

HITACHI
Inspire the Next

IHクッキングヒーター

総合カタログ 2021-1

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



おうち時間を
ハピネスに。

うま
ラク旨グリル&オーブン



火加減マイスター

ハロー!
ハピネス



GOOD
DESIGN

公益財団法人 日本デザイン
振興会主催 2019年度グッド
デザイン賞受賞(家電機器)
HT-M300XTWF(W)



KIDS DESIGN
AWARD 2019

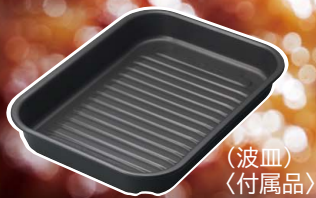
キッズデザイン協議会主催
第13回キッズデザイン賞
「子どもたちの安全・安心に
貢献するデザイン部門」受賞
HT-M300XTWF(W)

1. 料理に合わせて火加減をおま 多彩な料理を手軽においしく。



火加減おみごと肉汁ハンバーグ

うま
ラク旨
グリル



(波皿)
〈付属品〉



冷凍からふっくら焼きサバ

うま
ラク旨
グリル



(波皿)
〈付属品〉

2. 上面奥までガラスだから、 すっきり美しい。

フラットトッププレート **プレミアム**

•お手入れ簡単

P.9-10

3. コネクテッド家電 M350T・M150Tシリ 献立決めや調理の設定が スマホでラクラク。

日立 **IH** クッキングヒーターアップ

*1 Android 6.0以上、iOS10.0以降に対応。インターネット接続環境と無線LANルーターが必要です。Androidは、Google LLC.の登録商標です。
1 に「表示部」を点灯させています。○実際の調理を想定したイメージ写真を使っています。○医療用ペースメーカーをお使いの方は、専門医師とよくご相

かせ。

ラク旨^{うま}グリル&オーブン

水なしでホクホク肉じゃが

ラク旨^{うま}オーブン



専用フタ
(付属品)
使用
(平皿)
(付属品)

ーズのみ搭載



り*1

P.14



HT-M350KTWF(K)



HT-M300XTWF(W)

火加減マイスター

日立IHクッキングヒーター

M300T シリーズ
M200T シリーズ
M100T シリーズ



OP.1-2は、M350T・M150T・M300T・M200T・M100Tシリーズの特長を紹介しています。○「ラク旨グリル&オーブン」は庫内専用です。○説明用談のうえ、お使いください。

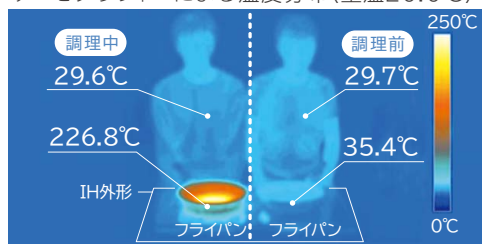
| | 「ラク旨グリル&オープン」 献立決めや調理の設定が、スマホでラクラク | | 「ラク旨グリル&オープン」 フラットトッププレート プレミアム | | |
|------------|---|--|--|--|--|
| シリーズ | M350T | M150T | M300T | M200T | M100T |
| ページ | P.1-2、5-15 | | P.1-2、5-13、16 | | |
| 本体写真 | | | | | |
| ヒーターの種類 | ダブルオールメタル対応 (左右IH) ピュアなIH加熱 オールメタル対応 (左右IH) (アルミ・銅鍋 加熱時は2.6kW) | 鉄・ステンレス対応 | ダブルオールメタル対応 (左右IH) ピュアなIH加熱 オールメタル対応 (左右IH) (アルミ・銅鍋 加熱時は2.6kW) | オールメタル対応 (右IH) ピュアなIH加熱 オールメタル対応 (右IH) (アルミ・銅鍋 加熱時は2.6kW) | 鉄・ステンレス対応 |
| トッププレート色 | K プレミアムブラック | K プレミアムブラック | W パールホワイト H メタリックグレー | W パールホワイト H メタリックグレー | W パールホワイト H メタリックグレー |
| トッププレート | 幅 75cm HT-M350KTWF (K) 幅 60cm HT-M350KTF (K) | 幅 75cm HT-M150KTWF (K) 幅 60cm HT-M150KTF (K) | 幅 75cm HT-M300XTWF (W) 幅 60cm HT-M300HTWF (H) HT-M300XTF (W) HT-M300HTF (H) | 幅 75cm HT-M200XTWF (W) 幅 60cm HT-M200HTWF (H) HT-M200XTF (W) HT-M200HTF (H) | 幅 75cm HT-M100XTWF (W) 幅 60cm HT-M100HTWF (H) HT-M100XTF (W) HT-M100HTF (H) |
| 付属品 | ラク旨グリル ラク旨オープン (専用フタ付) 庫内がきれい | | ラク旨グリル ラク旨オープン (専用フタ付) 庫内がきれい | | |
| 調理機能 | グリル | 「魚焼き [快速、冷凍のまま]」「焼き物 [快速]」「過熱水蒸気」「ノンフライ」「蒸し物」「冷凍食品 (総菜)」 P.5 | | | |
| | ラク旨オープン | 「オープン」「魚煮つけ (姿煮、切身)」「水なし調理」「冷凍食品 (チャーハン)」「パン」 P.6 | | | |
| | IH | 適温調理 (左右IH: 焼き物、揚げ物) P.11 | | | |
| | | 適温調理サポート (左右IH: ハンバーグ、ギョウザ) P.11 | | | |
| | | IH便利メニュー (左右IH: 麺ゆで、煮込み / 中央IH: 保温、湯沸かし、炊飯) P.12 | | | |
| スマートフォンの連携 | 日立 IH クッキングヒーターアプリ P.14 | | | | |
| 使いやすい | 4色カラー液晶 (IH操作部) P.10 | | | | |
| | ワンタッチ火力ボタン (左右IH操作部) P.10 | | | | |
| | フルドット液晶 (グリル操作部) P.10 | | | | |
| デザイン・快適 | フラットトッププレート プレミアム / 薄形フレーム <グッドデザイン賞受賞> P.10 | | | | |
| | グリルドア表面温度配慮 <キッズデザイン賞受賞> P.7 | | | | |
| | 脱煙機能 P.8 | | | | |
| | レンジフードファン連動 (IHやグリルの運転・停止に連動) *1 | | | | |

IH クッキングヒーターはこんなところが魅力です。(一般社団法人 日本電機工業会ホームページより)

- 約90%^{*1}の
高い熱効率
- 優れた火力
コントロール
- 立ち消えの
心配なし

*1 一般社団法人 日本電機工業会 自主基準に基づく測定方法による。

快適: 輻射熱が少なく熱気を抑えられます
サーモグラフィによる温度分布(室温20.0℃)



焼き物調理の様子(一般社団法人 日本電機工業会・IHクッキングヒーター専門委員会調べ)

IHクッキングヒーターの1か月の電気代の目安は
わずか約1,020円(税込)

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・IH調理器技術委員会調べ) 電力目安料金は、公益社団法人 全国家庭電気製品公正取引協議会「電力料金目安単価」から27円/kWh(税込) [平成26年4月改定]で算出。

1か月の電気代
約1,020円(税込)



| 「ラク旨グリル&オープン」 見やすい4色カラー液晶 | | 「ラク旨グリル&オープン」 スタンダードタイプ | | 「ラク旨グリル」で 手軽にグリル調理 | 「ラク旨グリル」 据置タイプ |
|---|---------------|--------------------------------------|---------------|---|-------------------|
| M9T | M8T | M8AT | L7STF | 33AG・32AG | |
| P.17-18 | | P.17-18 | | P.19 | P.20 |
| | | | | | |
| 鉄・ステンレス対応 | | 鉄・ステンレス対応 | | 鉄・ステンレス対応 | |
| | | | | | |
| W パールホワイト H メタリックグレー | S シルバー | K ディープブラック | S シルバー | K ブラック | |
| HT-M9XTWF (W) HT-M9HTWF (H) | HT-M8STWF (S) | HT-M8AKTWF (K) | — | — | |
| HT-M9XTF (W) HT-M9HTF (H) | HT-M8STF (S) | HT-M8AKTF (K) | HT-L7STF (S) | HT-33AG (K) HT-32AG (K) (トッププレート幅59cm) | |
| ラク旨グリル | ラク旨オープン | ラク旨グリル | ラク旨オープン | ラク旨グリル | ラク旨グリル |
| | | | | | |
| 庫内 が きれい | | 庫内 が きれい | | 庫内 が きれい | 庫内 が きれい |
| 「魚焼き[快速、冷凍のまま]」「焼き物[快速]」「過熱水蒸気」「ノンフライ」 P.17 | | | | 「魚焼き」「焼き物」「過熱水蒸気」 | |
| 「魚煮つけ(切身)」 P.17 | | | | | |
| | | | | IH便利メニュー (中央IH: 煮込み) | |
| | | | | IH便利メニュー (左IH: 煮込み 右IH: 揚げ) | |
| | | 1色カラー液晶 (IH操作部) P.18 | | LED (IH操作部) | |
| | | | | < >ボタン (IH操作部) | |
| LED (グリル操作部) P.18 | | | | LED (グリル操作部 ※上面操作) | |
| フラットトッププレート/薄形フレーム P.18 | | | | フラットトッププレート | |

主な機能

| | | | | |
|---|---|--|---|--|
| ラク旨グリル P.5 深さ約4.1cmの波皿で、調理中に深さ約5.7cmの平皿で、庫内を出た脂を底面の溝に流しながら、食材をすばやく焼き上げます。 | ラク旨オープン P.6 深さ約5.7cmの平皿で、庫内を設定温度にキープして加熱し、食材の中までじっくり火を通します。 | オールメタル対応 P.13 ふだんから使い慣れたアルミ・銅鍋も大火力で使えます。 | 適温調理 P.11 設定した温度にフライパンや鍋の温度をキープ。火加減がむずかしい料理も簡単においしく。 | 適温調理サポート P.11 調理の工程に合わせて、食材を裏返すタイミングなどを音声でお知らせします。 |
| 光・温度センサー P.11 光センサーで鍋底温度を直接測り、さらに温度センサーが広範囲に鍋の過熱をみはる安心設計です。 | 4色カラー液晶 P.10 火力の強さを4色でわかりやすく表示。火力がひと目でわかります。 | ワンタッチ火力ボタン P.10 「とろ火」「弱火」「中火」「強火」ボタンを押すだけで直接火力を変えられます。 | フルドット液晶 P.10 「調理分類」「メニュー」「火力」を同時に表示するので、設定が見やすく選びやすい。 | 脱煙機能 P.8 煙を水と二酸化炭素に分解するパラジウム酸化触媒を搭載、ニオイも抑制します。 |

波数38kHz。異なる赤外線信号を使用しているレンジフードファンでは連動しません。) **IH**クッキングヒーターとの連動機能があるレンジフードファンに対応。師とよくご相談のうえ、お使いください。

ラク旨グリル&オーブンは、自動で焼く。



うま
ラク旨
グリル



(波皿)〈付属品〉

裏返す手間なく外はパリッと中はジューシーに焼き上げる魚焼きやノンフライ調理、過熱水蒸気調理などに。シーズヒーターの直火とプレート加熱で食材をすばやく焼き上げます。

魚焼き調理 冷凍のまま



塩さば

解凍から焼き上げまで火加減おまかせ。手間を省いておいしく仕上げます。

魚焼き調理



さんまの塩焼き

シーズヒーターの直火とプレート加熱で、外はパリッと中はジューシーに焼き上げます。

焼き物調理



ハンバーグ

上下から交互に焼き上げて、外はこんがり、中はふっくらに仕上げます。

過熱水蒸気調理



鶏のハーブ焼き

余分な脂・塩分を落とすヘルシー調理*1。直火で表面をカラッと仕上げ、サクッと仕上がる「揚げ物温め」も。

冷凍食品温め(総菜)*2



から揚げ

直火で表面をカラッと仕上げ、一味違う仕上がりに。

ノンフライ調理



えびの天ぷら

食材に油を使わずに、炒ったパン粉、天かす(揚げ玉)を付けてヘルシーに焼き上げます。

蒸し物調理



アクアパッツァ

少量の水を入れ、蒸し上げ。焼き加減がむずかしい料理も簡単に。

専用フタ
〈付属品〉
使用

グリル&
オープン
レシピ
220*3
種類

全レシピをwebで紹介

お買い物中に材料を調べたり、調理中に作り方の確認ができて便利! ※掲載内容は予告なく変更する場合があります。



M350Tシリーズ用レシピ



「快速コース」で時短調理

「魚焼き(切身・干物、丸焼き、つけ焼き)」「焼き物(鶏のグリル)」「手動(トースト)」で設定できます。

| | 標準 | 快速コース |
|-------------|--------|--------|
| 切身・干物(さば5切) | 16分17秒 | 9分55秒 |
| 丸焼き(さんま5尾) | 22分32秒 | 12分55秒 |

※当社測定。食材の種類や量によって効果には違いがあります。「快速コース」を選択したときは、選択しないときに比べ、総消費電力を超えないように、上面IHヒーターの火力制限がかかります。

*1 鶏のハーブ焼き(約250g)の脱脂効果 約11.3%。脱脂量の目安:過熱水蒸気あり 約9.8g、なし 約5.8g 食材から落ちた脂の量を比較。(当社調べ) *2 冷凍しているレシピの数です。「ラク旨グリル」オート:102種類、「ラク旨オープン」オート:46種類、「ラク旨グリル」手動:10種類、「ラク旨オープン」手動:62種類 *4 国内家庭説明用の写真はHT-M300XTWF(W)。O「ラク旨グリル&オープン」は庫内専用です。O複数のIHやグリルを同時に使う場合は、総消費電力が5.8kW(設置時に自動的に火力を制限します。「ピピピッ」と鳴って火力が上げられない場合やボタンを押してもスタートできない場合は他のヒーターの火力を下げてから再操作してく

煮る・蒸す・温める。



ラインアップ

ラク旨グリル&オープン

ラク旨グリル&オープン共通専用フタ(付属品)



うま ラク旨 オープン



(平皿)〈付属品〉

深めの平皿で、今までのグリル調理では作れなかった煮物や火加減がむずかしかった魚の煮付けも、オートで調理。じっくり火を通すから、身はふっくら、味はしっかりしみ込みます。

グリルヒーター・お手入れ

デザイン・使いやすさ

水なし調理



肉じゃが

食材が持つ水分と調味料のみで、素材の味を引き出しおいしく仕上げます。

魚煮つけ調理(姿煮) 業界初*4



きんめだいの姿煮

一尾丸ごと使った魚の姿煮も身はふっくら、味はしっかりしみ込みます。

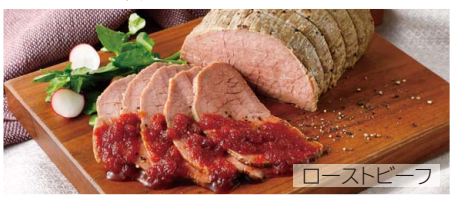
魚煮つけ調理(切身) 業界初*4



かれの煮つけ(切身)

上下のシーズヒーターを切り替えて、味がしみ込むように加熱します。

オープン調理



ローストビーフ

火加減がむずかしいローストビーフも表面はこんがり、中はジューシーに仕上げます。

冷凍食品温め(チャーハン)



チャーハン

シーズヒーターの直火で、パラツと香ばしく一味違うおいしさに。

パン調理



コーンマヨパン

総菜パンもオートでふんわり。フタをして発酵から焼き上げまで約60分です。

適温調理・大火力IH

オールメタル・スマートフォン連携

手動調理 (温度設定80℃~280℃:13段階)

