IH調理器

プレミアムタイプ

高火力で使いやすい プレミアムIH調理器。

(K)ブラック

ハイパワー1420W / 調理コース / 火力7段階調整 / 静音34dB / 薄型39mm / ガラストッププレート

NEW **MR-Z30J(K)**
オープン価格*

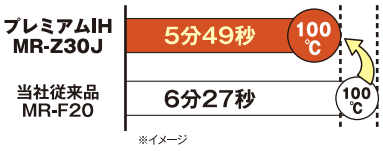
すばやい加熱で快適に調理 ハイパワー1420W

業界トップクラス※1

1420Wの高火力とIH調理器ならではの高い熱効率により、すばやく加熱。沸騰が早いので大人数の鍋料理も快適に楽しめます。

従来比 約40秒短縮※2

〈水 1リットルの沸騰時間〉



※イメージ

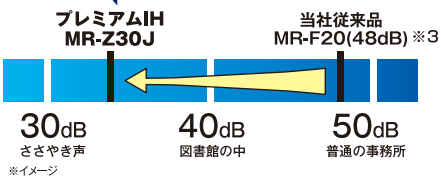
楽しい家族のだんらんに 静音34dB※3

驚きの静音設計

驚きの静音性を実現。火力を上げても静かで、テレビの音を遮りにくく、家族の会話もはずみます。

(火力「3」以下は24dB※4、「4」「5」は28dB※4)

静音 34※3dB



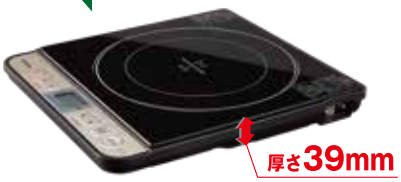
※イメージ

料理が取りやすい 薄型39mm

業界トップクラス※1

鍋が安定し、中の料理が見やすくて取り出しやすい薄型デザイン。狭いスペースに置けるコンパクト設計。

従来比 約2/3※5の薄さ



使いやすさ、おいしさへのこだわり

NEW 選べる調理コース

NEW 煮込みコース

火力は「弱」「中」「強」に設定でき、煮込み料理に活躍します。

揚げ物コース

温度を140℃～200℃に設定でき、温度管理が難しい揚げ物も簡単です。

NEW 保温コース 料理が冷めにくく便利です。

NEW 火力7段階調節

マイコン制御により、7段階のきめ細かい火力調節が可能。とろ火での調理にも便利です。

NEW 広びろして使いやすいガラストッププレート

広くなったトッププレートは大きな鍋でも余裕でのせられ、ガラス製なのでお手入れも簡単です。(対応鍋サイズ:直径12cm～26cm)

サッとひと拭きでキレイに!

IH調理器は、下記の使用できる鍋をお使いください。

使用できる鍋

[材質]	鉄・鉄鋳物		○
	鉄ホーロー(空焼きはしないでください)		○
	ステンレス	有磁性ステンレス(18-0)	○
		一層鍋(18-8・18-10)	鍋底の厚さが0.8mmを超えるものは、火力が弱くなったり、使えないものがあります。 △
		多層鍋(クラッド鍋)	火力が弱くなったり、使えないものがあります。(3層で間に鉄を挟んでいるものや、底が18-0ステンレスのものは使えます) △

[形状] ●鍋の底が平らなもので、底の直径が12cm～26cmのもの(対応鍋サイズは、商品により異なります)

使用できない鍋

[材質]
●耐熱ガラス ●陶磁器〈土鍋など〉(S CH・IH S IH マークや「IH用」の表示があっても使わないでください) ●銅 ●アルミ

[形状]
●底の直径が約26cm以上または12cm未満 ●底の丸いもの(中華鍋など) ●底に約2mm以上の反りや脚が付いているもの(揚げ物調理は約1mm以上) ●底の厚みが0.6mm以下の薄いもの(反るなど、変形し、安全機能が働かなくなることがあります)

使用できる鍋の見分け方

本体に電源を接続し、水を入れた鍋をトッププレートにのせてスタートボタンを押します。
●使える鍋の場合は、加熱ランプが点灯します。
●使えない鍋の場合は、加熱ランプと火力表示が点滅し、約1分後にランプが消え、「♪ピピピピッ」と鳴って「OFF」が表示されます。

その他、注意事項

●使える鍋でも形状、材質により、多少火力が変わります。●揚げ物調理は底が平らな鍋で、規定量以上の油を使用してください。●耐熱ホーロー以外のホーロー鍋は、空焼きや過熱をすると底面のホーローが溶けてトッププレートに焼き付くことがあります。

●IH調理器仕様一覧表

形名	消費電力(W)	幅×奥行×高さ(mm)	本体質量(kg)	対応鍋底サイズ(cm)	おいしさ機能						使いやすさ									
					火力調節7段階(W)	調理コース				火加減・温度調節キー	LCD表示	切り忘れ自動停止機能	なべ無し自動停止機能	温度過昇防止機能	小物発熱防止機能	高温表示	タイマー	マグネット式プラグ	電源コード(m)	ガラストップ
						加熱	煮込み	揚げ物	保温											
MR-Z30J	1420	320×355×39	約3.1	12～26	60相当～1420	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	1分～9時間55分まで※6	●	2.0	●

【温度過昇防止機能】空焼きなどにより、鍋が高温になり過ぎると自動的に火加減をコントロールします。 【小物発熱防止機能】ナイフなどの小物を置いても発熱しません。

*医療用ペースメーカーをお使いの方は、IH調理器をご使用の際には専門医とよくご相談の上お使いください。※1 日本国内で発売されている100V卓上家庭用IH調理器 2016年3月現在。※2 水1Lの100℃に達する時間を比較(初期温度26℃)。当社'13年度機種MR-F20(1300W):6分27秒、新製品MR-Z30J(1420W):5分49秒、蓋使用時。使用する鍋により異なります。※3 最大火力での運転時〈運転音は日本電機工業会自主基準に基づく測定方法により、当社実測(当社標準鍋を使用)〉。※4 火力「5」以下での運転時〈運転音は日本電機工業会自主基準に基づく測定方法により、当社実測(当社標準鍋を使用)〉。※5 厚さ(高さ)の比較。当社'13年度機種MR-F20:59mm、新製品MR-Z30J:39mm。※6 火力「3」以下のとき。火力「4」「5」「6」は1時間、「7」は30分まで。

*オープン価格の商品は希望小売価格を定めておりません。*料理の画像はイメージです。