



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ります。

HITACHI Inspire the Next

IHクッキングヒーター

総合カタログ 2024-10

ビルトインタイプ/据置タイプ

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。

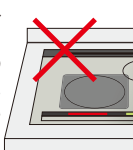
液体を加熱するときには突沸に注意してください。

- 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があります。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を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ある。●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1,170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1,170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31円/kWh(税込) [令和4年7月改定]で算出。

家電の便利な使い方とサポート特典をあなたに。

日立家電メンバーズクラブ

日立の家電品を長く快適にお使いいただくための製品のサポート情報や会員特典をご利用いただけます。また、My家電に製品をご登録いただくと取扱説明書やよくあるご質問等も簡単にご確認いただけます。

登録はこちら

ご使用商品の安心サポート | 暮らしに役立つメルマガ配信 | 安全点検サービス割引 | パーツショップ送料特典

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、下記にてご確認、お問い合わせください。

日立の家電品 webお問い合わせ

スマートフォンからチャットでお問い合わせできます。>>>

チャット自動応答時間 24時間
オペレーター回答時間 月曜～金曜 9:00～17:00 (土曜・日曜・祝日、年末年始は休業)

■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)
固定電話から:0120-3121-11 携帯電話から:050-3155-1111(有料)
■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

受付時間 月曜～金曜 9:00～17:30 (土曜・日曜・祝日、年末年始は休業)

●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、こちらをご参照ください。
<https://corp.hitachi-gls.co.jp/utility/privacy>

このカタログの記載内容は2024年9月現在のものです。
YH-5127 (SN)

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。

日立グローバルライフソリューションズ株式会社
〒105-8410 東京都港区西新橋2-15-12

360°ハピネス
ひとりひとりに、笑顔のある暮らしを

もっとおいしく作りたい。
でも毎日手間をかけられないから…



気になるグリル調理中の様子が画面でサッと確認できる

グリルカメラ



※写真は調理中の画面です。

✓ そこで日立!

ラクに調理、ラクにおいしく。
これからは「ラク旨クッキング」。



火加減マイスター HT-N2000STWF(S)

あしたから、もっとハピネス。



もっとおいしく作りたい。
でも毎日では手間をかけられないから…

✓ **そこで日立!**

ラクに調理、ラクにおいしく。
これからは「ラク旨^{うま}クッキング」。

ラク
焼き

肉や魚と野菜を並べて、あとはおまかせ。

ワンプレートでラクに焼き上げ。 **おまかせワンプレ調理** P.5-6

日立なら、「肉+野菜」「魚+野菜」がオートで調理できる。 **業界初^{※1}**

※1 国内家庭用IHクッキングヒーターのグリル調理において。温度センサーが皿温度を検知し、加熱時間を自動調整しながら、肉・魚と野菜と一緒にオート調理できる機能。2023年10月20日発売。



食材を変えるだけで料理の幅が広がる

OP.1-2は、N2500T・N2000T・N1500T・N1000Tシリーズの特長を紹介しています。説明用の写真はHT-N2000STWF(S)。○説明用に「表示部」を



ラク
見え

「焼けてきたかな?」が
天面の画面でラクに見える。

グリルカメラ P.9-10 **業界初^{※2}**

※2 国内家庭用IHクッキングヒーターにおいて。2023年10月20日発売。

■ **グリルカメラ** で庫内を撮影 カメラの視認範囲



グリル庫内を正面から見たイメージ図



ラク
操作

火力が見える。
直感的にラクに操作できる。

カラータッチ液晶 P.10 **業界初^{※2}**

※2 国内家庭用IHクッキングヒーターにおいて。2023年10月20日発売。



火力をタッチで調節できる 写真でレシピをイメージしやすく

火加減マイスター N2500Tシリーズ N2000Tシリーズ
日立IHクッキングヒーター N1500Tシリーズ N1000Tシリーズ

点灯させています。○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。

日立IHクッキングヒーター

ご評価いただき **3賞受賞**

N2500T・N2000T・N1500T・N1000Tシリーズ



2023年度
グッドデザイン賞
公益財団法人
日本デザイン振興会主催



第17回
キッズデザイン賞「特別賞」
特定非営利活動法人
キッズデザイン協議会主催



第5回
日本子育て支援大賞
一般社団法人
日本子育て支援協会主催

	「ラク焼き・ラク見え・ラク操作」 フラットトッププレート プレミアム				「旨美焼き」フラットトップ プレート プレミアム	「旨美焼き」 まるごと拭けるフラット庫内			「ラク旨グリル」で 手軽にグリル調理	水なし自動両面焼き (フッ素コート焼網)	「ラク旨グリル」 据置タイプ		
シリーズ	N2500T	N2000T	N1500T	N1000T	N100T	N9T	N8T	M7STF	N6T	33AG・32AG			
ページ	P.1-2、5-18				P.19-20				P.21-22				
本体写真													
ヒーターの種類	オールメタル対応(右IH) 16 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)		オールメタル対応(右IH) 16 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		鉄・ステンレス対応		鉄・ステンレス対応		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		S プレミアムシルバー		K プレミアムブラック		S シルバー		S シルバー K ブラック		S シルバー K ブラック		
トッププレート	幅 75cm HT-N2500KTWF (K) 幅 60cm HT-N2500KTF (K)		幅 75cm HT-N2000STWF (S) 幅 60cm HT-N2000STF (S)		幅 75cm HT-N1500KTWF (K) 幅 60cm HT-N1500KTF (K)		幅 75cm HT-N1000STWF (S) 幅 60cm HT-N1000STF (S)		幅 75cm HT-N9STWF (S) 幅 60cm HT-N9STF (S)		幅 75cm HT-N8STWF (S) 幅 60cm HT-N8KTWF (K) HT-N8KTF (K)		
付属品	ラク旨グリル(波皿) ラク旨オープン(平皿)				ラク旨グリル(波皿)			受皿・焼網(フッ素コート)		ラク旨グリル(波皿)			
スマートフォン連携	日立IHキッキングヒーターアプリ 1		—		日立IHキッキングヒーターアプリ 1		—		—		—		
調理機能	おまかせワンプレ調理 2 / 旨美焼き (オート調理: 8メニュー、手動調理: 2メニュー)				旨美焼き (オート調理: 5メニュー、手動調理: 2メニュー)			旨美焼き (オート調理: 5メニュー、手動調理: 4メニュー)		旨美焼き (オート調理: 4メニュー、手動調理: 1メニュー)		旨美焼き (オート調理: 5メニュー、手動調理: 1メニュー)	
	旨美焼き (オート調理: 9メニュー、手動調理: 4メニュー) 3				旨美焼き (オート調理: 6メニュー、手動調理: 3メニュー)			—		—		—	
使いやすい	W平面ヒーター				—			—		シーズヒーター		—	
	連携調理 4				—			—		—		—	
	おまかせIH (左右IH: ゆで卵、簡単パスタ、簡単煮物) 5				—			—		—		—	
	適温調理 (左右IH: 焼き物、揚げ物) 6				—			—		適温調理 (右IH: 揚げ物) / 調理モード (左IH: 卵焼き、焼き物)		適温調理 (左右IH: 揚げ物)	
デザイン・快適	適温調理サポート (左右IH: ハンバーグ、ギョウザ、鶏のソテー、魚のソテー) 7				—			—		—		—	
	IH便利メニュー (左右IH: 麺ゆで、煮込み、湯沸かし / 中央IH: 炊飯、保温、湯沸かし)				—			IH便利メニュー (左右IH: 麺ゆで、煮込み / 中央IH: 炊飯、保温、湯沸かし)		IH便利メニュー (左IH: 煮込み)		IH便利メニュー (左IH: 煮込み、中央IH: 保温)	
	光・温度センサー (左右IH) 8				—			—		—		—	
デザイン・快適	グリルカメラ 9				—			—		—		—	
	カラータッチ液晶 (IH・グリル操作部) 10				—			フルドット液晶 / 4色カラーLED (IH・グリル操作部) ※グリルはLED 赤1色のみ 11		LED (IH・グリル操作部 ※上面操作)		—	
	フラットグリル / フッ素コート (左右側面・奥面) 12				—			—		—		—	
	ワンタッチ火力ボタン (左右IH操作部) / ガラスタッチ式 13				—			—		< > ボタン (IH操作部) [タッチキー式]		—	
デザイン・快適	音声ガイド				—			—		—		—	
	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		フラットトッププレート		—	
	温度低減ドア 14 (キッズデザイン賞受賞)*1				—			—		—		—	
デザイン・快適	煙抑制制御 (丸焼きメニュー調理時) 15				—			—		—		—	
	レンジフードファン連動 (IHやグリルの運転・停止に連動)*2				—			—		—		—	

あなたにピッタリな
1台を選ぼう!

IH キッキングヒーター機種選定システム

webで
欲しい機能やタイプを選ぶと、
おすすめの機種を
ご提案します。



主な機能

- 1** 日立IHキッキングヒーターアプリ **P.15**
献立決めや調理の設定がスマホでラクラク。
- 2** おまかせワンプレ調理 **P.5**
肉や魚と野菜も一緒にワンプレートでオート調理できます。
- 3** 旨美焼き **P.6**
グリル庫内の温度差を少なくして焼きムラを抑制します。
- 4** 連携調理 **P.7**
IHヒーターで調理した食材をフライパンごとグリルに入れて調理できます。
- 5** おまかせIH **P.13**
ゆで卵やパスタなどが簡単に調理できます。
- 6** 適温調理 **P.14**
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。
- 7** 適温調理サポート **P.14**
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。
- 8** 光・温度センサー **P.14**
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見張ります。
- 9** グリルカメラ **P.9-10**
グリル庫内が天面の液晶画面でかまわずラクに見えます。
- 10** カラータッチ液晶 **P.10**
画面を直接タッチして火力調節やメニュー選択ができます。
- 11** フルドット液晶 / 4色カラーLED **P.20**
大きな文字とイメージしやすいイラスト表示で、すべて(左右中央IH、グリル)の設定と運転状態が一つの画面で確認できます。
- 12** フラットグリル / フッ素コート **P.11**
グリルはまるごと拭けるフラット庫内。左右側面・奥面はフッ素コートなのでお手入れがラクです。
- 13** ワンタッチ火力ボタン **P.10**
「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。
- 14** 温度低減ドア **P.12**
自然対流を利用してグリル使用時のドア外側の温度上昇を抑えます。
- 15** 煙抑制制御 **P.12**
調理中の煙の発生を分散・抑制し、ピーク時の煙の量を抑えます。
- 16** オールメタル対応 **P.16**
使い慣れたアルミ・銅鍋が使えます。アルミ・銅鍋を加熱してもトッププレートが鍋底温度よりも熱くなりません。

*1 第17回(HT-M7STFは第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。*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では連動しません。)IHキ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。○「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。○説明用に「表示部」を点灯させています。○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。

ラインアップ

おまかせワンプレ調理 / 旨美焼き

短時間調理・連携調理 / ラク旨グリル&オープン

グリルカメラ / カラータッチ液晶

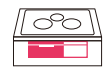
お手入れがラク / 煙抑制制御 / 温度低減ドア

おまかせIH / 適温調理 / 大火力

日立IH / アクティブ / オーグヒルメタル

デザイン

N2500T・N2000T・N1500T・N1000T・N100T・N9T・N8T・M7STF・N6T・33AG・32AG



グリル

調理をもっとグリルで。ラクにおいしく、きれいに焼き上げ。

肉や魚と野菜を並べて、あとはおまかせ。

ワンプレートでラクに焼き上げ。おまかせワンプレ調理*1 \ 業界初*2 /

日立なら、「肉+野菜」「魚+野菜」がオートで調理できる。 ※国内家庭用IHクッキングヒーターのグリル調理において。温度センサーが皿温度を検知し、加熱時間を自動調整しながら、肉・魚と野菜と一緒にオート調理できる機能。2023年10月20日発売。



ラク
焼き

こんな困りごとありませんか？

献立を考えたり、おかずをいくつも作る時間がない...