低温で調理する焼きメレンゲなどのスイーツから、高温で炊き上げるパエリアなどの本格調理までご家庭で簡単に楽しめます。



食品温め(総菜)が一度に調理できる食材の量はメニューによって異なります。詳しくはクッキングガイドでご確認ください。*3 付属の「クッキングガイド」に掲載されるIHクッキングヒーターにおいて、2017年10月2日発売。OP.5-6は、M350T・M150T・M300T・M200T・M100Tシリーズの特長を紹介しています。4.8kWに切り替えた場合は4.8kW、「節電モード」で総消費電力を5.8kWから4.8kWまたは4.0kWに切り替えた場合は、設定した総消費電力)を超えないようにください。○実際の調理を想定したイメージ写真を使っています。○医療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うえ、お使いください。

炭火に近い直火でおいしく焼き上げ。し



ラク旨 グリル



(波皿)
(付属品)

加熱時に出る遠赤外線・近赤外線の割合が **約 8 : 2**^{※1} と炭火に近い直火の



イメージ図

シーズヒーターで焼き上げ(上シーズヒーター)
 ※1 表面温度約600℃のときに炭火、シーズヒーターから出る単位面積あたりの遠赤外線と近赤外線の割合。炭火：遠赤外線約83%、近赤外線約17%、シーズヒーター：遠赤外線約79%、近赤外線約21%。実測データをもとにした計算値(当社調べ)。

グリル調理



イメージ図

直火とプレート加熱で焼き上げる
 調理中に出た脂を底面の溝に流し、パリッと焼き上げる

ラク旨 オープン



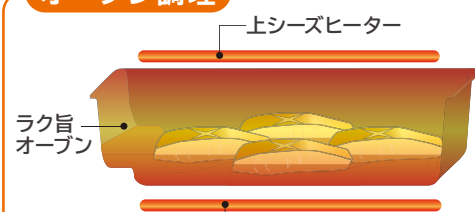
(平皿)
(付属品)

庫内を設定温度にキープして加熱

食材の中までじっくり火を通すから、身はふっくら、味はしっかりしみ込みます。



オープン調理



イメージ図

庫内を設定温度にキープ
 じっくり火を通しムラが少なくきれいに仕上げる



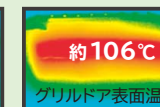
グリル使用時のドア表面温度上昇を抑えて、安全性にも配慮

M350T・M150T・M300T・M200T・M100T・M9T・M8T・M8ATシリーズ

■調理時のドア表面温度比較(サーモグラフィーによる温度分布 条件:室温23℃、電圧200V)

さんま4尾(オート調理:標準)

パエリア(オープン手動調理260℃設定:50分)



0℃ 2017年:Lシリーズ 2019年:Mシリーズ 2017年:Lシリーズ 2019年:Mシリーズ
 ※グリル使用中はドア周辺が熱くなりますので、触れないよう注意してください。長時間の調理や連続使用を行うと約62℃を超える場合があります。

日立IHクッキングヒーター
Mシリーズ

第13回キッズデザイン賞
「子どもたちの安全・安心に
貢献するデザイン部門」
受賞

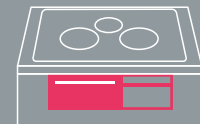


KIDS DESIGN AWARD 2019
 キッズデザイン協議会が表彰した子どもたちの安全・安心に貢献するデザインです。

詳しくは <https://kidsdesignaward.jp/> をご覧ください。

OP.7-8は、M350T・M150T・M300T・M200T・M100Tシリーズの特長を紹介しています。説明用の写真はHT-M300XTWF(W)。○「ラク旨グリル&オープン」5.8kWから4.8kWまたは4.0kWに切り替えた場合は、設定した総消費電力を超えないように自動的に火力を制限します。「ピピピッ」と鳴って火力が上げられない
 ○医療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うえ、お使いください。

かも庫内はきれいなまま。



さんま100尾調理後の比較

ラク旨グリル非採用機種
2013年 Hシリーズ

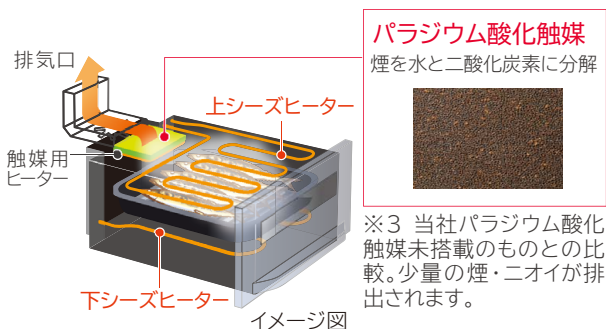


ラク旨グリル採用機種
2019年 Mシリーズ

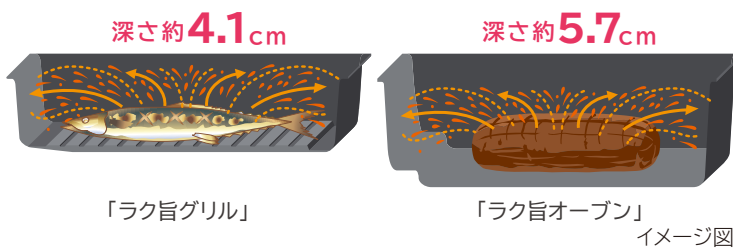
調理後も
きれいな
庫内※2

※2 食材の種類や量などにより、庫内の状態に違いがあります。

パラジウム酸化触媒で ニオイも抑制※3 脱煙機能付き



深めの皿で油跳ねをガード



深さのある「ラク旨グリル」と「ラク旨オープン」が、調理中の油の飛び跳ねをしっかりガードします。グリル調理後も、オープン調理後も、庫内はきれいなままです。

※ニオイが気になったときは、クリーニングで庫内を高温にして乾燥させれば、ニオイを軽減できます。

ふだんのお手入れは、 「ラク旨グリル」(波皿 約530g) 「ラク旨オープン」(深皿 約735g) だけでラクラク

焼き網がないので、面倒なお手入れも省けてふだんのお手入れがラクラクです。



「ラク旨グリル」は表面がフッ素コートで汚れが落としやすい



「ラク旨オープン」は表面が平らなので洗いやすい



グリルドアの汚れが気になったときは簡単に外せて丸洗いできる

使わないときは、重ねて コンパクトに収納できます

「ラク旨グリル」と「ラク旨オープン」、そして「専用フタ」は、重ねて庫内に収納できます。グリルやオープンを使わないときも置き場所に困ることはありません。



重ねてコンパクトに



庫内にきれいに収まります

は庫内専用です。○複数のIHやグリルを同時に使う場合は、総消費電力が5.8kW(設置時に4.8kWに切り替えた場合は4.8kW、「節電モード」で総消費電力が場合やボタンを押してもスタートできない場合は他のヒーターの火力を下げてから再操作してください。○実際の調理を想定したイメージ写真を使っています。

ラインアップ

ラク旨グリル&オープン

グリルヒーター・お手入れ

デザイン・使いやすさ

適温調理・大火力IH

オールメタル・スマートフォン連携

上面奥までガラスだから、すっきり美し



段差が少ない「薄形フレーム」

トッププレートの外周を囲むフレームを薄形にして段差を少なくしました。サッと拭けてお手入れも簡単です。



上面奥までガラスだからお手入れ簡単

上面奥までガラスのトッププレートを採用しています。



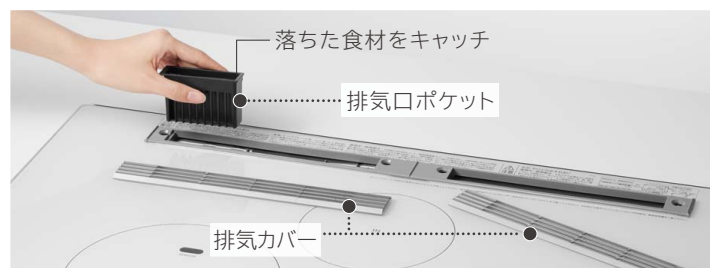
いつものお掃除
ふきこぼれてもサッと拭けます。



落ちにくい汚れ
クリームタイプのみがき粉を付け
丸めたラップで軽くこするだけ。

簡単に外せて洗える 排気カバーと排気口ポケット

排気カバーと、排気口に落ちた食材をキャッチする排気口ポケットは丸洗いできるので、毎日のお手入れが簡単にできます。



い。フラットトッププレート プレミアム



人工大理石のカウンタートップと美しく調和。
パールホワイト



HT-M300XTWF(W)

高級感のあるダーク調のキッチンに。
プレミアムブラック



HT-M350KTWF(K)

ステンレスのカウンタートップに。
メタリックグレー



HT-M300HTWF(H)

ラインアップ

ラック・グリル・オーブン

グリルヒーター・お手入れ

デザイン・使いやすさ

適温調理・大火力IH

オールメタル・スマートフォン連携

火力がわかりやすい [4色カラー液晶]

(左右・中央IH)
火力の強さを4色表示と火力バーでわかりやすく表示。
調理に合わせて、12段階の火力が選べます。
※中央IHは10段階(火力表示10まで)

火力が変えやすい [ワンタッチ火力ボタン]

(左右IH)
ワンタッチで直接お好みの火力に変えられます。

| | | | |
|-----------------|------------------|------------------|------------------|
| 「とろ火」はグリーン(火力1) | 「弱火」はイエロー(火力2~5) | 「中火」はオレンジ(火力6~8) | 「強火」はレッド(火力9~12) |
|-----------------|------------------|------------------|------------------|

音声ガイド (標準モード/詳細モード)

標準モード
音声で、便利メニューの「炊飯」や「湯沸かし」などの終了や過熱防止自動停止などの安全機能が働いたこと、グリル庫内の高温をお知らせします。

詳細モード
標準モードの音声ガイドに加えて設定の状態も読み上げます。
・メニューの設定
・火力設定・温度設定 など

光ってお知らせ

ボタンを押すと、次の操作が必要な場合には、LEDが光ってナビゲーションします。

※表示は説明のためのイメージです。

見やすいフルドット液晶 (グリル操作部)



通常モード
調理時に設定する「調理分類」「メニュー」「火力」が1画面で設定できます。



「魚焼き」モード
使用頻度の高い魚焼き(切身・干物、丸焼き、つけ焼き)が簡単に設定できます。

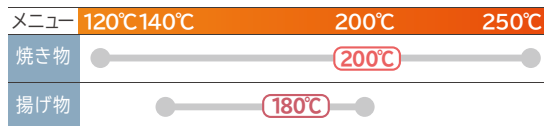
火加減がむずかしい料理でも 簡単においしくできます。

適温調理 (左右IH)

適温調理
レシピ ^{※1}
80種類

メニューを選んで温度を設定すれば、フライパンや鍋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簡単です。さらに、途中で温度の切り替えや残り時間のタイマー設定もできます。

■ 適温調理メニューの設定温度



※10℃きざみで14段階(揚げ物は7段階)に設定できます。
※焼き物: 200℃、揚げ物: 180℃は初期設定目安温度です。

焼き物

揚げ物

日立
独自

予熱も加熱もコントロール
**光・温度
センサー**

適温調理は鍋底温度が下がっても
すばやく設定した目安温度に復帰

光センサーは鍋底温度を直接、温度センサーは鍋底温度を広範囲にはかります。さらに、鍋の過熱もみはる安心設計。



卵焼き



チンジャオロウスー



天ぷら

適温調理サポート(左右IH) 2メニュー

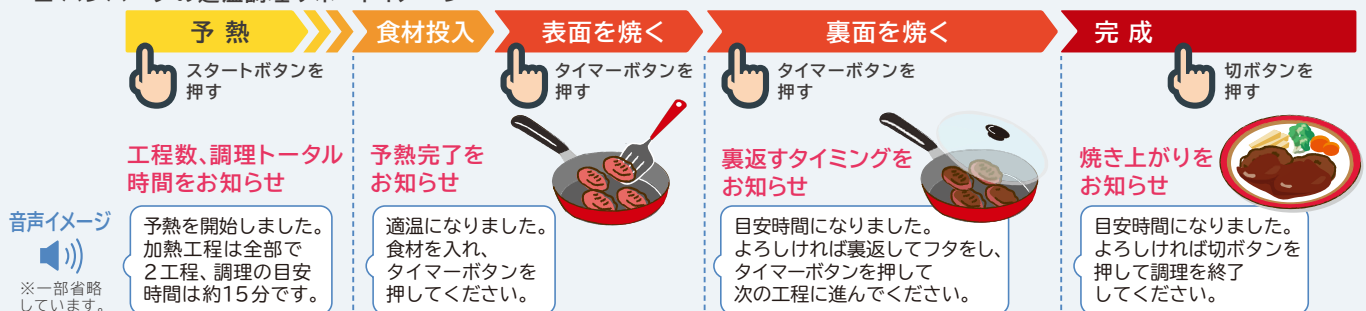
ハンバーグ

ギョウザ

音声で調理のタイミングをお知らせ

火加減がむずかしい「焼き物」2レシピ※1は、メニューに合わせて調理温度と時間を設定。さらに調理の工程に合わせて食材を裏返すタイミングや次の工程へ進むタイミングなどを音声でお知らせします。ガイドに沿って調理ができるので火加減がむずかしい調理もおいしく仕上げます。

■ ハンバーグの適温調理サポートイメージ



※1 適温調理サポートの2レシピは、付属の「クッキングガイド」に掲載されている分量で調理してください。※適温調理および適温調理サポートは手動調理です。食材の焼き上がり状態を確認し、手動で加熱を終了します。調理には当社推奨鍋をお使いください。詳しくはP.21をご覧ください。

*1 付属の「クッキングガイド」に掲載されているレシピの数です。OP.11-12は、M350T・M150T・M300T・M200T・M100Tシリーズの特長を紹介してお使いの方は、専門医師とよくご相談のうえ、お使いください。



3.2kWの大火力で 湯沸かしもスピーディーに。



ラインアップ
ラックグリル&オーブン

3.2kWの大火力IH (左右IH)

パスタ調理に必要なたっぷりの湯沸かしもスピーディーに。

■ 各IHの最大火力

| 湯量 | 沸騰までの時間※2 | 左右IH | | 中央IH |
|------|-----------|----------|--------------|----------|
| | | 鉄・ステンレス鍋 | アルミ・銅鍋 | 鉄・ステンレス鍋 |
| 0.5L | 約1分22秒 | 3.2kW | 2.6kW | 2.0kW |
| 1.0L | 約2分19秒 | | — | |
| 4.0L | 約8分18秒 | | 2.6kW | |
| | | | 2.6kW(右IHのみ) | |
| | | | — | |



野菜をゆでるとき



たっぷりのお湯で
パスタをゆでるとき

※2 HT-M300XTWF(W)の最大火力で湯沸かし(水温20℃→95℃まで)。0.5L、1.0Lは当社推奨のステンレス製のケトル、4.0Lは当社推奨のステンレス製のパスタポット(内カゴあり)を使用。当社で測定。水の量や温度、鍋の大きさ、材質により時間は異なります。
※左右IHの最大火力(各3.2kW)を同時には使えません。※本体内部の回路を保護するために、火力表示「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下がります。※中央IHはアルミ・銅鍋は使えません。

火加減や加熱時間をプログラムした5種類のIH便利メニュー

麺ゆでメニュー(左右IH)

お湯を沸騰させたあと、鍋に麺を入れ「麺ゆで」メニューを設定すると、自動で火力を制御し、ふきこぼれを抑制します。
※「麺ゆで」メニューは、鍋容量の約70%の水量でご使用ください。



