(土日祝日、年末年始および所定の休業日を除く)





〈延長保証対象商品と保証料〉

IHクッキングヒーター 8年間保証料**7,805円**(税抜価格7,095円)
5年間保証料**3,850円**(税抜価格3,500円)

2021年2月現在(保証料は変更する場合がありますのでご注意ください)

おいしい!カンタン!

**三菱IHクッキングヒーターの
レシピ集はこちらへ。**





三菱電機
レシピ

あしたを、暮らしやすく。

SMART QUALITY 暮らしの「本質」を見つめた、新しいものづくりへ。

これからの豊かさや幸せのために、私たちは「省エネ化」「省資源化」という社会全体の課題を解決しながら人と社会・地域をつないで、ひとりひとりの「暮らしのクオリティ」を高める、新しいものづくりを推進していきます



安全に関するご注意


●ご使用前に取扱説明書をよくお読みの上、正しくお使いください。●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・揚げ物ボタンを使う・必ず専用天ぶら鍋を使う・加熱部の中央に置く・指定の油量を守る●水や調理物を加熱していると突然沸騰して、飛び散ることがあるため加熱前によくかき混ぜてください。特に、だし汁・みそ汁・カレー・牛乳などの汁物には注意してください。●鍋などの下に紙や各種汚れ防止カバーなどを敷いて使用しないでください。温度調節機能などの安全装置が正しく働かないため、発煙・発火などの原因となり非常に危険です。●医療用ペースメーカーをお使いの方が、IHクッキングヒーターをご使用される場合は、医療用ペースメーカーの取扱説明書および担当医師の指導の指示に従ってください。

- フライパンや鍋について、底が薄いものや底が反っているものは、強火で予熱すると赤熱する場合があります。
- 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、ガス栓等)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。
- 三菱電機もしくは当社販売会社と誤認させて、電話勧誘したり、お客さまの意志に反して強引に販売する訪問販売業者にご注意ください。訪問販売や電話勧誘販売は消費者保護を目的とした法律*の適用を受けます。*特定商取引法(旧訪問販売法)・消費者契約法(消費者と事業者が結んだ契約全てが対象です)


IHクッキングヒーターの1ヵ月の電気代は約1,020円*1

*1. 標準的な4名家族世帯にて、朝・昼・夕食時に標準的なメニューでIHクッキングヒーターを使用した場合の1ヵ月の電気代は約1,020円(税込)です。(一般社団法人 日本電機工業会 [JEMA] IH調理技術委員会調べ。)電力目安料金は、全国家庭電気製品公正取引協議会 電力料金目安単価27円/kWh(税込) [平成26年4月改定]で算出。


お支払いは三菱電機クレジットをご利用ください。
便利な分割払いで快適な生活設計を……三菱電機クレジット
(分割払い・ボーナス払い・リボ払い)のご相談は当店どうぞ。



保証書は必ずお受け取りください。
この商品には保証書がついています。購入時は、必要事項が記入されているかご確認の上、大切に保存してください。購入店名、購入日付の記載がない保証書は、無効になりますのでご注意ください。



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

- 焦げくさいにおいがする。
- 触れるとビリビリ電気を感ずる。
- トッププレートにひびが発生した。
- その他の異常・故障がある。

ご使用中止

事故防止のため、専用ブレーカーを「切」にしてから販売店に点検・修理をご相談ください。

●IH調理器の補修用性能部品の保有期間は製造打切後8年です。

●商品の定格、仕様は改良などのため、一部変更することがありますのでご了承ください。●商品の色は、印刷により現品と多少違うことがありますのでご了承ください。●この製品は日本国内用ですので日本国外では使用できません。また、日本国外でのアフターサービスも受けられません。●Products in this catalog are designed for use in Japan only. Servicing is not available outside of Japan. ●このカタログのお問い合わせは、販売店にご相談ください。もし販売店がおわかりにならないときは、当社相談センターにおたずねください。

三菱電機株式会社

製造会社 **三菱電機ホーム機器株式会社** 〒369-1295 埼玉県深谷市小前田172B-1

●三菱電機お客さま相談センター 家電品の購入相談・取扱い方法

1つコサンキュー 365日

0120-139-365 (無料) 携帯電話・PHSの場合

TEL.0570-077-365 (有料)

FAX.0570-088-365 (有料)

フリーダイヤル・ナビダイヤルをお使いいただけない場合はTEL.03-3414-9655(有料) FAX.03-3413-4049(有料)

■ご相談対応 平日 9:00～19:00
土・日・祝・弊社休日 9:00～17:00 左記以外の時間は受付のみ可能です。

*電話番号は変更になる場合がございますので、あらかじめご了承ください。
*電話番号をお確かめのうえ、お間違えないようおかけください。

●[三菱IHクッキングヒーター]のホームページ
www.MitsubishiElectric.co.jp/ih-cooking



表示を正しく
家電公取協会員

●お買い求め、ご相談は信用とサービスの行き届いた当店へどうぞ。