鶏肉は何分焼けばいいんだろう... 火加減は？

そこで

お好みの食材・分量・味付けでサッと調理！ ワンプレートで野菜もとれる簡単おかず

肉または魚と野菜を、お好みの種類・分量でプレート(波皿)に並べて味付けをし、メニューを選んでスタート。食材と分量に合った火力と時間でオート調理。

肉(鶏・豚・牛) または 魚(切身・丸身) × 野菜 × 味付け (塩・たれ*1)

食材の組み合わせが自由で、レパートリーが広がります。



鶏肉+野菜 豚肉+野菜 牛肉+野菜
骨付き鶏もも彩り野菜のグリル 豚のハーブマリネ焼きと彩り野菜 牛の黒こしょう焼きと焼き野菜
魚切身+野菜 魚切身+野菜 魚丸身+野菜
塩さばと彩り野菜のオイルハーブ焼き さけのちゃんちゃん焼き風 丸ごとたいのレモングリル

簡単3ステップ

1 味付けした肉または魚と野菜を並べる



2 メニュー・味付けを選んでスタート*2



3 できあがり!



*1 分量は肉(魚)1に対して野菜0.6~0.8倍の重量比率で組み合わせてください。肉(魚)は最大400gまで。肉料理は2~4人分、魚料理は1~4人分を目安に調理できます。詳細はP.24をご覧ください。*2 使用する容器によって、仕上がりに影響があるため、調理の際は弱・中・強で火力調節してください。OP.5-6は、N2500T・N2000T・N1500T・N1000Tシリーズの特長を紹介しています。説明用の写真はHT-N2000STWF(S)。○複数のIH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ンを押してもスタートできない

今ある食材で自由にアレンジ

肉や魚と一緒にたくさんの野菜もとれる



ワンプレートなので洗い物も少なく



グリル庫内の温度差を少なくして焼きムラを抑制。

焼き色きれいに、中までおいしく焼き上げる。旨美焼き



高さのある食材*3も調理できる。 [ひろびろフラット庫内]

庫内温度差が少ないので、高さのある食材も表面の焦げを抑えて、中までしっかり火が通ります。

焼き色の差が少なく外サクッ、中ふわっ!



焼きたての食感に近づけて中までふっくら「パン温め」



おまかせワンプレ調理 は組み合わせ自由で、分量や食材に合わせた調理がなぜオートでできるの？

<p>血温度センサーで皿の温度上昇を検知することで、食材の分量を推定し、分量に合わせた加熱時間を自動で調整します。</p> <p>※撮影のため一部部品を取り外しています。</p>	<p>分量に合わせて調理</p>	<p>食材に合わせて調理</p>	<p>メニューで選んだ食材に合わせて加熱制御することで、焼き方が異なる肉(鶏・豚・牛)や魚(切身・丸身)もオートで調理できます。</p> <p>例えば 鶏肉 皮はパリッと中までしっかり加熱 / 牛 厚くなりすぎるのを抑えながら肉 温度を抑えて焼き上げる</p>
<p>焼きムラを抑える「旨美焼き」に肉・魚と野菜と一緒に焼く加熱制御を組み合わせることで、さまざまな食材での同時調理に対応します。</p>	<p>食材の組合せが自由</p>	<p>調理の幅が広がる</p>	<p>深さ約4.1cmの深皿(波皿)を使用するので、小さくカットした野菜やたっぷりの食材も入り、たれを使った調理にも対応します。</p>

してください。*3 皿底面からグリル天面までの高さ。ラク旨グリルは食材高さ60mm以内、器高さ70mm以内、ラク旨オープンは食材高さ70mm以内、器高さ80mm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。○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。

ラインアップ

おまかせワンプレ調理

時短調理・連携調理

カラリカメラ液晶

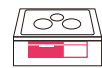
お手入れラクラク

おまかせIH

日立IH

デザイン

N2500T・N2000T・N1500T・N1000T



グリル

グリルを使って時短調理。多彩な料理も手軽においしく。

忙しい毎日を時短調理でサポート。

2人分の朝食が一度に作れる。



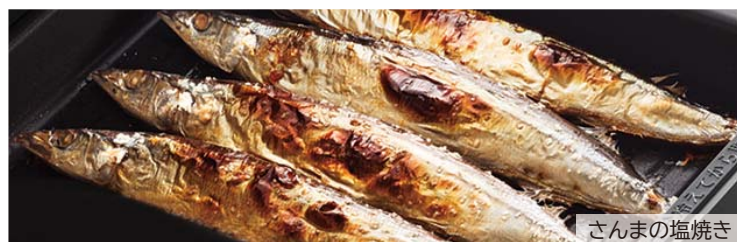
トーストとおかず2品が同時に調理できます。

凍ったまま*1でもおいしく焼ける。



冷凍庫から出してすぐに調理できます。

さんまの塩焼きも約20分でパリッとジューシーに。



時短&省エネに。さんまの塩焼き調理

	2019年度商品 HT-M300XTWF	2023年度商品 HT-N2000STWF
調理時間	約22分36秒	約19分48秒
消費電力量	約502Wh	約441Wh

※当社調べ。さんま4尾、当社Mシリーズ：丸焼き（標準：中）とNシリーズ：丸焼き（中）との比較。

IHヒーターで調理した食材をフライパンごとグリルに入れて調理。[連携調理]

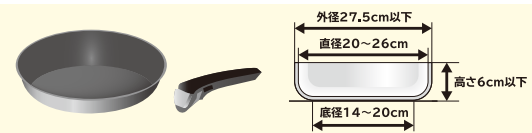


※N100Tシリーズを例にした動画です。

IHヒーターで下準備してから、仕上げはフライパンごとグリルに入れて焼き上げ。グリルでじっくり中まで火を通します。調理後は大皿代わりにそのまま食卓へ。直径26cmまでの取手が取れるフライパン*2がグリルで使えます。



IHで使用できる取手が取れるフライパン*2をご使用ください。



多彩な料理をオートで手軽においしく。[ラク旨グリル&オープン]

2種類の深皿で、焼く 煮る 蒸す 温める ができる。



日立独自
グリル調理用、オープン調理用の2種類の深皿を搭載。

ラク旨グリル
波型の底面で、余分な油が溝に流れてパリッと焼き上げ
(波皿) <付属品> 深さ約4.1cm

ラク旨オープン
深めの平皿で、グリル調理では作れなかった煮物や煮つけなどに
(平皿) <付属品> 深さ約5.7cm

幅広い温度帯で、さまざまな調理に対応。[手動調理] (温度設定80℃~280℃:13段階)



へたや皮なども捨てずに活用。食品ロスを減らすレシピ

その他のレシピもwebで紹介中!

webでレシピ紹介 グリル&オープンレシピ120種類*3

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!

N2000T/N1000Tシリーズ用レシピ全ページをまとめてPDFでダウンロードできます。(アプリ専用レシピ/配信レシピは除く)

※掲載内容は予告なく変更する場合があります。

グリルの活用で、料理のレパートリーが広がります。



大皿料理やスイーツで特別な日を華やかに



家族でうちピクニック

子どもとパンやお菓子作りに挑戦

*1 取扱説明書・おすすめレシピ(web)に掲載されているレシピで下ごしらえした食材。*2 詳細はP.24をご覧ください。*3 webレシピで紹介しているレシピの数です。N2000T・N1500T・N1000Tシリーズの特長を紹介しています。説明用の写真はHT-N2000STWF(S)。○「ラク旨グリル&オープン」は庫内専用です。○複数のIHやグリルした消費電力量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のヒーターの火力を下げ

「ラク旨グリル」オート:54種類、「ラク旨オープン」オート:24種類、「ラク旨グリル」手動:6種類、「ラク旨オープン」手動:25種類、連携調理:11種類。OP.7-8は、N2500T・を同時に使う場合は、総消費電力量が5.8kW(設置時に4.8kWに切り替えた場合は4.8kW。「節電モード」で総消費電力量を5.8kWから4.8kWまたは4.0kWに切り替えた場合は、設定し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。○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。

ライアンアップ
おまかせワンプレ調理
旨美焼き
おまかせワンプレ調理
時短調理・連携調理
ラク旨グリル&オープン
グリルカメラ
カラータッチ液晶
お手入れラク
煙抑制制御/温度低減ドア
おまかせIH
適温調理/大火力
日立
アクブリック
オーヒルメタル
デザイン
N2500T・N2000T・N1500T・N1000T



調理の確認も操作も、天面の液晶画面でラクラク。

「焼けてきたかな？」が天面の画面でラクに見える*1。



グリルカメラ \業界初*\

※国内家庭用IHクッキングヒーターにおいて。2023年10月20日発売。

焼けてきたかな？ 気になるグリル調理中の様子が画面でサッと確認できる。



さんま、そろそろかな？

オート調理中も様子がわかるね。(マカロニグラタン)

ワクワク新体験！ 膨らむ・色付く様子がライブで見られる！



わあ！パンが膨らんできた。

トーストがどんどんきつね色に！

自分好みの仕上がりに 画面を見ながら自分好みのタイミングで取り出せる。



チーズの溶け具合、いい感じ！(ハンバーグ+モッツアレラチーズ)