自動で火力を抑えてふきこぼれを抑制

煮込みメニュー(左右IH)

レシピに合わせた「弱め」「標準」「強め」の3段階の火力で、おいしく味がしみこむように煮込みます。



焦げ付きにくい

火力の強弱を切り替える制御により対流が起き、食材が焦げ付きにくくなります。

※鍋の種類や煮物の種類、調理時間などによって、鍋底の状態は変わります。

◀「煮込み」メニューを選択して45分後、具を取り除いた鍋底の状態

保温(中央IH)

湯沸かし(中央IH) 1~2L

炊飯(中央IH) 0.36L(2カップ)



IH便利メニュー使用上のご注意 ※詳しくはP.21をご覧ください。

IH便利メニューの「湯沸かし」「炊飯」で使える鍋などには条件があります。条件以外のものを使用すると、正しく温度調節機能が働かないため湯沸かしや炊飯が正しくできません。※アルミ・銅鍋は5種類のIH便利メニューが使えません。

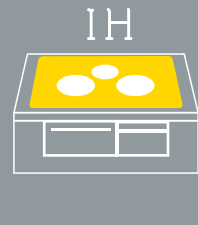
グリルヒーター・お手入れ

デザイン・使いやすさ

適温調理・大火力IH

オールメタル・スマートフォン連携

使い慣れたアルミや銅鍋がそのまま使えます。



アルミ・銅鍋も使える オールメタル対応IH

(M350T・M300Tシリーズは左右IH、M200Tシリーズは右IHのみ)
鉄・ステンレス鍋に加えて、ふだんから使い慣れたアルミ・銅鍋もそのまま使えます。

※オールメタル対応IHで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くため、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。

鍋鳴り音に配慮

(M350T・M300T・M200Tシリーズ〈左右IH〉)



オールメタルタイプは、電流の変動を抑える電源回路を用いることで、「ジー」「カチカチ」「キーン」などの鍋からの音(鍋鳴り音)に配慮しています。

オールメタル対応IHで使える鍋の種類

| | | | |
|----------|--------|-----------|----------|
| | | | |
| アルミフライパン | アルミ片手鍋 | アルミパスタポット | ステンレスケトル |
| | | | |
| アルミ圧力鍋 | 銅鍋 | 多層鍋 | ホーロー鍋 |

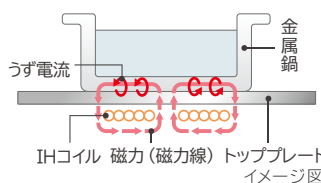
鍋をダイレクト加熱 ピュアなIH加熱

アルミ・銅鍋を加熱しても トッププレートが鍋底温度 よりも熱くならない安心設計



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・銅鍋でも鍋だけを発熱させるので、無駄な加熱をおさえて調理できます。

「IH加熱」の仕組み



最大火力でも運転音に配慮

鉄鍋加熱時 約38dB M350T・M300T M200Tシリーズ

鉄鍋加熱時 約39dB M150T・M100T シリーズ

30dB ささやく声

40dB 図書館

50dB 普通の事務所内

アルミ鍋加熱時 約48dB M350T・M300T M200Tシリーズ

※最大火力時において、機種によって運転音の大きさが異なります。詳しくはP.23-24をご覧ください。※運転音は、一般社団法人 日本電機工業会 自主基準に基づく測定方法による。当社で測定(当社標準鍋を使用)。

こんなときにしっかり働く安全機能

| | | | |
|---------------|-----|-----|------|
| 金属小物検知自動停止 | 左IH | 右IH | 中央IH |
| 切り忘れ防止自動停止 | 左IH | 右IH | 中央IH |
| 上面操作部異常検知自動停止 | 左IH | 右IH | 中央IH |
| 過熱防止自動停止 | 左IH | 右IH | 中央IH |
| 鍋無し自動停止 | 左IH | 右IH | 中央IH |
| 揚げ物鍋反り検知自動停止 | 左IH | 右IH | |
| グリル過熱防止自動停止 | | | グリル |
| 高温注意表示 | 左IH | 右IH | 中央IH |
| グリルドア開時自動停止 | | | グリル |

チャイルドロック お子さまなどがスイッチに触っても、すべてのIHやグリルが作動しないようにロックができます。

献立決めや調理の設定が スマホでラクラク。

日立 IHクッキングヒーターアプリ*1



ラインアップ

ラック・グリル&オーブン

グリルヒーター・お手入れ

デザイン・使いやすさ

適温調理・大火力IH

オールメタル・スマートフォン連携

コネクテッド家電 M350T・M150Tシリーズのみ搭載



悩みがちな
献立決めに役立ちます
[献立決め機能]



作りたいレシピをさまざまな検索方法で検索できます。

よく作るレシピを
登録できる
[お気に入り機能]



普段よく作るレシピを登録できるので、レシピをスムーズに選べて、すぐに設定が転送できます。

調理や本体操作に迷わない
[サポート機能]



取扱説明書や使い方動画を手もとですぐに確認できます。

選択したレシピの設定を本体に転送



選択したレシピの火加減や時間などの設定はアプリから本体に転送。あとはスタートボタンを押すだけ。

クッキングガイドに掲載されていないレシピもアプリで見ることができます。

kewpie
とっておきレシピ >

IG 女子栄養大学出版部
健康を考えた栄養レシピ >

※キューピー株式会社の「とっておきレシピ」、女子栄養大学出版部の「健康を考えた栄養レシピ」をともに、IHクッキングヒーターで簡単に調理できるようにしたレシピです。

イメージ図

調理の終了をプッシュ通知で知らせる
[お知らせ機能]

洗い物などで少し目を離していてもプッシュ通知でIHの加熱やグリルの調理終了などがわかります。



イメージ図

*1 Android 6.0以上、iOS10.0以降に対応。インターネット接続環境と無線LANルーターが必要です。Androidは、Google LLC.の登録商標です。※セキュリティ対策のため、必ず暗号化方式WPAまたはWPA2(いずれもTKIPまたはAES)の設定ができる無線LANルーターをご使用ください。通信規格はIEEE802.11b/g/n(2.4GHzのみ)のいずれかに対応しているものが必要です。※アプリの利用には事前に「日立の家電品お客様サポート」への登録が必要です。※アプリの利用は無料ですが、ダウンロードおよびアプリを利用の際には、通信費用がかかります。※アプリを利用する際は、あらかじめ利用規約とプライバシーポリシーに同意のうえ、ご利用ください。※アプリのサービス内容・画面デザイン・機能は、予告なく変更することがあります。また、提供サービスは予告なく終了することがあります。※すべてのスマートフォンで動作を保証するものではありません。※WPA™、WPA2™はWi-Fi Alliance®の商標です。OP.14は、M350T・M150Tシリーズの特長を紹介しています。説明用の写真はHT-M350KTWF(K)。

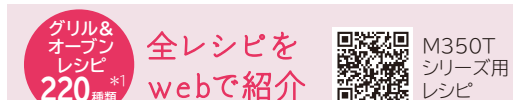
上面奥までガラスだから、
すっきり美しい。

フラットトッププレート プレミアム

•お手入れ簡単



M350T・M150T・M300T・
M200T・M100Tシリーズ



※掲載内容は予告なく変更する場合があります。



※写真はHT-M350KTWF(K)

3口IH M350Tシリーズ
ダブルオールメタル対応

ダブルオールメタル対応 大火力3口IH
火加減マイスター
日立IHクッキングヒーター

鍋をダイレクト加熱
ピュアなIH加熱

予熱も加熱もコントロール
光・温度センサー



※写真はHT-M350KTWF(K)



スマホとつながるコネクテッド家電

3口がすべて大火力IH。
左右IHは、アルミ・銅鍋も使える。*2



レンジフードファン連動*3
HT-M350KTWF(K)
515,900円(税込)☆
469,000円(税別)☆
幅75cm プレミアムブラック

レンジフードファン連動*3
HT-M350KTF(K)
493,900円(税込)☆
449,000円(税別)☆
幅60cm プレミアムブラック

3口IH M150Tシリーズ
鉄・ステンレス対応

大火力3口IH
火加減マイスター
日立IHクッキングヒーター

予熱も加熱もコントロール
光・温度センサー

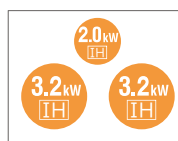


※写真はHT-M150KTWF(K)



スマホとつながるコネクテッド家電

3口がすべて大火力IH。



レンジフードファン連動*3
HT-M150KTWF(K)
440,000円(税込)☆
400,000円(税別)☆
幅75cm プレミアムブラック

レンジフードファン連動*3
HT-M150KTF(K)
418,000円(税込)☆
380,000円(税別)☆
幅60cm プレミアムブラック

| | コネクテッド家電 | オールメタル対応 | 3.2kWの大火力 | 適温調理 | 適温調理サポート | 魚焼き調理 | 焼き物調理 | 過熱水蒸気調理 |
|-----------|----------|----------|-----------|---------------|------------|---------------|---------------|---------------|
| M350Tシリーズ | ● | ●左右IH | | | | | | |
| M150Tシリーズ | ● | — | | | | | | |
| M300Tシリーズ | — | ●左右IH | ● | 2メニュー(80種類)*4 | 2メニュー(2種類) | 3メニュー(22種類)*4 | 3メニュー(13種類)*4 | 3メニュー(14種類)*4 |
| M200Tシリーズ | — | ●右IH | | | | | | |
| M100Tシリーズ | — | — | | | | | | |

*1 webレシピで紹介しているレシピの数です。「ラク旨グリル」オート:102種類、「ラク旨オープン」オート:46種類、「ラク旨グリル」手動:10種類、「ラク旨」です。詳しくは、P.21をご覧ください。*2 各IHやグリルの運転・停止に連動し、レンジフードファンが運転・停止する機能です。(レンジフードファン連動の赤との連動機能があるレンジフードファンに対応。)*3 付属の「クッキングガイド」に掲載されているレシピの数です。○火力(W)は入力値です。○複数のIHまたは4.0kWに切り替えた場合は、設定した総消費電力を超えないように自動的に火力を制限します。「ピピピッ」と鳴って火力が上げられない場合やボタ☆こ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を示したものではありません。積算見積価格は本体価格であり、配送・設置調○価格にはいづれもキャビネットは含まれません。○説明用に「表示部」を点灯させています。○200V マークの商品は単相200Vの電源工事が必要とな

3口がすべて大火力IH。
左右IHは、アルミ・銅鍋も使える。*2

200V
ピュアなIH加熱
オールメタル対応(左右IH)
(アルミ・銅鍋加熱時は2.6kW)

| | |
|--------------------------------|--------------------------------|
| レンジフードファン連動*3 | レンジフードファン連動*3 |
| HT-M300XTWF(W) | HT-M300XTF(W) |
| 493,900円(税込)* 449,000円(税別)* | 471,900円(税込)* 429,000円(税別)* |
| 幅75cm パールホワイト | 幅60cm パールホワイト |
| レンジフードファン連動*3 | レンジフードファン連動*3 |
| HT-M300HTWF(H) | HT-M300HTF(H) |
| 482,900円(税込)* 439,000円(税別)* | 460,900円(税込)* 419,000円(税別)* |
| 幅75cm メタリックグレー | 幅60cm メタリックグレー |

M300T シリーズ
ダブルオールメタル対応

3口IH
ダブルオールメタル対応 大火力3口IH
火加減マイスター
日立IHクッキングヒーター

鍋をダイレクト加熱
ピュアなIH加熱
手熱も加熱もコントロール
光・温度センサー



※写真はHT-M300XTWF(W) ※写真はHT-M300HTWF(H)

3口がすべて大火力IH。
右IHは、アルミ・銅鍋も使える。*2

200V
ピュアなIH加熱
オールメタル対応(右IH)
(アルミ・銅鍋加熱時は2.6kW)

| | |
|--------------------------------|--------------------------------|
| レンジフードファン連動*3 | レンジフードファン連動*3 |
| HT-M200XTWF(W) | HT-M200XTF(W) |
| 451,000円(税込)* 410,000円(税別)* | 429,000円(税込)* 390,000円(税別)* |
| 幅75cm パールホワイト | 幅60cm パールホワイト |
| レンジフードファン連動*3 | レンジフードファン連動*3 |
| HT-M200HTWF(H) | HT-M200HTF(H) |
| 440,000円(税込)* 400,000円(税別)* | 418,000円(税込)* 380,000円(税別)* |
| 幅75cm メタリックグレー | 幅60cm メタリックグレー |

M200T シリーズ
オールメタル対応

3口IH
オールメタル対応 大火力3口IH
火加減マイスター
日立IHクッキングヒーター

鍋をダイレクト加熱
ピュアなIH加熱
手熱も加熱もコントロール
光・温度センサー



※写真はHT-M200XTWF(W) ※写真はHT-M200HTWF(H)

3口がすべて大火力IH。

200V

| | |
|--------------------------------|--------------------------------|
| レンジフードファン連動*3 | レンジフードファン連動*3 |
| HT-M100XTWF(W) | HT-M100XTF(W) |
| 418,000円(税込)* 380,000円(税別)* | 396,000円(税込)* 360,000円(税別)* |
| 幅75cm パールホワイト | 幅60cm パールホワイト |
| レンジフードファン連動*3 | レンジフードファン連動*3 |
| HT-M100HTWF(H) | HT-M100HTF(H) |
| 407,000円(税込)* 370,000円(税別)* | 385,000円(税込)* 350,000円(税別)* |
| 幅75cm メタリックグレー | 幅60cm メタリックグレー |

M100T シリーズ
鉄・ステンレス対応

3口IH
大火力3口IH
火加減マイスター
日立IHクッキングヒーター

手熱も加熱もコントロール
光・温度センサー



※写真はHT-M100XTWF(W) ※写真はHT-M100HTWF(H)

| ノンフライ調理 | 蒸し物調理 | 冷凍食品温め | オープン調理 | 魚煮つけ調理 | 水なし調理 | パン調理 | 手動調理(グリル) | 手動調理(オープン) |
|---------------|---------------|--------------|--------------|--------------|--------------|---------------|---------------|---------------|
| 3xニュー(31種類)*4 | 3xニュー(16種類)*4 | 7xニュー(7種類)*4 | 4xニュー(9種類)*4 | 2xニュー(7種類)*4 | 6xニュー(6種類)*4 | 2xニュー(23種類)*4 | 3xニュー(10種類)*4 | 5xニュー(62種類)*4 |

オープン」手動:62種類 *2 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
外線信号出力仕様: NECフォーマット、周波数38kHz。異なる赤外線信号を使用しているレンジフードファンでは連動しません。) [IH]クッキングヒーター
やグリルを同時に使う場合は、総消費電力が5.8kW(設置時に4.8kWに切り替えた場合は4.8kW、「節電モード」で総消費電力を5.8kWから4.8kW
を押してもスタートできない場合は他のヒーターの火力を下げてから再操作してください。
整・部材・アース・工事・使用済み商品の引き取り等の費用は含まれておりません。小売の価格については取扱店にお問い合わせください。
ります。○医療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うえ、お使いください。

多彩な料理を手軽においしく。「ラク旨グリル&オ

3口IH **M9T**シリーズ
鉄・ステンレス対応



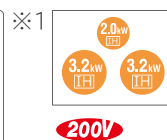
※写真はHT-M9XTWF(W)



※写真はHT-M9HTWF(H)

大火力3口IH
火加減マイスター
日立IHクッキングヒーター

手動も加熱もコントロール
**光・温度
センサー**



レンジフードファン連動*2
HT-M9XTWF (W)

