

オールメタル (X7/X5タイプのみ)



すべての金属製鍋^{※2}が使える、オールメタル対応IH

オールメタル対応IH アルミ鍋でも2.6kWの高火力

今お使いの金属製の鍋^{※2}が左右どちらのIH^{※3}でも使えます。しかも、オールメタル加熱時の最大火力が2.6kWのハイパワー。ダブルオールメタル対応IHなら、さまざまなお鍋が同時に使えて便利です。

■オールメタル対応IHで使用できる鍋



ステンレス多層鍋

アルミ圧力鍋

アルミ両手鍋

銅鍋

オールメタル対応

鉄・ステンレス対応

アルミフライパン

軽いアルミフライパンで中華の鍋フリもラクラク。

ステンレス多層鍋

こだわりの多層鍋セットで、じっくり煮物を楽しむ。

雪平鍋

使い慣れた軽い雪平鍋でコトコト煮物。



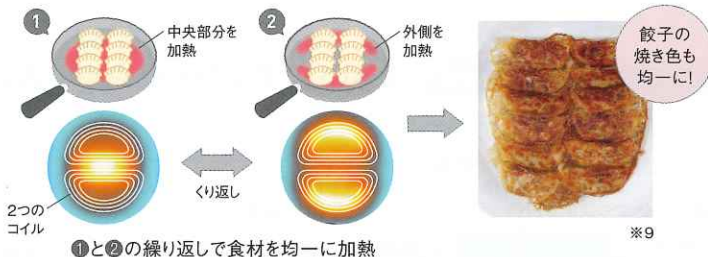
- アルミ・銅鍋は、鉄・ステンレス鍋に比べ、火力「7」の場合約10%、火力「8」の場合約13%火力が弱くなります。加熱時間を長めにし、様子を見ながら調理してください。(当社測定方法による)
- ・アルミ・銅鍋ご使用時の最大火力は「8」(2.6kW)です。「9」(3.2kW)へは上がりません。

ハイスピードオールメタル^{※4} 2つのコイルを組み合わせることで鍋の材質に応じた加熱方式を実現 **NEW**

中央集中加熱でアルミ鍋の湯沸しスピードアップ^{※5}



中央集中加熱と外側加熱を組み合わせることで焼き物調理をより均一に加熱^{※8}



※1 鉄・ステンレス製の鍋使用の場合。 ※2 アルミ・銅鍋などすべての種類の金属鍋に対応していますが、底が反っている鍋や底が小さい鍋など、鍋の形や大きさによっては、使えないものがあります。詳しくはP.35をご覧ください。 ※3 KZ-XP77W/XP77S/XP77K/XP76W/XP76Sのみ。 ※4 オールメタル対応IHのみ。 ※5 アルミ鍋を強火で加熱した場合。 ※6 市販アルミ両手鍋 鍋底17cm 水量1L 20℃⇒90℃到達時間実測データ。(従来品(KZ-W773S)実測データ) ※7 「従来品」は2016年11月発売Wシリーズ。 ※8 焼き物温度調節・焼き物アシストの場合。 ※9 焼き物温度調節180設定で調理した場合。

●「光るリング」[表示部]は実際より強調しています。

●Xシリーズの機能を中心に紹介しています。印刷物と実物では色柄が異なります。現物の商品サンプルなどで確かめください。

グリル

トッププレート

使いやすい

お手入れ

安全機能省エネ