もうちょっと焼きたいときなど、タイマーや火力を調節！*2

グリル調理中に確認のために、何度もドアの開け閉めしていませんか？



画面でサッと確認できるので、

- かがんでのぞかないのでラク
- 何度もドアを開ける手間が省ける
- 庫内の温度が逃げない



グリル庫内がかがまなくて見える！

画面タッチで操作がラク！

ラク見え

ラク操作

IHで調理しながら、画面でグリルの様子が見られてラク！

イメージ



イメージ図

グリルカメラの仕組み

新開発のグリルカメラが庫内を左側面から撮影。食材の様子を天面の画面でライブで見られます。

庫内の様子が画面で見える*1



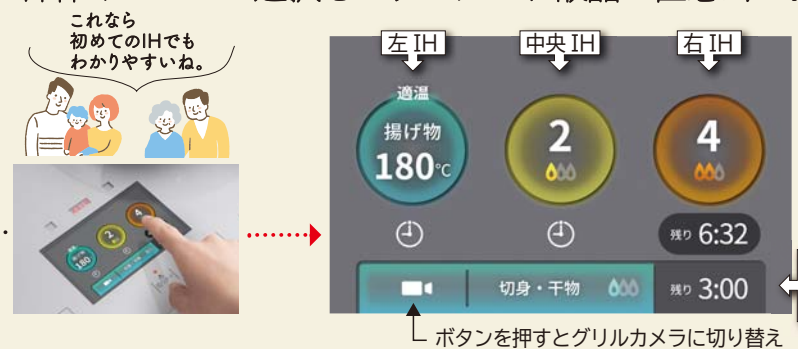
火力が見える。直感的にラクに操作できる。



カラータッチ液晶 \業界初*\

※国内家庭用IHクッキングヒーターにおいて。2023年10月20日発売。

操作やメニュー選択をカラータッチ液晶で直感的に。



これなら初めてのIHでもわかりやすいね。

ボタンを押すとグリルカメラに切り替え



火力をタッチで調節できる

タッチでメニュー選択



写真でレシピをイメージしやすく

大きく見やすいタイマー設定

よく使う弱火・中火・強火をワンタッチで切り替え。

ワンタッチ火力ボタン(左右IH)

日立独自



液晶手前のガラスタッチで弱火・中火・強火をワンタッチで変えられます。

ワンタッチ火力ボタン

*1 高さのある食材や、落しがたをする調理・奥側の食材は見えないことがあります。*2 手動調理でタイマーを設定している場合。OP.9-10は、N2500T・うにしてください。○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」で総消費電力を5.8kWから押しで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。○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

N2000T・N1500T・N1000Tシリーズの特長を紹介しています。説明用の写真はHT-N2000STWF(S)。○カラータッチ液晶の上には熱い鍋などを置かないよ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場合やボタンを



グリル/IH

サッと拭けて、お手入れラクラク。

らくメンテ

グリル まるごと拭けるフラット庫内。



※お手入れは電源を切り、庫内が冷めてから行ってください。また、お手入れの際は温度センサーに当たらないようご注意ください。

左右側面・奥面は、フッ素コートなので油汚れが落ちやすく、お手入れラクラク。
(油を霧吹きで吹きつけた後、ふきんで1回軽く拭き取った時の比較)



2019年度商品 HT-M300XTWF 2023年度商品 HT-N2000STWF
※油を見やすくするために光を当てて撮影しています。実際とは見え方が異なります。

グリルカメラの窓ガラスは汚れてもサッと拭けます*1。



油跳ねをガードするから、庫内が汚れにくい。

簡単に外せて洗える。

焼網だと庫内に油が飛び散るからおそうじが大変...



深めの皿で庫内への油跳ねをガードするからおそうじの手間が減る



イメージ図

焼網がないので、洗いやすく、汚れが落としやすい。



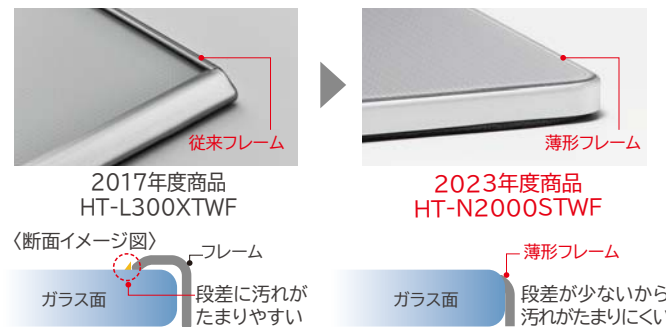
焼網だと洗うのが大変

「らく旨グリル」は表面がフッ素コートで汚れが落としやすい
「らく旨オープン」は表面が平らなので洗いやすい

トッププレート 段差が少ないフラットデザインでお手入れラクラク。

奥までフラットだから拭きやすい。フラットトッププレート [プレミアム]

トッププレート側面の段差が少なく、汚れがたまりにくい。[薄形フレーム]



落ちにくい汚れには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。



*1 庫内が冷めてから、ふきんで拭き取ってください。取れにくい汚れは、毛先のやわらかいブラシで取ってから、乾いたふきんで拭き取ってください。○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」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ださい。○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。



グリル

気になる煙や熱を抑えて快適に。

webで動画をチェック
※N100Tシリーズを例にした動画です。



魚丸焼き調理時の煙の発生を抑える。[煙抑制制御]

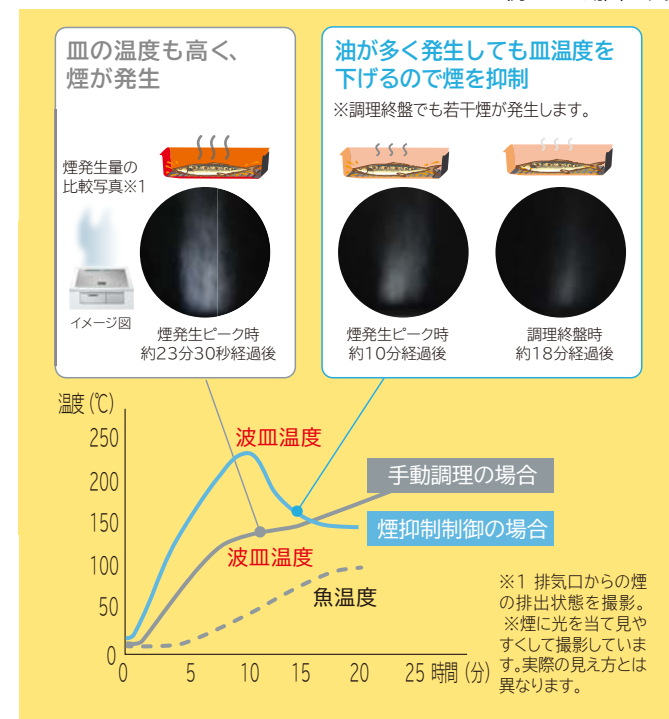
※オート調理:丸焼きメニュー調理時における機能です。



食材から油が多く出るタイミングと皿のピーク温度をずらすことで、調理中の煙の発生を分散・抑制し、ピーク時の煙の量を抑えます

煙が発生する原因と煙抑制制御のメカニズム

調理中に魚から出た油が皿に溜まり、皿の熱で焼けて煙になります。煙抑制制御は、魚の温度が高くなり魚から出る油の量が多くなる調理終盤の皿の温度を抑えることで、油の蒸発による煙の発生量を抑制します。



比較条件(当社調べ):さんま4尾、「オート調理:丸焼き(中)」と「手動グリル(強)」調理時に発生するピーク時の煙の量および調理時の魚温度(中央)、波皿温度(溝付近)を比較。調理時間:丸焼き19分50秒。手動グリル23分30秒。食材の種類・量・鮮度などの調理状態により煙の発生量は異なります。

調理時のドア外側の温度上昇を抑える。温度低減ドア 日立独自

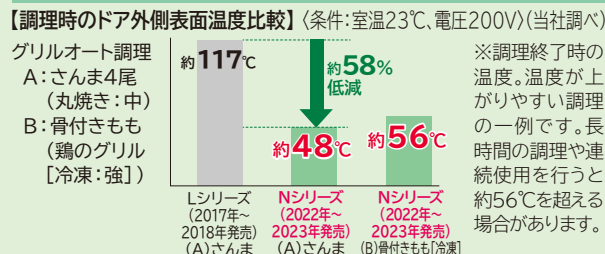
対象機種:N2500T・N2000T・N1500T・N1000T・N100T・N9T・N8Tシリーズ ※グリル使用中はドア周辺が熱くなりますので、触れないようご注意ください。

温度低減ドアとは

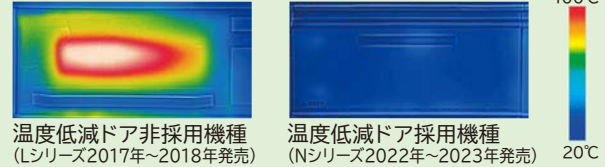
2層の遮熱層と冷却層を設けた3層構造を採用。遮熱層でグリル庫内の熱を遮熱しながら、冷却層内に空気の流れを設け、自然対流で暖められた空気を排出(放熱)することで、表面の温度上昇を抑制する日立独自の放熱技術を採用したグリルドアです。



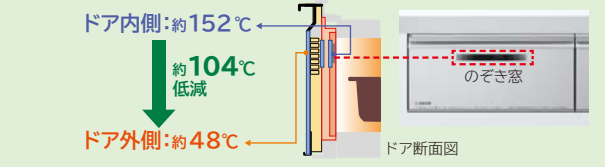
温度低減ドアの効果



【従来品との比較】サーモグラフィーによるドア外側表面温度分布(グリルオート調理 さんま4尾調理時)



【ドア内側・外側表面温度の比較】Nシリーズのぞき窓表面温度(グリルオート調理 さんま4尾調理時)



KIDS DESIGN AWARD 2023
第17回キッズデザイン賞 特別賞受賞
部門名:子どもたちの安全・安心に貢献するデザイン部門
日立IHクッキングヒーター Nシリーズ
詳しくは <https://kidsdesignaward.jp/> をご覧ください。

OP.11-12は、N2500T・N2000T・N1500T・N1000Tシリーズの特長を紹介しています。説明用の写真はHT-N2000STWF(S)。○「らく旨グリル」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自動的に火力を制限します。「ピピピッ」と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。



火加減おまかせ。毎日の調理がラクに、はかどります。

スタートを押したら、あとは完成を待つだけ。[おまかせIH]