369,600円(税込)☆
336,000円(税別)☆

幅75cm パールホワイト

レンジフードファン連動*2
HT-M9HTWF (H)

358,600円(税込)☆
326,000円(税別)☆

幅75cm メタリックグレー

レンジフードファン連動*2
HT-M9XTF (W)

347,600円(税込)☆
316,000円(税別)☆

幅60cm パールホワイト

レンジフードファン連動*2
HT-M9HTF (H)

336,600円(税込)☆
306,000円(税別)☆

幅60cm メタリックグレー

火力がひと目でわかる**[4色カラー液晶]**(左右中央IH)
火力の強さを4色でわかりやすく表示。調理に合わせて、
12段階の火力が選べます。※中央IHは10段階



「とろ火」は
グリーン
(火力1)



「弱火」は
イエロー
(火力2~5)



「中火」は
オレンジ
(火力6~8)



「強火」は
レッド
(火力9~12)



適温調理サポート(左右IH)2メニュー

※M9Tシリーズのみに採用。M8T・M8ATシリーズにはありません。詳しくはP.11をご覧ください。
※1 キッズデザイン賞についてはP.7をご覧ください。

M9T・M8T・M8ATシリーズ共通の特長



シーズヒーターの直火とプレート加熱で
食材をすばやく焼き上げます。
(波皿)〈付属品〉

魚焼き調理 冷凍のまま



塩さば

魚焼き調理



さんまの塩焼き

焼き物調理



ハンバーグ

過熱水蒸気調理



鶏のハーブ焼き

ノンフライ調理



えびの天ぷら



深めの平皿で、火加減がむずかしかった
魚の煮つけもオートで調理。
(平皿)〈付属品〉

魚煮つけ調理(切身)



かれのいの煮つけ(切身)

手動調理



焼きメレンゲ

手動調理



フレンチトースト



パエリア

| | オールメタル対応 | 3.2kWの大火力 | カラー液晶(IH操作部) | 適温調理 | 適温調理サポート | 魚焼き調理 | 焼き物調理 | 過熱水蒸気調理 |
|----------|----------|-----------|--------------|---------------|------------|---------------|--------------|---------------|
| M9Tシリーズ | ● | ● | ●4色 | — | 2メニュー(2種類) | — | — | — |
| M8Tシリーズ | — | ● | ●4色 | 2メニュー(80種類)*1 | — | 3メニュー(22種類)*1 | 2メニュー(9種類)*1 | 3メニュー(14種類)*1 |
| M8ATシリーズ | — | ● | ●1色 | — | — | — | — | — |

*1 webレシピで紹介しているレシピの数です。「ラク旨グリル」オート:74種類、「ラク旨オープン」オート:4種類、「ラク旨グリル」手動:10種類、「ラク旨オー
信号出力仕様:NECフォーモット、周波数38kHz。異なる赤外線信号を使用しているレンジフードファンでは連動しません。IHクッキングヒーターとの連
○「ラク旨グリル&オープン」は庫内専用です。○火力(W)は入力値です。○複数のIHやグリルを同時に使う場合は、総消費電力が5.8kW(設置時に
えないように自動的に火力を制限します。「ピピピッ」と鳴って火力が上げられない場合やボタンを押してもスタートできない場合は他のヒーターの火
積算見積価格は本体価格であり、配送・設置調整・部材・アース・工事・使用済み商品の引き取り等の費用は含まれておりません。小売の価格については取扱店にお
を使っています。○200Vマークの商品は単相200Vの電源工事が必要となります。○医療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うえ、



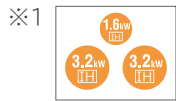
M9T・M8T・
M8ATシリーズ

グリル&オープンレシピ 151種類
全レシピをwebで紹介
M9Tシリーズ用レシピ

※掲載内容は予告なく変更する場合があります。

3口IH M8Tシリーズ
鉄・ステンレス対応

大火力左右IH+中央IH
火加減マイスター
日立IHクッキングヒーター



※1
200V
レンジフードファン連動*2

予熱も加熱もコントロール
光・温度センサー



※写真はHT-M8STWF(S)

レンジフードファン連動*2

HT-M8STWF(S)
325,600円(税込)☆
296,000円(税別)☆

幅75cm シルバー

レンジフードファン連動*2

HT-M8STF(S)
303,600円(税込)☆
276,000円(税別)☆

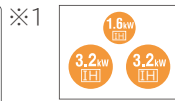
幅60cm シルバー

火力がひと目でわかる[4色カラー液晶](左右・中央IH)
※火力12段階(左右IH) 火力9段階(中央IH)



3口IH M8ATシリーズ
鉄・ステンレス対応

大火力左右IH+中央IH
火加減マイスター
日立IHクッキングヒーター



※1
200V
レンジフードファン連動*2

予熱も加熱もコントロール
光・温度センサー



※写真はHT-M8AKTWF(K)

レンジフードファン連動*2

HT-M8AKTWF(K)
325,600円(税込)☆
296,000円(税別)☆

幅75cm ディープブラック

レンジフードファン連動*2

HT-M8AKTF(K)
303,600円(税込)☆
276,000円(税別)☆

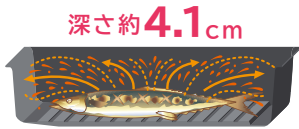
幅60cm ディープブラック

火力がわかりやすい[1色カラー液晶](左右・中央IH)
※火力12段階(左右IH) 火力9段階(中央IH)



深めの皿で油跳ねをガード

深さのある「ラク旨グリル&オープン」が、調理中の油の飛び跳ねをしっかりガード。調理後も庫内はきれい。



「ラク旨グリル」



「ラク旨オープン」イメージ図



ラク旨グリル非採用機種
2013年 Hシリーズ

ラク旨グリル採用機種
2019年 Mシリーズ

調理後もきれいな庫内※1

※1 食材の種類や量などにより、庫内の状態に違いがあります。

段差が少ない「薄形フレーム」

トッププレートの外周を囲むフレームを薄形にして段差を少なくしました。サッと拭けてお手入れも簡単です。



薄形フレーム

火力が変えやすい[ワンタッチ火力ボタン]
(左右IH)

「とろ火」「弱火」「中火」「強火」ボタンを押すだけで直接好みの火力に変えられます。



※表示は説明のためのイメージです。

メニューが選びやすいLEDライトアップ(グリル)

選んだメニューが光るので、さまざまなメニューを簡単に使えます。



適温調理(左右IH) 適温調理レシピ 80種類

※詳しくはP.11をご覧ください。

- その他の機能
- 節電モード
- 音声ガイド
- 5種類のIH便利メニュー(麺ゆで、煮込み、保温、湯沸かし、炊飯)

| ノンフライ調理 | 蒸し物調理 | 冷凍食品温め | オープン調理 | 魚煮つけ調理 | 水なし調理 | パン調理 | 手動調理(グリル) | 手動調理(オープン) |
|---------------|-------|--------|--------|--------------|-------|------|---------------|---------------|
| 1メニュー(29種類)*1 | — | — | — | 1メニュー(4種類)*1 | — | — | 3メニュー(10種類)*1 | 5メニュー(63種類)*1 |

「オープン」手動:63種類 *2 各IHやグリルの運転・停止に連動し、レンジフードファンが運転・停止する機能です。(レンジフードファン連動の赤外線検知機能があるレンジフードファンに対応。OP.17-18は、M9T・M8T・M8ATシリーズの特長を紹介しています。説明用の写真はHT-M9XTWF(W)。4.8kWに切り替えた場合は4.8kW、「節電モード」で総消費電力を5.8kWから4.8kWまたは4.0kWに切り替えた場合は、設定した総消費電力)を超えてから再操作してください。☆こ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を示したものではありません。お問い合わせください。○価格にはいずれもキャビネットは含まれません。○説明用に「表示部」を点灯させています。○実際の調理を想定したイメージ写真お使いください。

M350T・M150T
M300T・M200T・M100T
ビルトインタイプ 3口IH
M9T・M8T
M8AT
L75T
405B・40B
コンパクト2口IH
据置タイプ
33AG・32AG
使える鍋
仕様表
ビルトインオープンレンジ
据付用外形寸法図

うま
「ラク旨グリル」と適温調理でラクラクおいしく。



レンジフードファン連動*2
HT-L7STF(S)
268,400円(税込)☆
244,000円(税別)☆
幅60cm シルバー

「ラク旨グリル」で手軽においしく

グリルレシピ **35**種類*1
「ラク旨グリル」オート(30種類)
「ラク旨グリル」手動(5種類)

加熱時に出る遠赤外線・近赤外線の割合が炭火に近い直火のシーズヒーターとプレート加熱で、焼き魚(水なし)やハンバーグもこんがりジューシーに、裏返す手間なく自動で両面を焼き上げます。

※ノンフライ調理、蒸し物調理、冷凍食品温めはできません。



ハンバーグ



天ぷら温め



さんまの塩焼き

庫内がきれい、*1お手入れラクラク



調理後もきれいな庫内

ラク旨グリル非採用機種
従来機種 HT-F7TFS

ラク旨グリル採用機種
HT-L7STF

*1 食材の種類や量などにより、庫内の状態に違いがあります。

適温調理(左右IH)

適温調理レシピ **30**種類*1

「炒め物・焼き物」(20種類)
(右IH)(140℃~240℃:20℃きざみ)
「揚げ物」(10種類)
(左IH)(140℃~200℃:10℃きざみ)



八宝菜

HT-40SB・40B



ミニキッチンなどにおすすめの45cm幅、コンパクトモデル。



HT-40SB
184,800円(税込)☆
168,000円(税別)☆
幅45cm シルバー



HT-40B
173,800円(税込)☆
158,000円(税別)☆
幅45cm ブラック

*1 取扱説明書に掲載されているレシピの数です。*2 各IHやグリルの運転開始時、運転終了時にレンジフードファンに向け連動信号を発信し、自動でレンジ運転することはできません。手動で操作する場合はレンジフードファン本体のボタンで操作してください。(レンジフードファン連動の赤外線信号出力仕様:レンジフードファンに対応。○「ラク旨グリル」は庫内専用です。○火力(W)は入力値です。☆この価格は事業者様向けの積算見積価格であり、一般消費者用は含まれておりません。小売の価格については取扱店にお問い合わせください。○価格にはいずれもキャビネットは含まれません。○複数のIHやボタンに自動的に火力を制限します。「ビビビッ」と鳴って火力が上げられない場合やボタンを押してもスタートできない場合は他のヒーターの火力を下げてか

「ラク旨グリル」を搭載した据置タイプ。

2口IH **据置**
鉄・ステンレス対応

予熱も加熱もコントロール
光・温度センサー
3.0kW 3.0kW
200V



※写真はHT-33AG(K)

30A仕様
HT-33AG(K)
206,800円(税込)☆
188,000円(税別)☆
天面ブラック/前面シルバー

適温調理(左右IH)

「揚げ物」(10種類)※1

煮込みメニュー(左IH)

麺ゆでメニュー(右IH)

※詳細はP.12をご確認ください。

20A仕様
HT-32AG(K)
206,800円(税込)☆
188,000円(税別)☆
天面ブラック/前面シルバー

「ラク旨グリル」で手軽においしく

グリルレシピ 35種類※1
「ラク旨グリル」オート(30種類)
「ラク旨グリル」手動(5種類)

焼き魚(水なし)やハンバーグもこんがりジューシーに、裏返す手間なく自動で両面を焼き上げます。サクッと仕上がる「揚げ物温め」も。※ノンフライ調理、蒸し物調理、冷凍食品温めはできません。

庫内がきれい、※1お手入れラクラク



※1 食材の種類や量などにより、庫内の状態に違いがあります。

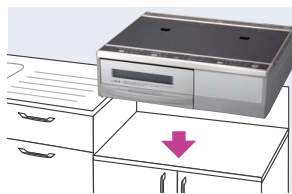
見やすく使いやすい 上面操作パネル



さんまの塩焼き

取り替え簡単

コンロ台はそのまま、置き替えるだけで使える据置タイプです。



※単相200Vの電源工事が必要となります。HT-33AGは、小型30Aプラグを採用。極配置が異なるため従来の30Aコンセントには取り付けできません。



水はね防止のため、バックガード(別売品)の取り付けをおすすめします。詳しくはP.26をご覧ください。

在庫品限り

| L300Tシリーズ ダブルオールメタル対応 | | L200Tシリーズ オールメタル対応 | | L100Tシリーズ 鉄・ステンレス対応 | | L9Tシリーズ 鉄・ステンレス対応 | | L8Tシリーズ 鉄・ステンレス対応 | |
|---|--|---|--|---|--|---|--|---|--|
| レンジフードファン連動 HT-L300XTWF(W) 482,900円(税込)☆ 439,000円(税別)☆ 幅75cm パールホワイト | レンジフードファン連動 HT-L300XTF(W) 460,900円(税込)☆ 419,000円(税別)☆ 幅60cm パールホワイト | レンジフードファン連動 HT-L200XTWF(W) 433,400円(税込)☆ 394,000円(税別)☆ 幅75cm パールホワイト | レンジフードファン連動 HT-L200XTF(W) 411,400円(税込)☆ 374,000円(税別)☆ 幅60cm パールホワイト | レンジフードファン連動 HT-L100XTWF(W) 411,400円(税込)☆ 374,000円(税別)☆ 幅75cm パールホワイト | レンジフードファン連動 HT-L100XTF(W) 389,400円(税込)☆ 354,000円(税別)☆ 幅60cm パールホワイト | レンジフードファン連動 HT-L9XTWF(W) 363,000円(税込)☆ 330,000円(税別)☆ 幅75cm パールホワイト | レンジフードファン連動 HT-L9XTF(W) 341,000円(税込)☆ 310,000円(税別)☆ 幅60cm パールホワイト | レンジフードファン連動 HT-L8STWF(S) 319,000円(税込)☆ 290,000円(税別)☆ 幅75cm シルバー | レンジフードファン連動 HT-L8STF(S) 297,000円(税込)☆ 270,000円(税別)☆ 幅60cm シルバー |
| レンジフードファン連動 HT-L300HTWF(H) 471,900円(税込)☆ 429,000円(税別)☆ 幅75cm マタリックグレー | レンジフードファン連動 HT-L300HTF(H) 449,900円(税込)☆ 409,000円(税別)☆ 幅60cm マタリックグレー | レンジフードファン連動 HT-L200HTWF(H) 422,400円(税込)☆ 384,000円(税別)☆ 幅75cm マタリックグレー | レンジフードファン連動 HT-L200HTF(H) 400,400円(税込)☆ 364,000円(税別)☆ 幅60cm マタリックグレー | レンジフードファン連動 HT-L100HTWF(H) 400,400円(税込)☆ 364,000円(税別)☆ 幅75cm マタリックグレー | レンジフードファン連動 HT-L100HTF(H) 378,400円(税込)☆ 344,000円(税別)☆ 幅60cm マタリックグレー | レンジフードファン連動 HT-L9HTWF(H) 352,000円(税込)☆ 320,000円(税別)☆ 幅75cm マタリックグレー | レンジフードファン連動 HT-L9HTF(H) 330,000円(税込)☆ 300,000円(税別)☆ 幅60cm マタリックグレー | レンジフードファン連動 HT-L8STF(S) 297,000円(税込)☆ 270,000円(税別)☆ 幅60cm シルバー | レンジフードファン連動 HT-L8STF(S) 297,000円(税込)☆ 270,000円(税別)☆ 幅60cm シルバー |