鍋・フライパンに食材・調味料と水を入れ、メニュー・時間などを選んでスタート。火加減を自動で制御するのであとは完成を待つだけ。



ゆで卵

沸騰後は自動で火力を弱め、ひび割れを抑えます。好みの固さに合わせてタイマー設定ができます。



目安調理時間※1 半熟:約10分 ふつう:約12分 固ゆで:約15分



簡単パスタ※2

フライパンひとつで簡単にスープパスタが作れます。あらかじめ麺をゆでる必要がないので時短・省手間に。

パペロンチーノ風キャベツスープパスタ



簡単煮物

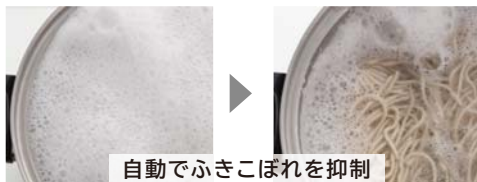
じっくりコトコト煮る煮物料理も火加減を気にせずおまかせで作れます。

筑前煮

※1 卵3~6個をゆでる場合の目安です。目安時間を参考にタイマーを設定してください。使用する鍋や卵の数・大きさによって目安時間は異なります。
※2 使用する麺の種類によって調理時間が異なります。パスタのゆで時間+5分を目安にタイマー設定し、ふたをして調理してください。

調理中の火加減をサポートしてくれる便利。[IH便利メニュー]

ふきこぼれを抑制 麺ゆで(左右IH) 焦げ付きを抑えて煮込む 煮込み(左右IH)

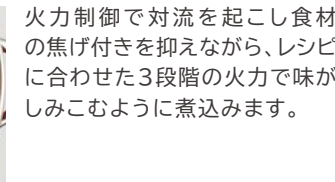


自動でふきこぼれを抑制

※「麺ゆで」は、鍋容量の約70%の水量でご使用ください。



焦げ付きにくい



「煮込み」で45分調理後、具を取り除いた鍋底の状態。

炊飯(中央IH) 360mL(2カップ)



蒸らしまで火加減を自動でコントロールして炊飯できます。

保温(中央IH)



設定温度で保温できます。スープやカレーなどに便利に使えます。

湯沸かし(左右・中央IH) 1~2L



お湯が沸いたらブザーでお知らせ。約1~5分間保温します。



おまかせIH・IH便利メニュー使用上のご注意 ※詳しくはP.24をご覧ください。
おまかせIH・IH便利メニューの「炊飯」「湯沸かし」で使用する鍋などには条件があります。条件以外のもを使用すると温度調節機能が働かないため正しく調理できません。※アルミ・銅鍋はおまかせIH・IH便利メニューが使えません。

*1 webレシピで紹介しているレシピの数です。*2 P.24をご覧ください。*3 指定の鍋に200g(220mL)~800g(880mL)、深さ1cm以上。OP.13-14は、N2500T・N2000T・N1500T・N1000Tシリーズの特長を紹介しています。説明用の写真はHT-N2000STWF(S)。○複数のIHやグリルを同時に使う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のヒーターの火力を

設定した温度に自動でキープ。[適温調理(左右IH)] 焼き物 揚げ物

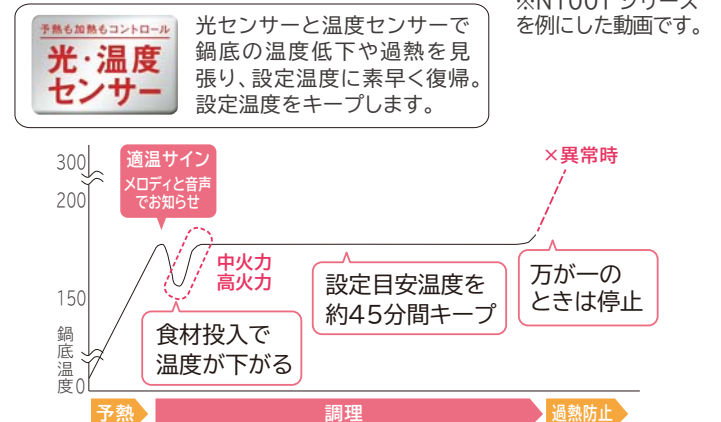
メニューを選んで温度を設定すれば、フライパンや鍋の温度を自動でキープするので、手動ではむずかしい火加減調節もおまかせ。温度の切り替えやタイマー設定もできます。



※N100Tシリーズを例にした動画です。



適温調理 レシピ※1 66種類



焼き物 170℃

卵焼き

焼き物

・食材を入れて温度が下がっても素早く検知して自動で温度復帰。
・自動で温度を一定に保つので焦がしやすい料理も火加減を気にせず調理に集中できます。



揚げ物 180℃

天ぷら

揚げ物

・食材を入れて温度が下がっても素早く検知して自動で温度復帰するから続けて揚げてもサクッと仕上がります。
・小鍋使用*2で少量の油*3でも揚げられます。

調理のタイミングを音声でお知らせ。[適温調理サポート(左右IH)]

※アプリで適温調理サポートレシピを本体に転送することもできます。(N2500T・N1500Tシリーズのみ)

■ハンバーグの適温調理サポートイメージ

音声イメージ

工程数、調理トータル時間をお知らせ

予熱完了をお知らせ

裏返すタイミングをお知らせ

焼き上がりをお知らせ

ハンバーグ ギョウザ

鶏のソテー 魚のソテー

予熱を開始しました。加熱工程は全部で2工程、調理の目安時間は約15分です。

適温になりました。食材を入れ、OKボタンを押してください。

目安時間になりました。よろしければ裏返してフタをし、OKボタンを押して次の工程に進んでください。

目安時間になりました。よろしければ切ボタンを押して調理を終了してください。

※一部省略しています。

IHって実は大火力!

強い火力で、1Lの湯沸かしが約2分19秒※3。

3.2kW※4の大火力IH(左右IH)と、鍋を直接加熱させる約90%※5の高い熱効率で、加熱がスピーディー。対象機種:HT-Nシリーズ(N2500T・N2000T・N1500T・N1000T・N100T・N9T・N8T)

湯沸かしが速い



パスタ調理に必要なたっぷりな湯沸かしもスピーディーに。

湯量	沸騰までの時間※3
0.5L	約1分22秒
1.0L	約2分19秒
4.0L	約8分18秒

大火力で野菜炒めも



鍋振りもできる!

※鍋を振っている最中(天板から離れている間)は加熱されません。鍋が天板から30秒以上離れると自動で加熱が停止します。

※3 HT-N2000STWF(S)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 pastaポット(内力ゴあり)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。※4 左右IHの最大火力(各3.2kW)を同時に使えません。IHは火力を自動的に制御するため最大火力が出ない場合があります。※5 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。※本体内部の回路を保護するために、火力「9」を連続して使用できる時間は最大約10分です。10分を超えると自動的に火力「8」に下がります。

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または4.0kWに切り替えた場合は、設定した下げてから再操作してください。○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。

スマホとつなげて、献立決めや調理の設定がラクに。
配信レシピでレポートリーも広がります。

スマホとつながる日立の コネクテッド家電 N2500T・N1500T(プレミアムブラック)シリーズのみ搭載



レシピの転送イメージ

日立 IHクッキングヒーターアプリ*1

設定を天面の画面で確認。

※下記はハンバーグの場合。レシピによっては表示内容が異なります。



献立決めや調理の設定がラクに。

- ① 作りたいレシピをスマホで選ぶ
- ② 材料・作り方をスマホでチェック
- ③ 本体に転送すれば、調理の火加減や時間設定はおまかせ



[検索機能]
多彩なレシピが探しやすい。



[お気に入り機能]
よく作るレシピを登録して設定をすぐに転送。

スマホでサッと確認。

[サポート機能]
アプリと連携すれば取扱説明書や使い方動画、操作をすぐに確認。



[お知らせ機能]
プッシュ通知でグリルの調理終了などをお知らせ。



配信レシピで新しいレシピが続きつぎと。料理のレポートリーも増やしていける。

本体搭載のレシピはもちろん、アプリで順次、新しいレシピを配信します。

※アプリ専用レシピの一例



※キュービー株式会社、カゴメ株式会社、キッコーマン株式会社のレシピをもとに、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。

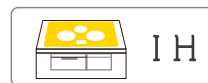
※アプリのサービス内容・画面デザイン・機能は、予告なく変更することがあります。また、提供サービスは予告なく終了することがあります。



日立の家電がより便利に使える「ハピネスアップ」家事サポートアプリ



*1 Android™7.0以上、iOS12.0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「日立家電メンバーズクラブ」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。*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.15は、N2500T・N1500Tシリーズの特長を紹介しています。説明用の写真はHT-N2500KTWF(K)。



使い慣れたアルミや銅鍋がそのまま使えます。*1



アルミ・銅鍋も使える*1

オールメタル対応IH(右IH)。(N2500T・N2000Tシリーズ)

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。

*1 鍋底の直径が小さいもの、鍋底が反っているもの、鍋の材質によっては使えないものがあります。詳しくはP.23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。

オールメタル対応IHで使える鍋の種類



鍋鳴り音に配慮(左右IH)。(N2500T・N2000Tシリーズ)

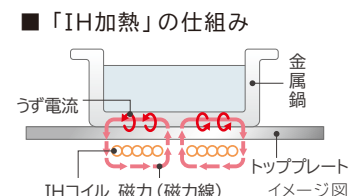


オールメタルタイプは、電流の変動を抑える電源回路を用いることで、「ジー」「カチカチ」「キーン」などの鍋からの音(鍋鳴り音)に配慮しています。



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りません。

独自の高周波制御技術によって鉄・ステンレス鍋はもちろん、アルミ・銅鍋でも鍋だけを加熱させるので、無駄な加熱を抑えて調理できます。



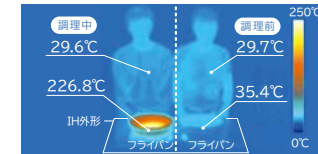
最大火力でも運転音に配慮。

鉄・ステンレス鍋加熱時 約42dB	N2500T・N2000T N1500T・N1000Tシリーズ	アルミ・銅鍋加熱時 約51dB	N2500T・ N2000Tシリーズ
30dB ささやく声	40dB 図書館	50dB 普通の事務所内	

※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.25-26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)。

シリーズ	さまざまな自動停止機能など		
	N2500T・N2000T・N1500T・N1000Tシリーズ	N100T・N9T・N8Tシリーズ	M7STF N6T 33AG・32AG
金属小物検知自動停止	左IH 右IH 中央IH		左IH 右IH
切り忘れ防止自動停止	左IH 右IH 中央IH	グリル	左IH 右IH グリル
上面操作部異常検知自動停止	左IH 右IH 中央IH	グリル	
過熱防止自動停止	左IH 右IH 中央IH		左IH 右IH
鍋無し自動停止	左IH 右IH 中央IH		左IH 右IH
揚げ物鍋反り検知自動停止	左IH 右IH		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	左IH 右IH グリル
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)		