レンジフードファンを運転、停止させます。ただし、本体にレンジフードファンをリモートで運転するボタンがないため、手でレンジフードファンをリモート(NECフォーマット、周波数38kHz。異なる赤外線信号を使用しているレンジフードファンでは連動しません。) [IH] クッキングヒーターとの連動機能がある様向けの販売価格を示したものではありません。積算見積価格は本体価格であり、配送・設置調整・部材・アース・工事・使用済み商品の引き取り等の費用を同時に使う場合は、総消費電力が5.8kW(設置時に4.8kWに切り替えた場合は4.8kW、HT-40シリーズ・HT-32AGは4.0kW)を超えないよう再操作してください。○説明用に「表示部」を点灯させています。○実際の調理を想定したイメージ写真を使っています。○ **200V** マークの商品商品は、生産完了品のため、品切れになる場合があります。ご了承ください。

M350T・M150T
M300T・M200T・M100T
M9T・M8T
M8AT





L75T
40SB・40B
33AG・32AG

使える鍋















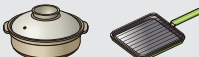





仕様表

ビルトイン
電気オーブンレンジ

据付用外形寸法図

IHヒーターでは材質や鍋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。一般財団法人 製品安全協会の  または  付きの鍋などをおすすめします。なお、陶磁器(土鍋など)、直火用焼網は、 または  付き、IHで使えると表示しているものでも使わないでください。

■ 使える鍋などの材質

| 材質 | | 鉄・ステンレス加熱 | オールメタル加熱 |
|--|------------------------------|--|--|
| 鉄・鉄鋳物・鉄ホーロー  | |  ※ホーロー鍋は空だきしたり焦げ付けさせないようにしてください。底面のホーローが溶けて焼き付き、トッププレートを破損する原因になります。 |  ※ホーロー鍋は空だきしたり焦げ付けさせないようにしてください。底面のホーローが溶けて焼き付き、トッププレートを破損する原因になります。 |
| ステンレス | 鍋底に磁石がつくもの(有磁性/18-0) |  |  |
| | 鍋底に磁石がつかないもの(非磁性/18-8、18-10) |  ※鍋の厚さが1mmを超えると火力が弱くなります。 |  ※鍋の厚さが1mmを超えると火力が弱くなります。 |
| 多層鍋 | 間に鉄を挟んでいるもの(鍋底に磁石がつくもの) |  ※間に挟んでいる材質で、火力が変わります。 |  ※間に挟んでいる材質で、火力が変わります。 |
| | 間にアルミを挟んでいるもの(鍋底に磁石がつかないもの) |  加熱できません |  ※間に挟んでいる材質で、火力が変わります。 |
| アルミ・銅  | |  加熱できません |  ※軽いものは火力が弱くなります。(調理物と合わせて約1kg以上で使用してください)アルミ両手鍋は、鍋が変形しやすいので炒め物や空だきをしないでください。 |
| ガラス・陶磁器(土鍋など)・直火用焼網  | |  加熱できません  または  付き、IHで使えると表示しているものも使えません。 |  加熱できません  または  付き、IHで使えると表示しているものも使えません。 |

※アルミ製容器やバック(うどん等が入っている簡易容器)など、鍋以外のものを使用しないでください。※アルミ・銅鍋、間にアルミを挟んでいる多層鍋ではオールメタル加熱時最大2.6kWの火力が得られます。鍋の材質や形状、大きさによって火力が約20~30%弱くなる場合がありますので、料理の仕上がり具合を確認しながら、火力・時間を調節してください。※底の薄い鍋(厚さ0.8mm以下)や反りがあるフライパン・鍋を強火で予熱すると赤熱する場合があります。※底の薄い鍋(厚さ0.8mm以下)や鍋の底にステンレスを貼り付けた鍋などは、空だきや強火の加熱で鍋が反るなど変形する場合があります。念のため、鍋などのご購入時にご確認いただくとともに、火力にも十分注意してください。※使用中に鍋から「ジー」「カチカチ」「キーン」などの音が出る場合があります。これは鍋自体の振動であり、異常ではありません。火力を下げたり、鍋の位置をずらしてください。音が止まることがあります。※トッププレートの上にスプーンや金属製小物などの調理器具以外のものは置かないでください。



⚠️ ご注意ください ご使用の前に鍋やフライパンの鍋底状態を確認する

鍋底を貼り合わせた多層構造の鍋やフライパンなどで、鍋底が変色していたり、一部がはがれかけているものは使わないでください。鍋底がはがれかけた状態で加熱すると、はがれかけた部分が異常過熱し、赤熱するおそれがあります。また、トッププレートが局所過熱し、変色・破損(ひび割れ)する原因となります。

■ 使用上のご注意



⚠️ ご注意ください 適温調理・適温調理サポートで使える鍋・フライパンなどについて

適温調理:「揚げ物」メニュー
必ず取扱説明書に記載の鍋、油量で、「揚げ物」メニューを選択し、調理してください。調理中は本体のそばから離れないでください。取扱説明書に記載の鍋以外を使用したり油量が適切でないと、正しく温度調節機能が働かないため、油が過熱して発火するおそれがあります。

HT-Mシリーズ(M350T・M150T・M300T・M200T・M100T・M9T・M8T・M8AT)、HT-L7STF、HT-33AG、HT-32AG
別売品の天ぷら鍋、推奨鍋(型式:⑩FJ-21T)や  または  付きの鍋で下記条件を満たし、200~800gかつ深さ1cm以上の油量で調理してください。

- 鍋底の径が12~26cmで上部内径が16cm以上、底の厚さ1mm以上のもの
- 鍋底が平らなもの(3mm以上の反りがあるものは使用できません。)
- 鋳物鍋は正しく温度調節機能が働かない場合があるので使わないでください。
- フライパンは高さが低く油がこぼれるおそれがあるので使わないでください。
- 片手鍋は体などが取っ手にぶれて油がこぼれないよう十分注意してください。

HT-40シリーズ
別売品の天ぷら鍋をご使用ください。
※機種によって適した油量が異なります。詳しくはP.23~26の仕様表をご覧ください。



適温調理:「焼き物」メニュー HT-Mシリーズ(M350T・M150T・M300T・M200T・M100T・M9T・M8T・M8AT) / 「炒め物・焼き物」メニュー HT-L7STF
適温調理の各メニューでは、推奨鍋(型式:⑤106865⑥106834や  または  付きの鍋などで下記の条件を満たすものを使用してください。

- 鍋底の径が12~26cm、底の厚さ1mm以上のもの
- 鍋底が平らなもの(鍋底の反りが3mm未満)
- 下記の条件を満たした重さ1kg以上のアルミ・銅フライパンはオールメタル対応のIHヒーターで使用してください。
- 鍋底の径が15~26cm、底の厚さ1mm以上のもの
- 鍋底が平らなもの(鍋底の反りが1mm未満)

上記以外のものを使用すると予熱に時間がかかったり、鍋などの温度が適温にならず通電を停止する場合があります。その場合はIHヒーターで使えるかどうかお確かめください。IHヒーターで使える鍋などの場合は、手動で調理に合った火力を設定してください。

適温調理サポート:「ハンバーグ」「ギョウザ」メニュー
HT-Mシリーズ(M350T・M150T・M300T・M200T・M100T・M9T)
適温調理サポートの各レシピでは、推奨ため鍋(型式:⑥106834)を使用してください。上記以外のものを使用すると仕上がりが変わる場合があります。

⚠️ ご注意ください IH便利メニューで使える鍋・フライパンなどについて

IH便利メニューの「炊飯」「湯沸かし」には、必ず  または  付きの金属鍋など次のものを使用してください。

【炊飯】●鍋底の径が15~17cm、底の厚さ1.5~2mmのもの ●鍋底が平らなもの(鍋底の反りが1mm以下) ●ホーロー鍋は焦げ付きやすく、使用できません。
●推奨鍋 型式:④146045F 【湯沸かし】●鍋底の径が15~20cmのもの ●鍋底が平らなもの(鍋底の反りが1mm以下) ●鍋底の厚さ1mm以上のもの
※アルミ・銅鍋は、IH便利メニューの「煮込み」「麺ゆで」「炊飯」「保温」「湯沸かし」には使えません。

M350T・M150T
M300T・M200T・M100T
ビルトインタイプ 3口IH
M9T・M8T
M8AT
L7ST
40SB・40B
コンパクト2口IH
33AG・32AG
据置タイプ
使える鍋
仕様表
ビルトイン電気オーブンレンジ
据付用外形寸法図

日立IHクッキングヒーターには、下記の **CH・IH** 付きの鍋などをおすすめします。ただし、④には **CH・IH** は付いておりません。商品は、お近くの販売店でお求めください。

■ 推奨鍋



①両手鍋
146120FJ
(内径23.7cm、深さ14cm、容量5.8L、質量1.9kg)
11,550円 (税込)*



②両手鍋
146090FJ
(内径19.8cm、深さ11.0cm、容量3.4L、質量1.4kg)
8,800円 (税込)*



③両手鍋
146083FJ
(内径19.8cm、深さ9.2cm、容量2.8L、質量1.2kg)
8,250円 (税込)*



④片手鍋
146045FJ
(内径17.4cm、深さ9.5cm、容量2.3L、質量0.98kg)
7,150円 (税込)*



⑤フライパン(内面フッ素樹脂加工)
106865
(上部内径26cm、深さ5.5cm、質量1.1kg)
12,100円 (税込)*



⑥いため鍋(内面フッ素樹脂加工)
106834
(上部内径27cm、深さ7.2cm、質量1.3kg)
13,200円 (税込)*



⑦卵焼き(内面フッ素樹脂加工)
106872
(幅14cm、奥行19.5cm、深さ3cm、質量0.46kg)
6,380円 (税込)*



⑧パスタポット
146854FJ
(内径19.8cm、深さ20.6cm、容量6.7L、質量2.5kg)
13,200円 (税込)*



⑨セイロ
146847FJ ①の両手鍋と組み合わせて使用
(内径23.8cm、深さ12.7cm、質量1.4kg)
9,350円 (税込)*



⑩HT-M・L・K・J・Fシリーズ用
天ぷら鍋
FJ-21T
(内径20.7cm、油量200~800g、質量0.86kg)
8,800円 (税込)*



⑪鍋3点セット
HT-N3SET
●片手鍋 (内径17.4cm)
●両手鍋 (内径19.8cm)
●いため鍋(内面フッ素樹脂加工) (上部内径27cm)
26,400円 (税込)*

■ 別売品 天ぷら鍋

M350T・M150T・M300T・M200T・M100T・M9T・M8T・M8AT・L300T・L200T・L100T・L9T・L8T・HT-L7STF、HT-33AG、HT-32AG用

HT-N50
(内径22cm、油量200~800g)
2,860円 (税込)*

HT-40シリーズ用

HT-N40
(内径22cm、油量500~800g)
2,750円 (税込)*



※写真はHT-N50





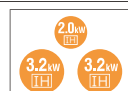
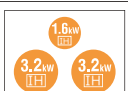
「延長保証」サービスについて

保証料をご負担いただくことで保証期間を延長することができる「延長保証」サービスについては、販売店様または営業窓口までお問い合わせください。

| タイプ | 3口IH | | 3口IH | | | | |
|------------------|--|--|---|--|---|--|--------|
| | ダブルオールメタル対応 | | ダブルオールメタル対応 | | オールメタル対応 | | |
| 型式 | コネクテッド家電 | | レンジフードファン連動 HT-M300XTWF(W) パールホワイト 493,900円(税込)☆ 449,000円(税別)☆ | レンジフードファン連動 HT-M300XTF(W) パールホワイト 471,900円(税込)☆ 429,000円(税別)☆ | レンジフードファン連動 HT-M200XTWF(W) パールホワイト 451,000円(税込)☆ 410,000円(税別)☆ | レンジフードファン連動 HT-M200XTF(W) パールホワイト 429,000円(税込)☆ 390,000円(税別)☆ | |
| | レンジフードファン連動 HT-M350KTWF(K) プレミアムブラック 515,900円(税込)☆ 469,000円(税別)☆ | レンジフードファン連動 HT-M350KTF(K) プレミアムブラック 493,900円(税込)☆ 449,000円(税別)☆ | レンジフードファン連動 HT-M300HTWF(H) メタリックグレー 482,900円(税込)☆ 439,000円(税別)☆ | レンジフードファン連動 HT-M300HTF(H) メタリックグレー 460,900円(税込)☆ 419,000円(税別)☆ | レンジフードファン連動 HT-M200HTWF(H) メタリックグレー 440,000円(税込)☆ 400,000円(税別)☆ | レンジフードファン連動 HT-M200HTF(H) メタリックグレー 418,000円(税込)☆ 380,000円(税別)☆ | |
| トッププレート幅 | 75cm | 60cm | 75cm | 60cm | 75cm | 60cm | |
| 本体写真 | ※写真はHT-M350KTWF(K) | | ※写真はHT-M300XTWF(W) | | ※写真はHT-M200XTWF(W) | | |
| トッププレート | フラットトッププレート【プレミアム】/薄形フレーム | | | | | | |
| ヒーターの種類 | 左右IH・中央IH | ピュアなIH加熱 オールメタル対応(左右IH) (アルミ・銅鍋加熱時は2.6kW) | | 鍋鳴り音配慮(左右IH) | | 鍋鳴り音配慮(左右IH) | |
| | グリルヒーター | シーズヒーター、(上)1.4kW・(下)1.2kW(触媒ヒーター250W) | | ピュアなIH加熱 オールメタル対応(右IH) (アルミ・銅鍋加熱時は2.6kW) | | | |
| 火力調節 | 左右IH | 100W相当～3.2kW、12段階: ガラスタッチ式 | | | | | |
| | 中央IH | 100W相当～2.0kW、10段階: ガラスタッチ式 | | | | | |
| | グリル | 上下: 1.21kW相当・1.01kW相当・710W相当/上: 900W相当・600W相当・300W相当/ 下: 900W相当・600W相当・300W相当 | | | | | |
| 使いやすい機能 | カラー液晶 | ● 左・右・中央IH4色 | | | | | |
| | ワンタッチ火力ボタン | ● 左・右IH | | | | | |
| | グリル操作部表示 | フルドット液晶 | | | | | |
| | 音声ガイド(標準/詳細) | ● 切・3段階音量調節 | | | | | |
| 設計心 | 光・温度センサー | ● 光・温度センサー | | | | | |
| 便利な機能 | 適温調理/適温調理サポート | ● 2メニュー(焼き物、揚げ物:油量200～800g)80種類*/2メニュー(ハンバーグ、ギョウザ) | | | | | |
| | 便利メニュー | 煮込み/麺ゆで | ● 左・右IH/ ● 左・右IH | | | | |
| | | 炊飯/保温/湯沸かし | ● 中央IH/ ● 中央IH/ ● 中央IH | | | | |
| | | グリル調理 | ラックグリル | 魚焼き | ● 3メニュー(丸焼き、切身・干物、つけ焼き) | | |
| | 焼き物 | | | ● 3メニュー(鶏のグリル、ハンバーグ、貝焼き) | | | 13種類*1 |
| | 過熱水蒸気 | | | ● 3メニュー(鶏のグリル、切身、揚げ物温め) | | | 14種類*1 |
| | ノンフライ | | | ● 3メニュー(フライ、から揚げ、天ぷら) | | | 31種類*1 |
| | 蒸し物(専用フタ) | | | ● 3メニュー(蒸し野菜、ギョウザ、シウマイ) | | | 16種類*1 |
| | 冷凍食品 | | | ● 6メニュー(から揚げ、コロッケ、焼きおにぎり、お好み焼き、たこ焼き、たい焼き) | | | 6種類*1 |
| | 手動調理 | | ● 3メニュー(グリル上下、グリル上、グリル下) | | | 10種類*1 | |
| ラックオープン | オープン | ● 4メニュー(ローストビーフ、焼き豚、グラタン、ピザ) | | | 9種類*1 | | |
| | 魚煮つけ(姿煮・専用フタ) | ● 2メニュー(姿煮、切身煮つけ) | | | 7種類*1 | | |
| | 水なし調理(専用フタ) | ● 6メニュー(肉じゃが、豚バラ大根、マーボーなす、八宝菜、筑前煮、豚白菜ミルフィーユ) | | | 6種類*1 | | |
| | 冷凍食品 | ● 1メニュー(チャーハン) | | | 1種類*1 | | |
| | パン(専用フタ) | ● 2メニュー(パン発酵・焼き、パン焼き) | | | 23種類*1 | | |
| 手動調理 | ● 5メニュー(トースト、オープン: 13段階温度設定80～280℃、グリル上下、グリル上、グリル下) | | | 62種類*1 | | | |
| タイマー:残り時間*/経過時間 | ● 独立4か所: IH9時間55分、グリル30分、オープン90分/IH60分 | | | | | | |
| 快適 | グリル | 脱煙・水なし ● | | | | | |
| | 運転音*4 | アルミ・銅鍋 | 約48/42/38dB(火力により3段階に変わります。) | | | | |
| 鉄・ステンレス鍋 | | 約38/35/30dB(火力により3段階に変わります。) | | | | | |
| 電圧、総消費電力/節電モード | 単相200V-5.8kW*5/総消費電力を4.8kW、4.0kWに切替可 | | | | | | |
| プラグ容量、コード | 単相200V用、250V-30A(接地極付き) 3芯キャブタイヤコード、長さ0.7m ☺ | | | | | | |
| 外形寸法(幅×奥行×高さ) | 750×554×233mm (組込み高さ220mm) | 600×554×233mm (組込み高さ220mm) | 750×554×233mm (組込み高さ220mm) | 600×554×233mm (組込み高さ220mm) | 750×554×233mm (組込み高さ220mm) | 600×554×233mm (組込み高さ220mm) | |
| グリル庫内寸法(幅×奥行×高さ) | ● ビッグ庫内 280×360×124mm(庫内上面から皿底面までの高さ:ラックグリル59mm、ラックオープン75mm*6) | | | | | | |
| 質量 | 約30.0kg | 約29.0kg | 約30.0kg | 約29.0kg | 約28.0kg | 約27.0kg | |
| 付属品 | ラックグリル、ラックオープン、専用フタ、クッキングガイド | | | | | | |




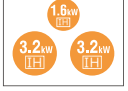
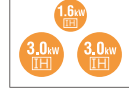
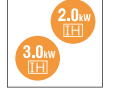
*1 付属の「クッキングガイド」に掲載されているレシピの数です。*2 webレシピで紹介しているレシピの数です。*3 火力「6」以上は最長1時間まで。IH便利メニューの当社で測定(当社標準鍋を使用)。*5 工場出荷時は5.8kWですが、4.8kWに切り替え可能です。*6 ラックグリルは食材、器ともに高さ40mm以内、ラックオープンは食場合は、総消費電力が5.8kW(設置時に4.8kWに切り替えた場合は4.8kW、「節電モード」搭載型式で総消費電力を5.8kWから4.8kWまたは4.0kWに切り替えた場のヒーターの火力を下げてから再操作してください。○上記表に掲載されていない型式につきましては、お問い合わせいただくかホームページ上の取扱価格を示したものではありません。積算見積価格は本体価格であり、配送・設置調整・部材・アース工事・使用済み商品の引き取り等の費用は含まれておりません。小売談のうえ、お使いください。○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

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。



| 3口IH 鉄・ステンレス対応 | | 3口IH 鉄・ステンレス対応 | | 3口IH 鉄・ステンレス対応 | | | |
|---|---|---|--|---|--|--|--|
| コネクテッド家電 | | レンジフードファン連動 HT-M100XTWF(W) パールホワイト 418,000円(税込)☆ 380,000円(税別)☆ | レンジフードファン連動 HT-M100XTF(W) パールホワイト 396,000円(税込)☆ 360,000円(税別)☆ | レンジフードファン連動 HT-M9XTWF(W) パールホワイト 369,600円(税込)☆ 336,000円(税別)☆ | レンジフードファン連動 HT-M9XTF(W) パールホワイト 347,600円(税込)☆ 316,000円(税別)☆ | レンジフードファン連動 HT-M8STWF(S) シルバー 325,600円(税込)☆ 296,000円(税別)☆ | レンジフードファン連動 HT-M8STF(S) シルバー 303,600円(税込)☆ 276,000円(税別)☆ |
| レンジフードファン連動 HT-M150KTWF(K) プレミアムブラック 440,000円(税込)☆ 400,000円(税別)☆ | レンジフードファン連動 HT-M150KTF(K) プレミアムブラック 418,000円(税込)☆ 380,000円(税別)☆ | レンジフードファン連動 HT-M100HTWF(H) メタリックグレー 407,000円(税込)☆ 370,000円(税別)☆ | レンジフードファン連動 HT-M100HTF(H) メタリックグレー 385,000円(税込)☆ 350,000円(税別)☆ | レンジフードファン連動 HT-M9HTWF(H) メタリックグレー 358,600円(税込)☆ 326,000円(税別)☆ | レンジフードファン連動 HT-M9HTF(H) メタリックグレー 336,600円(税込)☆ 306,000円(税別)☆ | | |
| 75cm | 60cm | 75cm | 60cm | 75cm | 60cm | 75cm | 60cm |
|  特定安全IH調理器 適合品 大火力3口IH 火加減マイスター 日立IHクッキングヒーター | |  特定安全IH調理器 適合品 大火力3口IH 火加減マイスター 日立IHクッキングヒーター | |  特定安全IH調理器 適合品 大火力3口IH 火加減マイスター 日立IHクッキングヒーター | |  特定安全IH調理器 適合品 大火力左右IH+中央IH 火加減マイスター 日立IHクッキングヒーター | |
| フラットトッププレート【プレミアム】／薄形フレーム | | | | フラットトッププレート／薄形フレーム | | | |
|  | | | |  | | | |
| シーズヒーター、(上)1.4kW・(下)1.2kW(触媒ヒーター250W) | | | | | | | |
| 100W相当～3.2kW、12段階：[ガラスタッチ式] | | | | | | | |
| 100W相当～2.0kW、10段階：[ガラスタッチ式] | | | | | | | |
| 100W相当～1.6kW、9段階：[ガラスタッチ式] | | | | | | | |
| 上下：1.21kW相当・1.01kW相当・710W相当／上：900W相当・600W相当・300W相当／ 下：900W相当・600W相当・300W相当 | | | | | | | |
| ● 左・右・中央IH4色 | | | | | | | |
| ● 左・右IH | | | | | | | |
| フルドット液晶 | | | | LED | | | |
| ● 切・3段階音量調節 | | | | | | | |
| ● 光・温度センサー | | | | | | | |
| ● 2メニュー(焼き物、揚げ物:油量200～800g)80種類*1／2メニュー(ハンバーグ、ギョウザ) | | | | | | ● 2メニュー(焼き物、揚げ物:油量200～800g)80種類*2／ | |
| ● 左・右IH／ ● 左・右IH | | | | | | | |
| ● 中央IH／ ● 中央IH／ ● 中央IH | | | | | | | |
| ● 3メニュー(丸焼き、切身・干物、つけ焼き) | | 22種類*1 | | ● 3メニュー(丸焼き、切身・干物、つけ焼き) | | 22種類*2 | |
| ● 3メニュー(鶏のグリル、ハンバーグ、貝焼き) | | 13種類*1 | | ● 2メニュー(鶏のグリル、ハンバーグ) | | 9種類*2 | |
| ● 3メニュー(鶏のグリル、切身、揚げ物温め) | | 14種類*1 | | ● 3メニュー(鶏のグリル、切身・干物、揚げ物温め) | | 14種類*2 | |
| ● 3メニュー(フライ、から揚げ、天ぷら) | | 31種類*1 | | ● 1メニュー(ノンフライ) | | 29種類*2 | |
| ● 3メニュー(蒸し野菜、ギョウザ、シウマイ) | | 16種類*1 | | — | | — | |
| ● 6メニュー(から揚げ、コロッケ、焼きおにぎり、お好み焼き、たこ焼き、たい焼き) | | 6種類*1 | | — | | — | |
| ● 3メニュー(グリル上下、グリル上、グリル下) | | 10種類*1 | | ● 3メニュー(グリル上下、グリル上、グリル下) | | 10種類*2 | |
| ● 4メニュー(ローストビーフ、焼き豚、グラタン、ピザ) | | 9種類*1 | | — | | — | |
| ● 2メニュー(姿煮、切身煮つけ) | | 7種類*1 | | ● 1メニュー(魚煮つけ) | | 4種類*2 | |
| ● 6メニュー(肉じゃが、豚バラ大根、マーボーなす、八宝菜、筑前煮、豚白菜ミルフィーユ) | | 6種類*1 | | — | | — | |
| ● 1メニュー(チャーハン) | | 1種類*1 | | — | | — | |
| ● 2メニュー(パン発酵・焼き、パン焼き) | | 23種類*1 | | — | | — | |
| ● 5メニュー(トースト、オーブン:13段階温度設定80～280℃、グリル上下、グリル上、グリル下) | | 62種類*1 | | ● 5メニュー(トースト、オーブン:13段階温度設定80～280℃、グリル上下、グリル上、グリル下) | | 63種類*2 | |
| ● 独立4か所：IH9時間55分、グリル30分、オーブン90分／IH60分 | | | | | | | |
| ● | | | | | | | |
| 約39／35／30dB(火力により3段階に変わります。) | | | | | | | |
| 単相200V-5.8kW*5／総消費電力を4.8kW、4.0kWに切替可 | | | | | | | |
| 単相200V用、250V-30A(接地極付き) 3芯キャブタイヤコード、長さ0.7m | | | | | | | |
| 750×554×233mm (組込み高さ220mm) | 600×554×233mm (組込み高さ220mm) | 750×554×233mm (組込み高さ220mm) | 600×554×233mm (組込み高さ220mm) | 750×554×233.4mm (組込み高さ220mm) | 600×554×233.4mm (組込み高さ220mm) | 750×554×233.4mm (組込み高さ220mm) | 600×554×233.4mm (組込み高さ220mm) |
| ● ビッグ庫内 280×360×124mm(庫内上面から皿底面までの高さ：ラク旨グリル59mm、ラク旨オープン75mm*6) | | | | | | | |
| 約23.0kg | 約22.0kg | 約23.0kg | 約22.0kg | 約22.0kg | 約21.0kg | 約22.0kg | 約21.0kg |
| ラク旨グリル、ラク旨オープン、専用フタ、クッキングガイド | | | | ラク旨グリル、ラク旨オープン(料理集は取扱説明書に掲載) | | | |

「保温」使用時は1時間まで、「煮込み」使用時は2時間まで、「麺ゆで」は30分まで。*4 運転音は、一般社団法人 日本電機工業会自主基準に基づく測定方法による。材高さ50mm以内、器高さ55mm以内でお使いください。○「ラク旨グリル&オープン」は庫内専用です。○火力(W)は入力値です。○複数のIHやグリルを同時に使う場合は、設定した総消費電力を超えないように自動的に火力を制限します。「ピピピッ」と鳴って火力が上げられない場合やボタンを押してもスタートできない場合は他説明書(https://kadenfan.hitachi.co.jp/support/manual/)をご覧ください。☆こ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の価格については取扱店にお問い合わせください。○価格にはいずれもキャビネットは含まれません。○医療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 https://www.jema-net.or.jp/Japanese/ha/shoubou/)

M350T・M150T
M300T・M200T・M100T
M9T・M8T
M8AT
L75T
40SB・40B
コンパクト2口IH
据置タイプ
使える鍋
仕様表
電気オープンレンジ
据付用外形寸法図

| タイプ | | 3口IH | | 3口IH | | 2口IH | | | |
|------------------|--|---|--|---|---|---|-------------|---|--|
| | | 鉄・ステンレス対応 | | 鉄・ステンレス対応 | | 鉄・ステンレス対応 | | | |
| 型式 | レンジフードファン連動 HT-M8AKTWF(K) ディープブラック 325,600円(税込) [☆] 296,000円(税別) [☆] | レンジフードファン連動 HT-M8AKTF(K) ディープブラック 303,600円(税込) [☆] 276,000円(税別) [☆] | レンジフードファン連動 HT-L7STF(S) シルバー 268,400円(税込) [☆] 244,000円(税別) [☆] | HT-40SB シルバー 184,800円(税込) [☆] 168,000円(税別) [☆] | HT-40B ブラック 173,800円(税込) [☆] 158,000円(税別) [☆] | | | | |
| トッププレート幅 | 75cm | | 60cm | | 60cm | | 45cm | | |
| 本体写真 |  ※写真はHT-M8AKTWF(K) | |  特定安全IH調理器 適合品 大火力左右IH+中央IH 火加減マイスター 日立IHキッチン家電 | |  特定安全IH調理器 適合品 | | ※写真はHT-40SB | | |
| トッププレート | フラットトッププレート/薄形フレーム | | フラットトッププレート | | | | | | |
| ヒーターの種類 | 左右IH・中央IH |  | |  | |  | | | |
| | グリルヒーター | シーズヒーター、(上)1.4kW・(下)1.2kW (触媒ヒーター250W) | | シーズヒーター、(上)1.2kW・(下)1.2kW | | — | | | |
| 火力調節 | 左右IH | 100W相当~3.2kW、12段階:ガラスタッチ式 | | 100W相当~3.0kW、10段階:タッチキー式 | | 左:100W相当~3.0kW、12段階:タッチキー式 右:100W相当~2.0kW、10段階:タッチキー式 | | | |
| | 中央IH | 100W相当~1.6kW、9段階:ガラスタッチ式 | | 100W相当~1.6kW、7段階*:タッチキー式 | | — | | | |
| 使いやすい機能 | グリル | 上:1.21kW相当・1.01kW相当・710W相当/上:900W相当 ・600W相当・300W相当/下:900W相当・600W相当・300W相当 | | 手動740W相当、920W相当、1.2kW、3段階 | | — | | | |
| | カラー液晶 | ● 左・右・中央IH1色 | | — | | — | | | |
| | ワンタッチ火力ボタン | ● 左・右IH | | — | | ● 左・右IH | | | |
| | グリル操作部表示 | LED | | LED(上面操作) | | — | | | |
| 設計心 | 音声ガイド(標準/詳細) | ● 切・3段階音量調節 | | — | | — | | | |
| | 光・温度センサー | ● 光・温度センサー | | ● 光・温度センサー | | ● 4温度センサー | | | |
| 便利な機能 | 適温調理/適温調理サポート | ● 2メニュー(焼き物、揚げ物:油温200~800g) 80種類*2 / — | | ● 2メニュー(炒め物・焼き物、揚げ物:油温200~800g) 30種類*2 / — | | ● 1メニュー(揚げ物:油温500~800g) / — | | | |
| | 便利メニュー | 煮込み/麺ゆで | ● 左・右IH / ● 左・右IH | | ● 中央IH / — | | — / — | | |
| | | 炊飯/保温/湯沸かし | ● 中央IH / ● 中央IH / ● 中央IH | | — / — / — | | — / — / — | | |
| | グリル調理 | ラク旨グリル | 魚焼き | ● 3メニュー(丸焼き、切身・干物、22種類*2つけ焼き) | | ● 3メニュー(丸焼き、切身・干物、14種類*2つけ焼き) | | — | |
| | | | 焼き物 | ● 2メニュー(鶏のグリル、ハンバーグ) 9種類*2 | | ● 1メニュー(肉・野菜) 9種類*2 | | — | |
| | | | 過熱水蒸気 | ● 3メニュー(鶏のグリル、切身、揚げ物温め) 14種類*2 | | ● 1メニュー(揚げ物温め) 7種類*2 | | — | |
| | | | ノンフライ | ● 1メニュー(ノンフライ) 29種類*2 | | — | | — | |
| | | ラク旨オープン | 蒸し物(専用フタ) | — | | — | | — | |
| | | | 冷凍食品 | — | | — | | — | |
| | | | 手動調理 | ● 3メニュー(グリル上下、グリル上、グリル下) 10種類*2 | | ● 1メニュー(手動) 5種類*2 | | — | |
| 手動調理 | | | ● 5メニュー(トースト、オープン:13段階 温度設定80~280℃、グリル上下、グリル上、グリル下) 63種類*2 | | — | | — | | |
| タイマー:残り時間*3/経過時間 | ● 独立4か所:IH9時間55分、グリル30分、オープン90分/IH60分 | | ● 選択1か所: IH9時間、グリル29分 / — | | ● 右IH 火力1~5:99分 / 火力6~10:60分 / — | | | | |
| 快適 | グリル | 脱煙・水なし ● | | — (水なし) | | — | | | |
| | 運転音*4 | アルミ・銅鍋 — | | 鉄・ステンレス鍋 約39/35/30dB(火力により3段階に変わります。) | | 約40dB | | | |
| 電圧、総消費電力/節電モード | 単相200V-5.8kW*5/総消費電力を4.8kW、4.0kWに切替可 | | 単相200V-5.8kW*5 / — | | 単相200V-4.0kW / — | | | | |
| プラグ容量、コード | 単相200V用、250V-30A(接地極付き) 3芯キャブタイヤコード、長さ0.7m ☺ | | | | 単相200V用、250V-20A(接地極付き) 3芯キャブタイヤコード、長さ0.7m ☺ | | | | |
| 外形寸法(幅×奥行×高さ) | 750×554×233.4mm (組込み高さ220mm) | 600×554×233.4mm (組込み高さ220mm) | 599×560×236mm (組込み高さ220mm) | | 450×520×120mm | | | | |
| グリル庫内寸法(幅×奥行×高さ) | ● ビッグ庫内 280×360×124mm (庫内上面から皿底面までの高さ: ラク旨グリル59mm、ラク旨オープン75mm*6) | | 272×369×111mm (有効高さ55mm*6) | | — | | | | |
| 質量 | 約22.0kg | 約21.0kg | 約19.0kg | | 約9.5kg | | | | |
| 付属品 | ラク旨グリル、ラク旨オープン (料理集は取扱説明書に掲載) | | ラク旨グリル | | 別売の専用天ぷら鍋HT-N40をご使用ください。 | | | | |