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)



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

OP.16は、N2500T・N2000Tシリーズの特長を紹介しています。説明用の写真はHT-N2000STWF(S)。○火力(W)は入力値です。○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。○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。

ラインアップ

おまかせワンプレ調理
旨美焼き

時短調理・連携調理
ラク旨グリル&オーブン

グリルカメラ
カラータッチ液晶

お手入れラク
煙抑制制御/温度低減ドア

おまかせIH
適温調理/大火力

日立IH
アプリ/グリル/オーブン/メタル

デザイン

ビルトインタイプ
N2500T・N2000T・N1500T・N1000T

キッチンインテリアに調和するフラットデザイン、 操作もスムーズに。

ガラスやアルミ素材の持つ美しさを活かし、洗練されたシックな外観。
カラータッチ液晶は、アニメーションや写真を用い、見やすく、使いやすく。



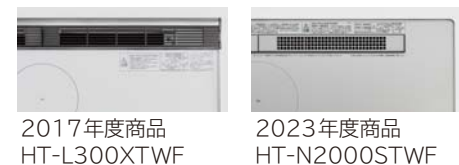
前面すっきり。



取っ手部の突起を抑えてすっきり。汚れが目立ちにくいマット仕上げを採用。

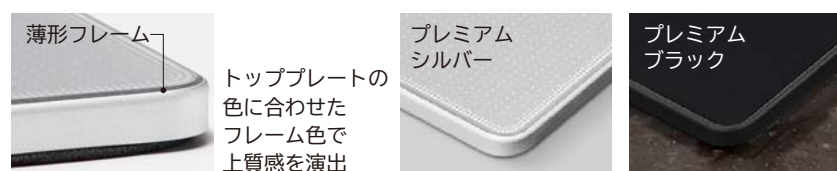
奥まですっきり。フラットトッププレート[プレミアム]

排気口を小さくして、フラット部分を広げ、よりすっきりしました。



側面もすっきり。[薄形フレーム]

トッププレートを囲むフレームが薄く、すっきり。マットな質感で美しく。



操作部と表示部を融合した高級感漂う新デザイン。

タッチ操作できるカラー液晶で、操作は直感的に。カラー液晶ならではの写真やアニメーションで見やすさと操作性にこだわりました。



*1 鍋底の直径が小さいものや鍋底が反っているものなど鍋のサイズや形状、また、鍋の材質によっては使えないものがあります。詳しくは、P.23をご覧ください。*2 各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。○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に切り替えた場合は4.8kW、「節電モード」で総消費電力の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。☆この価格は事業者様向けの積算見積価格であり、一般にありません。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。○説明用「表示部」を点灯させています。

「ラク焼き・ラク見え・ラク操作」

フラットトッププレート **プレミアム**

火加減マイスター

日立IHクッキングヒーター

webでレシピ紹介
※掲載内容は予告なく変更する場合があります。



「ラク旨グリル&オープン」採用の3口IH。オールメタル対応(右IH)でアルミ・銅鍋も使える*1。

3口IH N2500Tシリーズ
オールメタル対応(右IH)

おまかせワンプレ調理
グリルカメラ
カラータッチ液晶

光・温度センサー 鍋をダイレクト加熱 ピュアなIH加熱*1

2.0kW 3.2kW 3.2kW

ピュアなIH加熱*1
オールメタル対応(右IH)
(アルミ・銅鍋加熱時は2.6kW)

※写真はHT-N2500KTWF(K)

スマホとつながるコネクテッド家電

200V

レンジフードファン連動*2 レンジフードファン連動*2

HT-N2500KTWF(K) HT-N2500KTF(K)

572,000円(税込)☆ 550,000円(税込)☆
520,000円(税別)☆ 500,000円(税別)☆

幅75cm プレミアムブラック 幅60cm プレミアムブラック

3口IH N2000Tシリーズ
オールメタル対応(右IH)

おまかせワンプレ調理
グリルカメラ
カラータッチ液晶

光・温度センサー 鍋をダイレクト加熱 ピュアなIH加熱*1

2.0kW 3.2kW 3.2kW

ピュアなIH加熱*1
オールメタル対応(右IH)
(アルミ・銅鍋加熱時は2.6kW)

※写真はHT-N2000STWF(S)

200V

レンジフードファン連動*2 レンジフードファン連動*2

HT-N2000STWF(S) HT-N2000STF(S)

561,000円(税込)☆ 539,000円(税込)☆
510,000円(税別)☆ 490,000円(税別)☆

幅75cm プレミアムシルバー 幅60cm プレミアムシルバー

「ラク旨グリル&オープン」採用の3口IH。

3口IH N1500Tシリーズ
鉄・ステンレス対応

おまかせワンプレ調理
グリルカメラ
カラータッチ液晶

光・温度センサー

2.0kW 3.2kW 3.2kW

※写真はHT-N1500KTWF(K)

スマホとつながるコネクテッド家電

200V

レンジフードファン連動*2 レンジフードファン連動*2

HT-N1500KTWF(K) HT-N1500KTF(K)

539,000円(税込)☆ 517,000円(税込)☆
490,000円(税別)☆ 470,000円(税別)☆

幅75cm プレミアムブラック 幅60cm プレミアムブラック

3口IH N1000Tシリーズ
鉄・ステンレス対応

おまかせワンプレ調理
グリルカメラ
カラータッチ液晶

光・温度センサー

2.0kW 3.2kW 3.2kW

※写真はHT-N1000STWF(S)

200V

レンジフードファン連動*2 レンジフードファン連動*2

HT-N1000STWF(S) HT-N1000STF(S)

528,000円(税込)☆ 506,000円(税込)☆
480,000円(税別)☆ 460,000円(税別)☆

幅75cm プレミアムシルバー 幅60cm プレミアムシルバー

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信号出力仕様: NECフォーマット、周波数OP.17-18は、N2500T・N2000T・N1500T・N1000Tシリーズの特長を紹介しています。説明用の写真はHT-N2500KTWF(K)、HT-N2000STWF(S)。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ません。○200Vマークの商品は単相3線式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、お使いください。

ラインアップ
おまかせワンプレ調理
時短調理・連携調理
ラク旨グリル&オープン
グリルカメラ
カラータッチ液晶
お手入れラクラク
煙抑制制御/温度低減ドア
おまかせIH
適温調理/大火力
日立IH
アクブリック
オーヒルメタル
デザイン
N2500T・N2000T
N1500T・N1000T
ビルドインタイプ3口IH

上下のW平面ヒーターで焼きムラを抑えておいしく。フラット庫内採用の3口IH。



グリル庫内の温度差を少なくして焼きムラを抑制。焼き色きれいに中までおいしく焼き上げる。**旨美焼き**



庫内中央部に熱が集中しないように平面状に配置されたヒーターが深皿および食材を上下から平面で加熱し、庫内全体の温度差を抑えます。焼きムラを抑えながら中までしっかり火を通すので焼き色きれいに、おいしく焼き上げます。



鶏肉と彩り野菜のグリル

鶏のハーブ焼き

トースト

ぶりのつけ焼き

朝食セット

多彩な料理を手軽においしく。[ラク旨グリル&オープン]

2種類の深皿で、**焼く** **煮る** **蒸す** **温める** ができる。



日立独自

ラク旨グリル

波型の底面で、余分な油が溝に流れてパリッと焼き上げ

(波皿) <付属品> 深さ約4.1cm

ラク旨オープン

深めの平皿で、グリル調理では作れなかった煮物や煮つけなどに

(平皿) <付属品> 深さ約5.7cm

IHヒーターで調理した食材をフライパンごとグリルに入れて調理。**[連携調理]**



IHヒーターで下準備してから、仕上げはフライパンごとグリルに入れて焼き上げ。グリルでじっくり中まで火を通します。調理後は大皿代わりにそのまま食卓へ。直径26cmまでの取っ手が取れるフライパン*1がグリルで使えます。

設定した温度に自動でキープ。火加減はおまかせ。**[適温調理 (左右IH)]**

音声で調理のタイミングをお知らせ。**[適温調理サポート (左右IH)]**



*1 詳細はP.24をご覧ください。*2 webレシピで紹介しているレシピの数です。*3 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。OP.19-20は、N100Tシリーズの特長を紹介しています。説明用の写真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または4.0kWに切り替えた場合は、設定した総消費電力)下げ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。積算見積価格はくください。○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。○200Vマークの商品は単相3線式200Vの電源工事が必要

ラクラクお手入れで、すっきりきれい。

おそうじの手間を減らせる。

らくメンテ

グリル まるごと拭けるフラット庫内



※お手入れは電源を切り、庫内が冷めてから行ってください。また、お手入れの際は温度センサーに当たらないようご注意ください。

トッププレート
奥までフラットだからサッと拭きやすい。フラットトッププレート [プレミアム]

調理時のドア外側の温度上昇を抑える
温度低減ドア **日立独自**
webで動画をチェック
※詳しくはP.12をご覧ください。

よく使う弱火・中火・強火をワンタッチで切り替え。**[ワンタッチ火力ボタン(左右IH)]** **日立独自**



調理状況が一目でわかる、文字が大きく見やすいフルドット液晶 (4.3インチ)。

火力の強さは9段階 (中央IHは8段階)。カラー表示とバーの長さでわかりやすく表示。
火力がわかりやすい **[4色カラーLED]**
※グリルはLED赤1色のみ。

3口IH **N100T** シリーズ
鉄・ステンレス対応

火加減マイスター
日立IHクッキングヒーター

80種類 *2



※写真はHT-N100STWF(S) ※写真はHT-N100KTWF(K)

3.2kW大火力左右IH + 2.0kW中央IH
200V

<p>レンジフードファン連動*3</p> <p>HT-N100STWF(S)</p> <p>473,000円(税込)☆</p> <p>430,000円(税別)☆</p> <p>幅75cm プレミアムシルバー</p>	<p>レンジフードファン連動*3</p> <p>HT-N100STF(S)</p> <p>451,000円(税込)☆</p> <p>410,000円(税別)☆</p> <p>幅60cm プレミアムシルバー</p>
<p>レンジフードファン連動*3</p> <p>HT-N100KTWF(K)</p> <p>484,000円(税込)☆</p> <p>440,000円(税別)☆</p> <p>幅75cm プレミアムブラック</p>	<p>レンジフードファン連動*3</p> <p>HT-N100KTF(K)</p> <p>462,000円(税込)☆</p> <p>420,000円(税別)☆</p> <p>幅60cm プレミアムブラック</p>