*1 中央IHとグリルは同時使用できません。*2 取扱説明書に掲載されているレシピの数です。(M8ATはwebレシピで紹介しているレシピの数です。) HT-33AG、HT-32AGの「煮込み」使用時は2時間まで、「麺ゆで」は30分まで。*4 運転音は、一般社団法人 日本電機工業会自主基準に基づく測定方法による。○「ラク旨グリル」は庫内専用です。○火力(W)は入力値です。○複数のIHやグリルを同時に使う場合は、総消費電力が5.8kW(設置時に4.8kWに切り替は他のヒーターの火力を下げてから再操作してください。○上記表に掲載されていない型式につきましては、お問い合わせいただくかホームページ上の取扱説明を示したものではありません。積算見積価格は本体価格であり、配送・設置調整・部材・アース・工事・使用済み商品の引き取り等の費用は含まれておりません。小売の価格とよくご相談のうえ、お使いください。○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

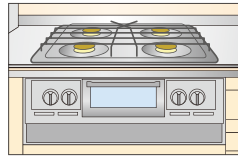
| 2口IH 据置 鉄・ステンレス対応 | |
|--|---|
| HT-33AG(K) 天面ブラック/前面シルバー 206,800円(税込) 188,000円(税別) | HT-32AG(K) 天面ブラック/前面シルバー 206,800円(税込) 188,000円(税別) |
| 59cm | |
|  特定安全IH調理器 適合品 ※写真は HT-33AG(K) | |
| フラットトッププレート | |
|  | |
| シーズヒーター、(上)1.2kW・(下)1.2kW 100W相当~3.0kW、10段階：タッチキー式 | |
| — | |
| 手動730W相当、910W相当、：タッチキー式 1.14kW相当 | |
| — | |
| LED(上面操作) | |
| — | |
| ● 光・温度センサー | |
| ● 1メニュー(揚げ物:油量200~800g) / — | |
| ● 左IH / ● 右IH | |
| — / — / — | |
| ● 3メニュー(丸焼き、切身・干物、14種類*2 つけ焼き) | |
| ● 1メニュー(肉・野菜) 9種類*2 | |
| ● 1メニュー(揚げ物温め) 7種類*2 | |
| — | |
| — | |
| ● 1メニュー(手動) 5種類*2 | |
| — | |
| — | |
| ● 選択1か所: IH9時間、グリル29分 / — | |
| — (水なし) | |
| — | |
| 約37/33/30dB (火力により3段階に 変わります。) | |
| 単相200V-5.8kW*5 / — | 単相200V-4.0kW / — |
| 単相200V用、250V-30A (接地極付き)3芯キャブタイプ コード、長さ0.63m | 単相200V用、250V-20A (接地極付き)3芯キャブタイプ コード、長さ0.63m |
| 591×504×180mm (奥行はグリル取っ手部まで含む) | |
| 272×369×111mm (有効高さ55mm*6) | |
| 約18.5kg | |
| ラク旨グリル | |

設置方法

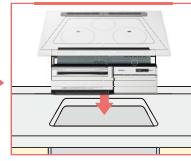
■システムキッチンをご使用の場合

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。

ビルトインタイプに
取り替える



イメージ図

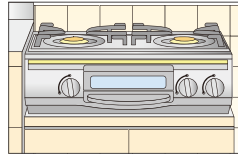


システムキッチン
への設置

※キッチンの高さによっては
すき間が出る場合があります。
すき間を埋める別売品も
ご用意しております。詳しくは、
P.30をご覧ください。

■流し台をご使用の場合

ビルトインタイプに
据置用ワクを
付けて取り替える



※流し台よりIHクッキング
ヒーターの上面が、45mm
高くなります。

イメージ図

据置用ワク(組み立て式)

HTZ-W60

22,000円(税込)*

外形寸法:幅599×奥行556×高さ225mm
(バックガードの高さを含む295mm)
(価格にIHクッキングヒーターは含みません。)



トッププレート幅60cmに対応

据置用ワク(組み立て式)

HTZ-W70

27,500円(税込)*

外形寸法:幅749×奥行556×高さ225mm
(バックガードの高さを含む295mm)
(価格にIHクッキングヒーターは含みません。)



トッププレート幅75cmに対応

据置用ワク(組み立て式)

HTZ-W40

20,900円(税込)*

外形寸法:幅450×奥行530×高さ180mm
(バックガードの高さを含む250mm)
(価格にIHクッキングヒーターは含みません。)



HT-40シリーズに対応

据置タイプに
取り替える



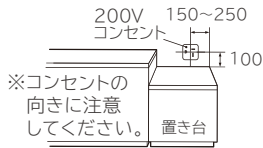
■バックガード(カバー兼用)

水はね防止のため、バック
ガード(別売品)の取り付け
をお勧めします。

HT-BGK3 6,490円(税込)*

材質はステンレス、本体にネジ止め(20A・30A共用)

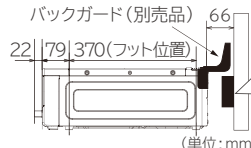
■コンセント推奨位置



※コンセントの
向きに注意
してください。

※極配置が異なるため従来の30A
コンセントには取り付けできません。

■30Aも小型プラグの採用で、 狭い所でも施工がしやすくなりました。(HT-33AG)



コンパクトになった
プラグとコンセントが
バックガード(別売品)
の下に収まります。

※コンセントは商品には含まれません。

■漏電しや断器付きの専用回路を設置してください。

■アース工事は、電気設備技術基準等関連する法令・規則等に従って必ず「法的有資格者」による
D種接地工事を行ってください。

■製品近傍のシステムキッチンの材料は、95℃以上に耐えうるものを使用してください。

■ガスの配管やガスメーター、ガス栓などのガス工作物は無断で撤去しないでください。
法令により規制されていますので、事前にガス事業者へ連絡してください。

シーリングプレート (電源プラグ通し穴の目隠しパーツです。)

HT-SP13 別売品 715円(税込)*

直径:φ130mm/φ25mmの2枚入り
(切り目ふさぎシート付き)



*3 火力「6」以上(HT-L7STF、HT-33AG、HT-32AGは火力「4」以上)の場合は最長1時間まで。HT-L7STFの「煮込み」使用時は2時間まで。
る。当社で測定(当社標準鍋を使用)。
*5 工場出荷時は5.8kWですが、4.8kWに切り替え可能です。
*6 食材や使用する器の高さは40mm以内でお使いくだ
えた場合は4.8kWを超えないように自動的に火力を制限します。「ピピピ」と鳴って火力が上げられない場合やボタンを押してもスタートできない場合
書(https://kadenfan.hitachi.co.jp/support/manual/)をご覧ください。☆こ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
については取扱店にお問い合わせください。★希望小売価格 ○価格にはいずれもキャビネットは含まれません。○医療用ペースメーカーをお使いの方は、専門医師
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 https://www.jema-net.or.jp/Japanese/ha/shoubou/)

200Vの大火力熱風循環式ビッグオーブン



イメージ図(☒クッキングヒーター:HT-M300XTWF(W)、ビルトイン電気オープンレンジ:MRO-SK201Sの組み合わせ)

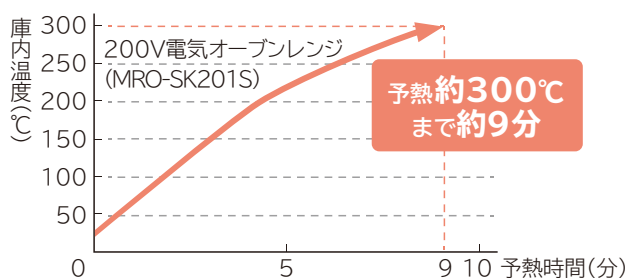
3.8kWの 大火力オープン調理

大火力だから、予熱約300℃まで約9分。肉や魚を高温で調理するので、表面をすばやく焼いてうまみが外に出るのをおさえます。手作りのピザやパンなどもおいしく仕上げます。



ローストチキン

■庫内温度約300℃までの到達時間(目安)



※予熱設定温度約300℃、室温約20℃の場合。条件によって時間が変わることがあります。

総庫内容量41Lの 熱風循環式ビッグオーブン

ローストチキンなどの大物料理もできる大容量。しかも、広い庫内に熱風を送り食材を包み込むように焼き上げます。さらに、上下2段で約30cm(12インチ)のピザを2枚、一度に調理できます。

総庫内容量41L



※庫内有効寸法

2段調理

幅約40cm×奥行約32cmの大きなオープン用黒皿を使用した2段調理で、一度に焼き上げます。



約30cm(12インチ)のピザ2枚

庫内が大きいので、高さがある山形パンが焼けます。



イギリスパン(山形パン)

*1 ワイドPAM1,000Wは短時間高出力機能で最大3分間です。オート調理のあたため等の限定したメニューのみ働きます。*2 280℃・300℃の想定したイメージ写真を使っています。☆こ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を示したものではありません。○説明用に「表示部」を点灯させています。○価格にはいずれもキャビネットは含まれません。○医療用ペー

で、おいしく上手に焼き上げる

過熱水蒸気・オープン・レンジ・グリル・スチーム **加熱の組み合わせでヘルシー・おいしい**

■過熱水蒸気でヘルシー調理

100℃を超える過熱水蒸気で、脂を落としヘルシーに美味しく仕上げます。



鶏のハーブ焼き(オートメニュー)

レンジ + オープン +
過熱水蒸気 + グリル



鶏のから揚げ(オートメニュー)

レンジ + オープン +
過熱水蒸気 + グリル

■便利なオートメニュー

20種類のメニューから選べます。本格調理からお菓子までオートでおいしく仕上げます。



グラタン(オートメニュー)

レンジ + オープン + グリル

■おこみ加熱(手動)で調理

オープンやグリルといった加熱の種類、時間や温度を手動で設定して調理します。



ハンバーグ(手動)

過熱水蒸気 + オープン

【カロリーカットの目安】
※当社調べ

●鶏のハーブ焼き(1枚約252g) 約32%カット
●鶏のから揚げ(12個約538g) 約13%カット

オートメニュー:約382kcal、フライパン調理:約565kcal
オートメニュー:約987kcal、油で揚げた場合:約1,136kcal

次の操作を光ってお知らせ **使いやすい操作部**

●オープン:予熱「有」、オープン用黒皿2段、200℃、30分に設定した場合の手順。 ●見やすく分かりやすいホワイトバックライト液晶



自然な姿勢でカンタン操作

- 「オープン」を押す。
- 左ダイヤルで温度を設定する。
- 右ダイヤルで時間を設定する。
- 加熱スタート

毎日のことだから **お手入れ簡単、収納ラクラク**



汚れがサツとふける



焼網やオープン用黒皿などを収納できる付属品ストッカー

■仕様

| | | | | | |
|---------|--------------------|-------------------------------------|----------------------|----------------------|--------------------|
| 型式 | MRO-SK201S/B | | グリル機能 | 消費電力 | 2,600W(ヒーター2,500W) |
| 電源 | 単相200V(50-60Hz)20A | | 外形寸法 (幅×奥行×高さ) | 596×541×625mm*3 | |
| 電子レンジ機能 | 高周波出力 | PAM1,000W*1,700W、500W、200W相当、100W相当 | 加熱室有効寸法 (幅×奥行×高さ) | 415×380×246mm | |
| | 消費電力 | 1,490W(最大) | 総庫内容量 | 41L | |
| オープン機能 | 消費電力 | 3,800W(ヒーター3,700W) | 質量 | 約46kg | |
| | 温度調節 | 発酵(40)、100~250、280、300℃*2 | プラグ容量 | 単相200V用、250V-20A (☺) | |

カタログに掲載している3口IH(トッププレート幅75cm、幅60cm)と組み合わせて設置します。

2口IH(トッププレート幅45cm)、2口IH据置タイプ、また当社以外のIHクッキングヒーターと組み合わせての設置はできません。



MRO-SK201S

286,000円(税込)☆

260,000円(税別)☆

200V シルバー



MRO-SK201B

275,000円(税込)☆

250,000円(税別)☆

200V ブラック

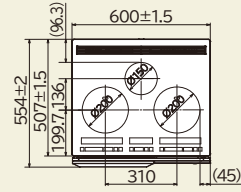
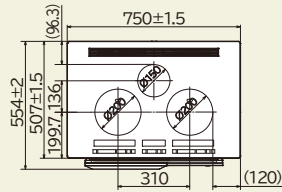
M350T・M150T
M300T・M200T・M100T
ビルトインタイプ 3口IH
M9T・M8T
M8AT
L75T
40SB・40B
コンパクト2口IH
33AG・32AG
据置タイプ
使える鍋
仕様表
ビルトイン電気オーブンレンジ
据付用外形寸法図