N100T
ビルトインタイプ
3口IH
M7STF
33AGC32AG
据置タイプ
コンパクト2口IH
使える鍋
仕様表
据付用外形寸法図

上下のW平面ヒーターで焼きムラを抑えておいしく。**火加減マイスター**
フラット庫内採用の3口IH。



グリル庫内の温度差を少なくして焼きムラを抑制。
焼き色きれいに中までおいしく焼き上げる。**旨美焼き**



ラク旨グリル (波皿) (付属品) 深さ約4.1cm

調理中に油を底面の溝に流し、パリッと焼き上げる。

塩さば、さんまの塩焼き、鶏手羽先のつけ焼き、から揚げ温め

よく使う弱火・中火・強火をワンタッチで切り替え
[ワンタッチ火力ボタン(左右IH)] **日立独自**

調理状況が一目でわかる、文字が大きく見やすいフルドット液晶 (4.3インチ)

火力の強さは9段階(中央IHはN9T:8段階、N8T:7段階)。カラー表示とバーの長さでわかりやすく表示。

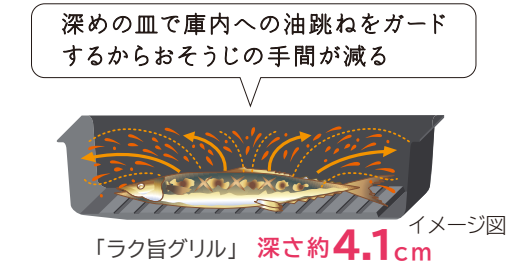
ラクラクお手入れで、すっきりきれい。
まるごと拭けるフラット庫内



らくメンテ
webで動画をチェック

※お手入れは電源を切り、庫内が冷めてから行ってください。また、お手入れの際は温度センサーに当たらないようご注意ください。

おそうじの手間を減らせる。
深皿が魚・肉の油跳ねをガードし、庫内が汚れにくい。



調理時のドア外側の温度上昇を抑える **温度低減ドア** **日立独自** ※詳しくはP.12をご覧ください。

N9Tシリーズ
3口IH 鉄・ステンレス対応

webで動画をチェック

光・温度センサー 200V

2.0kW (IH) 3.2kW (IH) 3.2kW (IH)

N9Tシリーズ webで動画をチェック

N8Tシリーズ webで動画をチェック

グリルレシピ 40種類 *1
「ラク旨グリル」オート(27種類)
「ラク旨グリル」手動(13種類)

レンジフードファン連動*2
HT-N9STWF(S) 418,000円(税込)☆
380,000円(税別)☆
幅75cm シルバー

レンジフードファン連動*2
HT-N9STF(S) 396,000円(税込)☆
360,000円(税別)☆
幅60cm シルバー

N8Tシリーズ
3口IH 鉄・ステンレス対応

webで動画をチェック

光・温度センサー 200V

1.6kW (IH) 3.2kW (IH) 3.2kW (IH)

N8Tシリーズ webで動画をチェック

レンジフードファン連動*2
HT-N8STWF(S) 385,000円(税込)☆
350,000円(税別)☆
幅75cm シルバー

レンジフードファン連動*2
HT-N8STF(S) 363,000円(税込)☆
330,000円(税別)☆
幅60cm シルバー

レンジフードファン連動*2
HT-N8KTWF(K) 385,000円(税込)☆
350,000円(税別)☆
幅75cm ブラック

レンジフードファン連動*2
HT-N8KTF(K) 363,000円(税込)☆
330,000円(税別)☆
幅60cm ブラック

M7STF
3口IH 鉄・ステンレス対応

webで動画をチェック

レンジフードファン連動*2
HT-M7STF(S) 312,400円(税込)☆
284,000円(税別)☆
幅60cm シルバー

「ラク旨グリル」でおいしく焼き上げ。冷凍の「切身・干物」を解凍の手間なしで*4そのまま焼き上げ **切身・干物**

冷凍のまま

調理前 調理後

みずかしい火加減も簡単においしく。

調理モード(左IH)
「卵焼き」(5種類)*1
「焼き物」(15種類)*1

適温調理(右IH)
「揚げ物」(10種類)*1
(140℃~200℃:10℃きざみ)

「ラク旨グリル」採用の3口IH。*
IH便利メニュー **水なし自動両面焼きグリル**

煮込み(左IH)

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)

付属の「ラク旨グリル」

調理時のドア外側の温度上昇を抑える **温度低減ドア** **日立独自**

webで詳細をチェック

KIDS DESIGN AWARD 2019

N6Tシリーズ
3口IH 鉄・ステンレス対応

webで動画をチェック

レンジフードファン連動*2
HT-N60ST(S) 302,500円(税込)☆
275,000円(税別)☆
幅60cm シルバー

HT-N6KT(K) 302,500円(税込)☆
275,000円(税別)☆
幅60cm ブラック

IH便利メニューで料理を手軽に。

煮込み(左IH) 保温(中央IH)

弱め 標準 強め

カレー かぼちゃの煮物 肉じゃが シチュー

水なしグリルで裏返す手間なく両面焼き上げ。*3

適温調理:右IH(揚げ物)
調理モード:左IH(卵焼き、焼き物)

フッ素コート焼網

※写真はHT-N60ST(S)

水なし自動両面焼きグリル。裏返す手間なく焼き上げます

丸焼き、つけ焼き、切身・干物

*1 webレシピで紹介しているレシピの数です。*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信号出力ファンに対応。)*3 中央IHとグリルは同時使用できません。*4 取扱説明書・おすすめレシピ(web)に掲載されているレシピで下ごしらえした食材。○「ラク旨グリル」搭載機種で総消費電力を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自動的に火力を制限します。「ピピピッ」と鳴って火力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マークの商品は単相3線式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

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との連動機能があるレンジフード「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に切り替えた場合は4.8kW)、「節電モード」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ださい。☆この価格は事業者様向けの積算見積価格であり、ありません。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。○説明用に「表示部」を点灯させています。○実際の師とよくご相談のうえ、お使いください。

ビルトインタイプ 3口IH M7STF N6T 据置タイプ 3口IH 3口IH コンパクト2口IH 使える鍋 仕様表 据付用外形寸法図

据置 33AG・32AG

2口IH 鉄・ステンレス対応



30A仕様
HT-33AG(K)
250,800円(税込)★
228,000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(左IH)

麺ゆで(右IH)

20A仕様
HT-32AG(K)
250,800円(税込)★
228,000円(税別)★
天面ブラック/前面シルバー

※詳細はP.13をご確認ください。



「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)
※ノンフライ調理、蒸し物調理、
冷凍食品温めはできません。



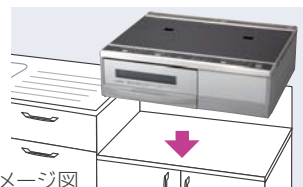
スライドレールで大きくラクに引き出せる



付属の「ラク旨グリル」

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。



イメージ図

※単相3線式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.28をご覧ください。



プラグ コンセント

クッキングヒーターで使える鍋と使えない鍋



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 製品安全協会のマーク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、マークまたはマーク付き、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	○	○
ステンレス	○	○
多層鍋	○	○
アルミ・銅	×	○
ガラス・陶磁器(土鍋など)・直火用焼網	×	×

※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・時間を調整してください。※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確認したくとも、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。音が止まる場合があります。※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。

使える鍋などの形状

鍋底の直径

左右IH…12~26cm (HT-40Cシリーズで左右同時に使う場合は、最大外径約24cm以下の鍋をお使いください)

中央IH…12~18cm

鍋底の形状

平らなもの

反りが3mm以上、丸いもの、外側に反っているもの、脚があるものは使えません。

鍋底の直径

左右IH…15~26cm

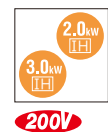
鍋底の形状

平らなもの

反りが1mm以上、丸いもの、外側に反っているもの、脚があるものは使えません。

40Cシリーズ

2口IH 鉄・ステンレス対応



ミニキッチンなどにおすすめの45cm幅、IH便利メニュー搭載のコンパクトモデル。



IH便利メニュー

煮込み(右IH)

保温(右IH)

※詳細はP.13をご確認ください。



HT-40SC
223,300円(税込)★
203,000円(税別)★
幅45cm シルバー



HT-40C
212,300円(税込)★
193,000円(税別)★
幅45cm ブラック

推奨鍋

日立IHクッキングヒーターには、下記のマーク付きの鍋などをおすすめします。商品は、お近くの日立家電取扱店にご相談ください。

片手鍋 146045FJ (内径17.4cm、深さ9.5cm、容量2.3L、質量0.98kg) 8,800円(税込)★	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) 14,630円(税込)★	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) 15,950円(税込)★	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) 7,700円(税込)★	HT-N・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) 12,650円(税込)★
---	---	--	---	--

推奨鍋の詳細についてはwebに掲載しています。



別売品 天ぷら鍋

HT-Nシリーズ(N2500T・N2000T・N1500T・N1000T・N100T・N9T・N8T)、HT-Mシリーズ(M350T・M150T・M300T・M200T)、HT-M7STF、HT-N6Tシリーズ、HT-33AG、HT-32AG用

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



※写真はHT-N50

HT-40Cシリーズ(40SC・40C)用
HT-N40 (内径22cm、油量500~800g)
2,750円(税込)★

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・調理モード・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」

必ず取扱説明書に記載の鍋、油量で、「揚げ物」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-Nシリーズ(N2500T・N2000T・N1500T・N1000T・N100T・N9T・N8T)、HT-M7STF、HT-N6Tシリーズ、HT-33AG、HT-32AG

別売品の天ぷら鍋、推奨鍋(型式:FJ-21T)やマークまたはマーク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-40Cシリーズ(40SC・40C)
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.25~28の仕様表をご覧ください。

適温調理:「焼き物」 HT-Nシリーズ(N2500T・N2000T・N1500T・N1000T・N100T・N9T・N8T)

調理モード:「卵焼き」「焼き物」 HT-M7STF、HT-N6Tシリーズ

推奨鍋(型式:106865・106834)やマークまたはマーク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)
●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)
●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:
HT-Nシリーズ(N2500T・N2000T・N1500T・N1000T・N100T・N9T)
適温調理サポートの各レシピでは、推奨いため鍋(型式:106834)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 おまかせIH・IH便利メニューで使える鍋・フライパンなどについて