ビルトインタイプ IHクッキングヒーター

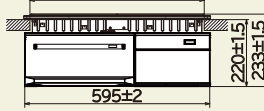
(単位: mm)

平面図 HT-M350KTWF HT-M150KTWF
HT-M300XTWF HT-M200XTWF HT-M100XTWF
HT-M300HTWF HT-M200HTWF HT-M100HTWF

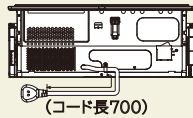
HT-M350KTF HT-M150KTF
HT-M300XTF HT-M200XTF HT-M100XTF
HT-M300HTF HT-M200HTF HT-M100HTF



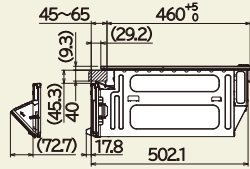
正面図



背面図



側面図



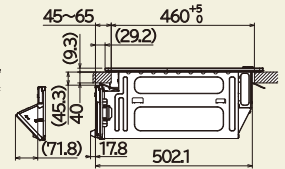
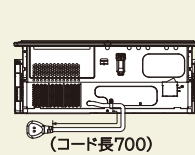
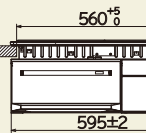
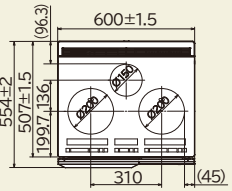
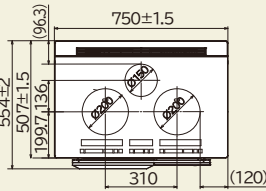
※正面図・背面図は
トッププレート幅60cmの
機種です。

平面図 HT-M9XTWF HT-M9HTWF
HT-M8STWF HT-M8AKTWF

正面図

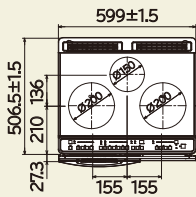
背面図

側面図

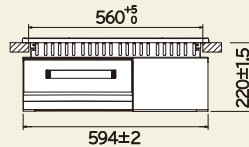


※正面図・背面図はトッププレート幅60cmの機種です。

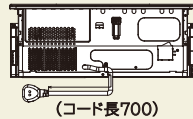
平面図
HT-L7STF



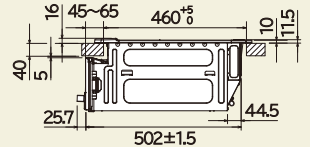
正面図



背面図

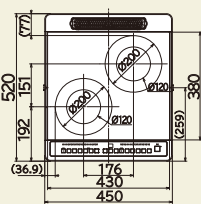


側面図

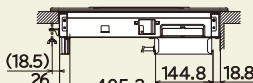


平面図
HT-40SB
HT-40B

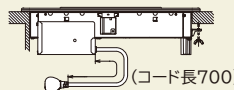
※平面図の直径
はガラスパターンの
を示します。



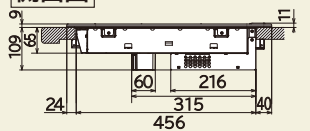
正面図



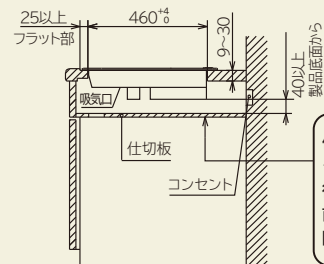
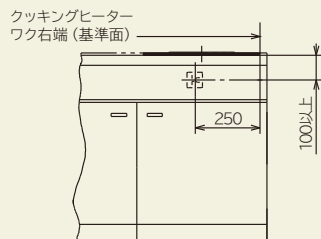
背面図



側面図

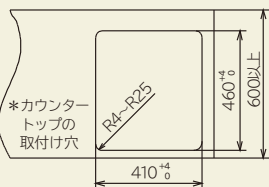


※製品固定金具付き



仕切板を付ける場合は、
クッキングヒーター固定
後に取り付け、仕切板
前方に100cm²以上の
開口を設けてください。

キッチン
加工寸法図



据置タイプ IHクッキングヒーター

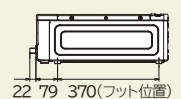
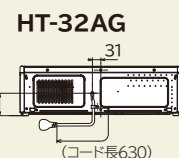
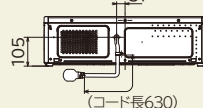
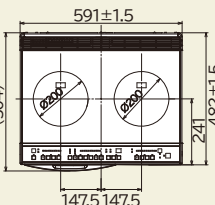
(単位: mm)

平面図
HT-33AG
HT-32AG

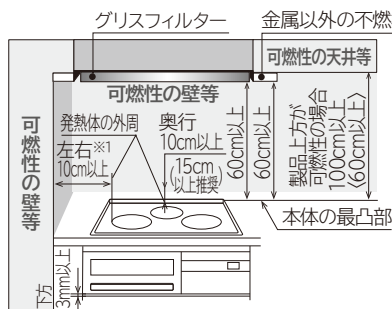
正面図

背面図

側面図



■このIHクッキングヒーターは「消防法 設置基準」に基づく試験基準に適合しております。建築物の可燃物から図のように離して設置してください。



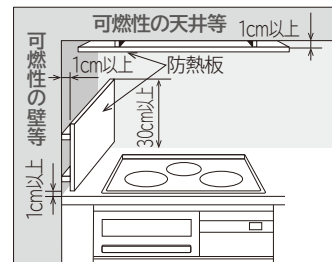
〈 〉内は不燃材または防熱板を取り付けた場合、周囲の壁が不燃材の場合：本体外周から0cm以上

M350T・M150T・
M300T・M200T・M100T・
M9T・M8T・M8ATシリーズ、HT-L7STF

※1 トッププレート幅75cm：12cm以上

[特定安全IH調理器適合品]
[消防法 基準適合 組込形]

■左記寸法がとれない場合には、不燃材による防熱板を取り付けてください。

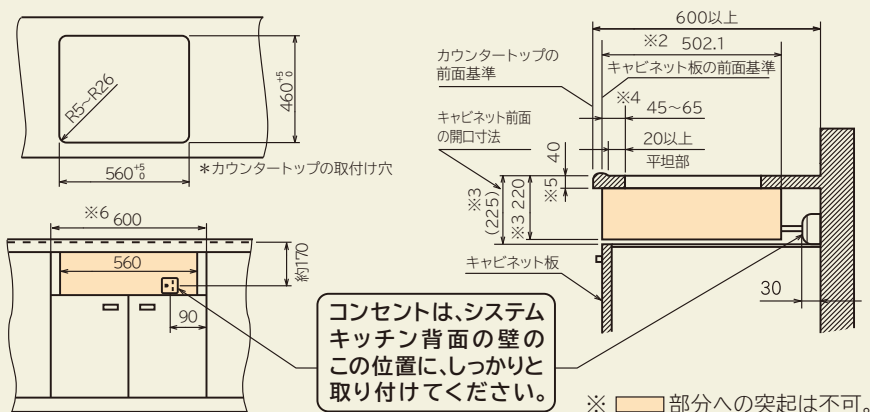


防熱板はこれを設けたとき、機器周囲の可燃物の温度が室温35℃のとき100℃を越えない断熱性を有すること。本体の後面に取り付ける場合も、側面と同じ距離を設けてください。

HT-40シリーズ、HT-33AG、HT-32AGについては、ホームページに掲載の設置説明書をご確認ください。
<https://kadenfan.hitachi.co.jp/ih/sells/04/index.html>

システムキッチン加工寸法図

(単位：mm)



※2 この寸法は製品寸法ですので、この部分への突起物がないようにしてください。
※3 標準仕様でキャビネット前面の開口寸法は225mm対応となっておりますので、開口寸法が240mm以上ですき間が生じた場合は、別売の下ルーバーをご使用ください。
※4 この寸法はカウンタートップの穴位置の基準を示し、この範囲であれば設置できます。
※5 カウンタートップの厚みは、40mmを基準としていますので、厚さが30mmの場合には、別売の上ルーバーをご使用ください。厚さが40mm以上のときは、上ルーバーが接触するので設置できません。
※6 この寸法は、キャビネット前面の開口寸法で奥行20mmまで必要な空間です。

下ルーバー 別売品

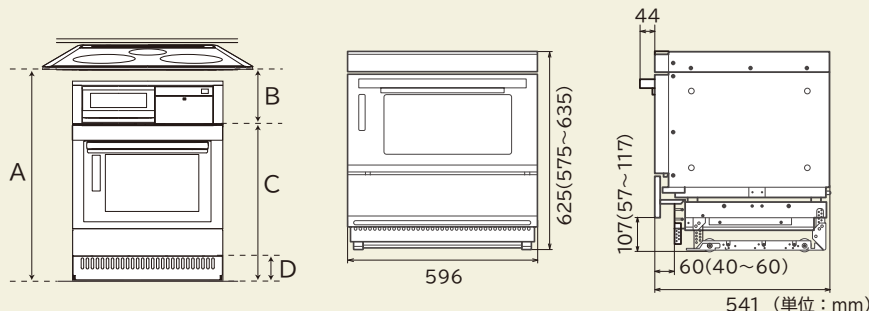
| 型式 | HT-D4GS(シルバー) HT-D4G(ブラック) (すき間50mm対応用) | HT-D4GS30(シルバー) HT-D4G30(ブラック) (すき間30mm対応用) | HT-D4GS20(シルバー) HT-D4G20(ブラック) (すき間20mm対応用) |
|-------|---|---|---|
| | 2,970円(税込)★ | | |
| 外形寸法 | 幅596×奥行20×高さ88mm | 幅596×奥行20×高さ68mm | 幅596×奥行20×高さ58mm |
| ※3の寸法 | 270mm | 250mm | 240mm |

上ルーバー 別売品

| 型式 | HT-D4ES(シルバー) HT-D4E(ブラック) (高さ10mm) |
|-------|--|
| | 1,980円(税込)★ |
| 外形寸法 | 幅598×奥行20×高さ10mm |
| ※5の寸法 | 30mm |

ビルトイン電気オープンレンジとIHクッキングヒーターの組み合わせ高さ/寸法図

200Vビルトイン電気オープンレンジ MRO-SK201S/MRO-SK201B



- A システムキッチンの高さ (組み合わせ高さ寸法)：800~910mm※7
- B IHクッキングヒータースペース：225mm
- C 本体の高さ※8寸法：575~635mm 出荷時625mm
- D ケコミ高さ※9寸法：57~117mm (ケコミ奥行 40~60mm)

※7 870~910mmの場合は、別売の調整脚セットMRZ-H1 (22,000円(税込)★)を組み合わせでご使用ください。※8 高さは側面の取付ネジを調節することで変更できます(5mm間隔で調節できます)。※9 ケコミ高さは、収納ふたの取付ネジを調節することで変更できます。本体の高さにより調節してください。★希望小売価格



ひとりひとりに寄り添い、暮らしをしっかりと見つめて、
新しい幸せをもっと生み出す家電へ。
これまでに培ってきたモノづくりの力とデジタル技術で、
新しいハピネスに「ハロー!」と出会える暮らしをつくれます。

IHクッキングヒーターを安全にお使いいただくために

揚げ物調理の際、油は炎がなくても発火のおそれがあります。

- 調理中は、本体のそばから決して離れないでください。●取扱説明書に記載の鍋を使用してください。●「揚げ物」メニューを使用してください。●取扱説明書に記載されている指定の油量を守って調理してください。●鍋はIHヒーターの中央に置いてください。

液体を加熱するときには突沸に注意してください。

- 水などの液体やカレー、みそ汁、吸い物、牛乳などが突然沸とう(突沸)して飛び散ったりすることなどがありますので食材の加熱状態を均一にするため火力を弱めにしておくか混ぜてください。●加熱中や加熱後および再加熱の際は、鍋に顔を近づけたり、のぞき込まないでください。



市販の汚れ防止シートなどは使用しないでください。

- 市販の汚れ防止シートなどを使用すると正しく温度がはかれないため異常な加熱の原因となりますので使わないでください。



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うえ、正しくお使いください。

取扱説明書はホームページからもご覧いただけます。<https://kadenfan.hitachi.co.jp/support/manual/>

- 電源は定格電力以上のアース付きの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をお使いの方は専門医師とご相談のうえ、お使いください。●薄いものや底が反っているフライパン、鍋については、強火で予熱すると赤熱する場合があります。

長年ご使用のIHクッキングヒーターの点検を! ●IHクッキングヒーターの補修用性能部品の保有期間は、製造打切後8年です。

愛情点検



ご使用の際、このような症状はありませんか?

- 電源スイッチを入れてもヒーターが作動しないときがある。●焦げくさいにおいがしたり、運転中に異常な音がする。●ビリビリと電気を感じる。●その他の異常や故障がある。

ご使用中止

故障や事故防止のため、専用のブレーカーを切り、お買い上げの販売店にご連絡ください。点検・修理についての費用など詳しいことは、販売店にご相談ください。

保証書に関するお願い

- ご購入の際は、ご購入年月日、販売店名などの所定事項が記入された「保証書」をお受け取りになり、大切に保存してください。
- 「製造番号」は、安全確保上重要なものです。ご購入の際は、商品本体に「製造番号」が表示されているかお確かめください。
- 「保証書」には製品および発売時期により、取扱説明書の裏表紙に印刷されたもの、または保証書単体のもの(複写式)があります。

●このカタログに掲載の商品は国内家庭用です。●機種によっては品切れの場合があります。●商品のデザイン、定格、仕様、補修用性能部品等は改良等のため、予告なく一部変更することがあります。●実際の商品には、ご使用上の注意を表示しているものがあります。●印刷物ですので、実際の商品の色調とは多少異なる場合があります。

IHクッキングヒーターの1か月の電気代の目安はわずか約1,020円(税込)

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・IH調理器技術委員会調べ) 電力目安料金は、公益社団法人 全国家庭電気製品 公正取引協議会「電力料金目安単価」から27円/kWh(税込) [平成26年4月改定]で算出。

ずっと使いやすく、ずっと快適に。

マイページ(日立の家電品お客様サポート)

登録はこちら

<https://kadenfan.hitachi.co.jp/my/>



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。もし販売店でおわかりにならないときは、下記のご相談窓口におたずねください。

■お客様相談センター(日立家電品の商品情報やお取り扱いに関するご相談窓口)

TEL: 0120-3121-11

携帯電話: 050-3155-1111 (有料)

FAX: 0120-3121-34

■日立家電品とスマートフォンとの接続やネットワーク接続に関するご相談窓口

TEL: 0120-554-201

(発信者番号通知のお願い)

「非通知」設定をされているお客様は、はじめに「186」をダイヤルしておかけください。

- ・本窓口等で取得致しましたお客様の個人情報は、お客様のご相談およびサポート等への対応を目的として利用し、適切に管理します。
- ・ご相談、ご依頼いただいた内容によっては弊社のグループ会社や協力会社にお客様の個人情報を提供し対応させていただくことがあります。●弊社の「個人情報保護に関して」は、下記をご参照ください。
<https://www.hitachi-gls.co.jp/utility/privacy/>
- ・よくあるご質問を、ホームページでご紹介しております。

受付時間 9:00~17:30(月~土)、9:00~17:00(日・祝日)
(年末年始を除く)



表示を正しく
家電公取協会員

当社は、適正な表示を
推進しています。

このカタログの記載内容は
2020年12月現在のものです。
YH-5093(H)

この印刷物は環境に配慮して
植物油インキを使用しています。



信用と行きとどいたサービスの当店へどうぞ。