おまかせIH・IH便利メニューの「炊飯」「湯沸かし」には、必ずマークまたはマーク付きの金属鍋など次のものを使用してください。
【炊飯】【おまかせIH(ゆで卵)】●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:146045FJ【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【おまかせIH(簡単パスタ、簡単煮物)】適温調理:「焼き物」メニューで使える鍋を使用してください。A
※アルミ・銅鍋は、おまかせIH、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。

ご注意ください 連携調理で使えるフライパンなどについて

連携調理では次の条件を満たすものを使用してください

●IHで使用できる取っ手が取れるフライパン ●鍋の直径が20~26cm、底径が14~20cm、外径が27.5cm以下、高さが6cm以内、鍋の重さが1kg未満 ●食材を含めた重量が3.0kg未満



連携調理イメージ図

おまかせワンプレ調理(おまかせ肉野菜・魚野菜)で調理できる食材・組み合わせ、分量について

	食材の種類	分量
おまかせ肉野菜(2~4人分)	肉:鶏肉、豚肉、牛肉(詳細はwebでご確認ください)。 野菜:根菜、葉果菜、きのこ(ひとくち大、厚さ1cm以下)	肉:約200~400g 野菜:肉の分量に対して0.6~0.8倍
おまかせ魚野菜(1~4人分)	魚:丸身(たい、あじなど)、切身(さけ、ぶり、たいなど) 野菜:根菜、葉果菜、きのこ(ひとくち大、厚さ1cm以下)	魚:丸身 約200~400g 切身 約100~400g 野菜:魚の分量に対して0.6~0.8倍

に4.8kWに切り替えられた場合は4.8kW、HT-32AG、HT-40Cシリーズは4.0kW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、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(2024年9月現在) ○価格にはいずれもキャビネットは含まれません。○説明用「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提供しています。○200Vマークの商品は単相3線式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、お使いください。

仕様表 一般的に鉄・ステンレス鍋に加え、アルミや銅の鍋も使えるIHヒーターをオールメタル対応としています。

タイプ	3口IH					
	オールメタル対応			鉄・ステンレス対応		
型式	スマホとつながる コネクト家電			スマホとつながる コネクト家電		
	HT-N2500KTWF(K) レンジフードファン連動 プレミアムブラック 572,000円(税込)☆ 520,000円(税別)☆	HT-N2500KTf(K) レンジフードファン連動 プレミアムブラック 550,000円(税込)☆ 500,000円(税別)☆	HT-N2000STWF(S) レンジフードファン連動 プレミアムシルバー 561,000円(税込)☆ 510,000円(税別)☆	HT-N2000STf(S) レンジフードファン連動 プレミアムシルバー 539,000円(税込)☆ 490,000円(税別)☆	HT-N1500KTWF(K) レンジフードファン連動 プレミアムブラック 539,000円(税込)☆ 490,000円(税別)☆	HT-N1500KTf(K) レンジフードファン連動 プレミアムブラック 517,000円(税込)☆ 470,000円(税別)☆
トッププレート幅	75cm	60cm	75cm	60cm	75cm	60cm
本体写真						
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(ブラック)		フラットトッププレート[プレミアム]/薄形フレーム(シルバー)		フラットトッププレート[プレミアム]/薄形フレーム(ブラック)	
ヒーターの種類	左右IH・中央IH			オールメタル対応(右IH) (アルミ・銅鍋加熱時は2.6kW) ピュアなIH加熱		
	グリルヒーター			平面ヒーター、(上)1.4kW・(下)1.2kW		
火力調節	左右IH			100W相当～3.2kW、9段階：[ガラスタッチ式]		
	中央IH			100W相当～2.0kW、8段階：[ガラスタッチ式]		
使いやすい機能	グリル			上下：1.26kW相当・1.05kW相当・740W相当：[ガラスタッチ式]		
	上面操作部表示			カラータッチ液晶 (IH・グリル操作部)		
便利な機能	ワンタッチ火力ボタン			● 左・右IH		
	音声ガイド			● (標準モード/詳細モード)		
使いやすい機能	タイマー：残り時間*/経過時間			● 独立4か所：IH 9時間55分、グリル29分、オープン1時間29分/IH 60分		
	光・温度センサー			● 光・温度センサー：左・右IH、温度センサー：中央IH		
使いやすい機能	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)/4メニュー(ハンバーグ、ギョウザ、鶏のソテー、魚のソテー)		
	おまかせIH			● 3メニュー(ゆで卵、簡単パスタ、簡単煮物)		
使いやすい機能	IHメニュー			● 煮込み/麺ゆで ● 炊飯/保温/湯沸かし		
	使いやすい機能	グリル調理	オート調理	● 8メニュー：切身・干物(冷蔵・冷凍・過熱水蒸気)、丸焼き、つけ焼き、鶏のグリル(冷蔵・冷凍・過熱水蒸気)、揚げ物温め、蒸し野菜、おまかせ肉野菜(牛肉塩・牛肉たれ・豚肉塩・豚肉たれ・鶏肉塩・鶏肉たれ)、おまかせ魚野菜(切身塩・切身たれ・丸身塩)		
手動調理			● 2メニュー：朝食セット、手動グリル			
使いやすい機能	ラク旨オープン	オート調理	● 9メニュー：焼きなす、ピザ、グラタン、茶わん蒸し、肉じゃが、魚煮つけ(姿煮)、魚煮つけ(切身)、パン温め、総菜パン温め			
		手動調理	● 4メニュー：トースト(常温・冷凍)、調理トースト、手動グリル、手動オープン(13段階温度設定80～280℃)			
使いやすい機能	グリルカメラ			●		
	連携調理			●		
使いやすい機能	フラット庫内			● (左右側面・奥面：フッ素コート)		
	温度低減ドア			●		
快適	グリル	水なし	●			
		煙抑制制御	● (丸焼きメニュー調理時)			
快適	運転音*2	アルミ・銅鍋	約51/47/42dB(火力により3段階に変わります。)			
		鉄・ステンレス鍋	約42/39/33dB(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(50/60Hz)-5.8kW*3/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芯キャブタイヤケーブル、長さ0.7m			
外形寸法(幅×奥行×高さ)			750×546×232mm(組込み高さ220mm)	600×546×232mm(組込み高さ220mm)	750×546×232mm(組込み高さ220mm)	600×546×232mm(組込み高さ220mm)
グリル庫内寸法(幅×奥行×高さ)			275×384×99mm(庫内上面から皿底面までの高さ：ラク旨グリル84mm、ラク旨オープン90mm*4)			
質量			約27.5kg	約26.5kg	約27.5kg	約26.5kg
付属品			ラク旨グリル(波皿)、ラク旨オープン(平皿)			

*1 火力「4」以上は最長1時間まで。IH便利メニューの「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。
*2 運転音は、一般社団法人 日 本電機工業会自主基準に基づき測定方法による。当社で測定(当社標準鍋を使用)。
*3 工場出荷時は5.8kWですが、4.8kWに切り替え可能です。
*4 皿底面から 目 録表

3口IH	3口IH							
	鉄・ステンレス対応			鉄・ステンレス対応				
型式	スマホとつながる コネクト家電			スマホとつながる コネクト家電				
	HT-N1000STWF(S) レンジフードファン連動 プレミアムシルバー 528,000円(税込)☆ 480,000円(税別)☆	HT-N1000STf(S) レンジフードファン連動 プレミアムシルバー 506,000円(税込)☆ 460,000円(税別)☆	HT-N100STWF(S) レンジフードファン連動 プレミアムシルバー 473,000円(税込)☆ 430,000円(税別)☆	HT-N100STf(S) レンジフードファン連動 プレミアムシルバー 451,000円(税込)☆ 410,000円(税別)☆	HT-N9STWF(S) レンジフードファン連動 シルバー 418,000円(税込)☆ 380,000円(税別)☆	HT-N9STf(S) レンジフードファン連動 シルバー 396,000円(税込)☆ 360,000円(税別)☆	HT-N8STWF(S) レンジフードファン連動 シルバー 385,000円(税込)☆ 350,000円(税別)☆	HT-N8STf(S) レンジフードファン連動 シルバー 363,000円(税込)☆ 330,000円(税別)☆
トッププレート幅	75cm	60cm	75cm	60cm	75cm	60cm	75cm	60cm
本体写真								
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(シルバー)		フラットトッププレート[プレミアム]/薄形フレーム(ブラック)		フラットトッププレート/薄形フレーム(シルバー)		フラットトッププレート/薄形フレーム(シルバー)	
ヒーターの種類	左右IH・中央IH			オールメタル対応(右IH) (アルミ・銅鍋加熱時は2.6kW) 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) ピュアなIH加熱	
	グリルヒーター			平面ヒーター、(上)1.4kW・(下)1.2kW			平面ヒーター、(上)1.4kW・(下)1.2kW	
火力調節	左右IH			100W相当～3.2kW、9段階：[ガラスタッチ式]			100W相当～3.2kW、9段階：[ガラスタッチ式]	
	中央IH			100W相当～2.0kW、8段階：[ガラスタッチ式]			100W相当～1.6kW、7段階：[ガラスタッチ式]	
使いやすい機能	グリル			上下：1.26kW相当・1.05kW相当・740W相当：[ガラスタッチ式]			上下：1.26kW相当・1.05kW相当・740W相当：[ガラスタッチ式]	
	上面操作部表示			フルドット液晶・4色カラーLED：左・右・中央IH、グリル ※グリルはLED赤1色のみ			フルドット液晶・4色カラーLED：左・右・中央IH、グリル ※グリルはLED赤1色のみ	
使いやすい機能	ワンタッチ火力ボタン			● 左・右IH			● 左・右IH	
	音声ガイド			● (標準モード/詳細モード)			● (標準モード/詳細モード)	
使いやすい機能	タイマー：残り時間*/経過時間			● 独立4か所：IH 9時間55分、グリル29分、オープン1時間29分/IH 60分			● 独立4か所：IH 9時間55分、グリル29分、オープン1時間29分/IH 60分	
	光・温度センサー			● 光・温度センサー：左・右IH、温度センサー：中央IH			● 光・温度センサー：左・右IH、温度センサー：中央IH	
使いやすい機能	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)/4メニュー(ハンバーグ、ギョウザ、鶏のソテー、魚のソテー)			● 2メニュー(焼き物、揚げ物：油量200～800g)/4メニュー(ハンバーグ、ギョウザ、鶏のソテー、魚のソテー)	
	おまかせIH			● 3メニュー(ゆで卵、簡単パスタ、簡単煮物)			● 3メニュー(ゆで卵、簡単パスタ、簡単煮物)	
使いやすい機能	IHメニュー			● 煮込み/麺ゆで ● 炊飯/保温/湯沸かし			● 煮込み/麺ゆで ● 炊飯/保温/湯沸かし	
	使いやすい機能	ラク旨グリル	オート調理	● 8メニュー：切身・干物(冷蔵・冷凍・過熱水蒸気)、丸焼き、つけ焼き、鶏のグリル(冷蔵・冷凍・過熱水蒸気)、揚げ物温め、蒸し野菜、おまかせ肉野菜(牛肉塩・牛肉たれ・豚肉塩・豚肉たれ・鶏肉塩・鶏肉たれ)、おまかせ魚野菜(切身塩・切身たれ・丸身塩)			● 5メニュー：切身・干物(標準・冷凍)、丸焼き、つけ焼き、鶏のグリル(標準・冷凍)、揚げ物温め	
手動調理			● 2メニュー：朝食セット、手動グリル			● 4メニュー：トースト、朝食セット、手動グリル、手動オープン(11段階温度設定80～240℃)		
使いやすい機能	ラク旨オープン	オート調理	● 9メニュー：焼きなす、ピザ、グラタン、茶わん蒸し、肉じゃが、魚煮つけ(姿煮)、魚煮つけ(切身)、パン温め、総菜パン温め			● 6メニュー：茶わん蒸し、魚煮つけ(姿煮)、魚煮つけ(切身)、肉じゃが、焼きなす、パン温め		
		手動調理	● 4メニュー：トースト(常温・冷凍)、調理トースト、手動グリル、手動オープン(13段階温度設定80～280℃)			● 3メニュー：トースト、手動グリル、手動オープン(13段階温度設定80～280℃)		
使いやすい機能	グリルカメラ			●			●	
	連携調理			●			●	
使いやすい機能	フラット庫内			● (左右側面・奥面：フッ素コート)			● (左右側面・奥面：フッ素コート)	
	温度低減ドア			●			●	
快適	グリル	水なし	●			●		
		煙抑制制御	● (丸焼きメニュー調理時)			● (丸焼きメニュー調理時)		
快適	運転音*2	アルミ・銅鍋	約51/47/42dB(火力により3段階に変わります。)			約42/39/33dB(火力により3段階に変わります。)		
		鉄・ステンレス鍋	約42/39/33dB(火力により3段階に変わります。)			約42/39/33dB(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(50/60Hz)-5.8kW*3/総消費電力を4.8kW、4.0kWに切替可			単相200V(50/60Hz)-5.8kW*3/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芯キャブタイヤケーブル、長さ0.7m			単相200V用、250V-30A(接地極付き) 3芯キャブタイヤケーブル、長さ0.7m		
外形寸法(幅×奥行×高さ)			750×546×232mm(組込み高さ220mm)	600×546×232mm(組込み高さ220mm)	750×546×232mm(組込み高さ220mm)	600×546×232mm(組込み高さ220mm)	750×546×232mm(組込み高さ220mm)	600×546×232mm(組込み高さ220mm)
グリル庫内寸法(幅×奥行×高さ)			275×384×99mm(庫内上面から皿底面までの高さ：ラク旨グリル84mm、ラク旨オープン90mm*4)			280×384×99mm(庫内上面から皿底面までの高さ：ラク旨グリル84mm、ラク旨オープン90mm*4)		
質量			約22.5kg	約21.5kg	約22.0kg	約21.0kg	約21.0kg	約20.0kg
付属品			ラク旨グリル(波皿)、ラク旨オープン(平皿)			ラク旨グリル(波皿)		

*1 火力「4」以上は最長1時間まで。IH便利メニューの「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。
*2 運転音は、一般社団法人 日 本電機工業会自主基準に基づき測定方法による。当社で測定(当社標準鍋を使用)。
*3 工場出荷時は5.8kWですが、4.8kWに切り替え可能です。
*4 皿底面から 目 録表

N100T
N9NT8T
M7STF
N6T
33AG32AG
40SC40C
据置タイプ
コンパクト2口IH
使える鍋

仕様表

据付用外形寸法図

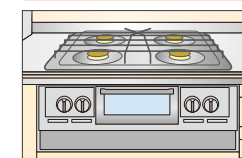
タイプ	3口IH		3口IH		2口IH	
	鉄・ステンレス対応		鉄・ステンレス対応		鉄・ステンレス対応	
型式	レンジフードファン連動 HT-M7STF(S) シルバー 312,400円(税込) [*] 284,000円(税別) [*]		HT-N60ST(S) シルバー 302,500円(税込) [*] 275,000円(税別) [*]	HT-N6KT(K) ブラック 302,500円(税込) [*] 275,000円(税別) [*]	HT-40SC シルバー 223,300円(税込) [*] 203,000円(税別) [*]	HT-40C ブラック 212,300円(税込) [*] 193,000円(税別) [*]
トッププレート幅	60cm		60cm		45cm	
本体写真						
トッププレート	フラットトッププレート		フラットトッププレート		フラットトッププレート	
ヒーターの種類	左右IH・中央IH ● オールメタル対応IHヒーター ● 鉄・ステンレス対応IHヒーター		左右IH・中央IH ● オールメタル対応IHヒーター ● 鉄・ステンレス対応IHヒーター		左右IH・中央IH ● オールメタル対応IHヒーター ● 鉄・ステンレス対応IHヒーター	
火力調節	左右IH 100W相当～3.0kW, 8段階 : タッチキー式 中央IH 100W相当～1.6kW, 5段階*1 : タッチキー式 グリル 手動740W相当、920W相当、1.2kW, 3段階 : タッチキー式		左右IH 100W相当～3.0kW, 8段階 : タッチキー式 中央IH 100W相当～1.2kW, 5段階*1 : タッチキー式 グリル 手動270W～700W相当、3段階 : タッチキー式		左右IH 100W相当～3.0kW, 8段階 : タッチキー式 中央IH 100W相当～2.0kW, 7段階 : タッチキー式 グリル 手動730W相当、910W相当、1.14kW相当 : タッチキー式	
使いやすい機能	LED: 左・右・中央IH、グリル ワンタッチ火力ボタン 音声ガイド タイマー: 残り時間*2/経過時間 光・温度センサー 適温調理・調理モード/適温調理サポート おまかせIH		LED: 左・右・中央IH、グリル ワンタッチ火力ボタン 音声ガイド タイマー: 残り時間*2/経過時間 光・温度センサー 適温調理 (揚げ物: 油量200～800g)・調理モード 2メニュー (卵焼き、焼き物) / — おまかせIH		LED: 左・右IH ワンタッチ火力ボタン 音声ガイド タイマー: 残り時間*2/経過時間 光・温度センサー: 左・右IH 適温調理 (揚げ物: 油量500～800g)・— / — おまかせIH	
便利な機能	煮込み/麵ゆで 炊飯/保温/湯沸かし		煮込み/麵ゆで 炊飯/保温/湯沸かし		煮込み/麵ゆで 炊飯/保温/湯沸かし	
	グリル調理	オート調理 手動調理	オート調理 手動調理	オート調理 手動調理	オート調理 手動調理	オート調理 手動調理
快適	グリル 水なし 煙抑制制御 アルミ・銅鍋 運転音*3 鉄・ステンレス鍋	● — — —	● — — —	● — — —	● — — —	● — — —
電圧、総消費電力/節電モード	単相200V(50/60Hz) -5.8kW*4 / —		単相200V(50/60Hz) -5.8kW*4 / —		単相200V(50/60Hz) -4.0kW / —	
プラグ容量、コード	単相200V用、250V-30A(接地極付き) 3芯キャブタイヤケーブル、長さ0.7m		単相200V用、250V-30A(接地極付き) 3芯キャブタイヤケーブル、長さ1.0m		単相200V用、250V-20A(接地極付き) 3芯キャブタイヤケーブル、長さ0.63m	
外形寸法(幅×奥行×高さ)	600×552×234mm(組込み高さ220mm)		600×559×234mm(組込み高さ220mm)		450×520×76mm	
グリル庫内寸法(幅×奥行×高さ)	272×369×111mm(有効高さ55mm*5)		240×353×105mm(有効高さ60mm*5)		—	
質量	約16.0kg		約15.0kg		約7.0kg	
付属品	ラク旨グリル(波皿)		受皿・焼網(フッ素コート)		— (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 火力「4」以上の場合は最長1時間まで。「煮込み」使用時は2時間まで。HT-N60ST(S)、HT-N6KT(K)、HT-40SC、HT-40Cの「保温」使用時*4 工場出荷時は5.8kWですが、4.8kWに切り替え可能です。*5 食材や使用する器の高さは40mm以内でお使いください。○「ラク旨グリル」は庫内専用です。○火力(W)は入力値です。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ださい。○上記表に掲載される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・設置調整・部材・アース・工事・使用済み商品の引き取り等使いの方は、専門医師とよくご相談のうえ、お使いください。○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

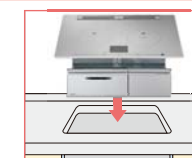
■システムキッチンをご使用の場合

クッキングヒーターをガスオープ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

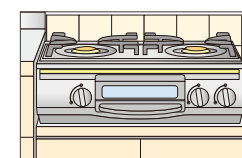


システムキッチンへの設置

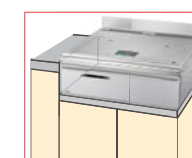
※キッチンの高さによってはすき間が出る場合があります。すき間を埋める別売品もご用意しております。詳しくは、P.30をご覧ください。

■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



イメージ図



イメージ図

※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。※据置タイプの場合は必要ありません。

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-40Cシリーズに対応

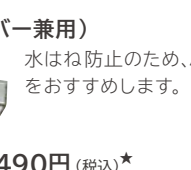
据置タイプに取り替える



トッププレート幅60cmに対応



トッププレート幅75cmに対応



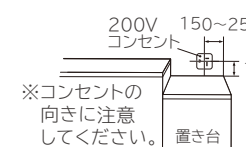
HT-40Cシリーズに対応

■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)の取り付けをおすすめします。

HT-BGK3 6,490円(税込)*

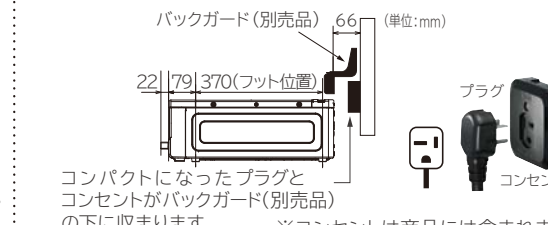
材質はステンレス、本体にネジ止め(20A・30A共用)

■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。

■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。

- 漏電しゃ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。
- IHクッキングヒーターとガスオープンの組み合わせはできません。

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)



