

N2500T・N2000T・N1500T・N1000T・N100T・N8ATシリーズ

グリル&
オープン
レシピ

全レシピを
Webで紹介



※掲載内容や画面デザインは予告なく変更する場合があります。

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。

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
発火の恐れがあります。

●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上、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頂けます。 <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。

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

2026年4月
PH-5213

もっと知りたい IH

日立 IH クッキングヒーター



火加減マイスター

日立 IH クッキングヒーター



HT-N2000ST WF (S)

この冊子は、
N2500T・N2000T・
N1500T・N1000T・
N100T・N8ATシリーズの
特長を紹介しています。

日立 IH クッキングヒーターの詳細はホームページでご紹介しております。

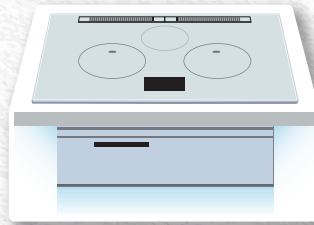
<https://kadenfan.hitachi.co.jp/ih/>

「IHっていいよね」 近頃よく耳にします。
実はみなさん、こんな理由でIHを選んでます。
でもやっぱりわからなかったことも
あったようです。

IHのしくみ編

- IHの加熱のしくみ→ 3
- IHの火力について→ 5
- IHの操作について→ 6
- IHの便利機能→ 7

新しい発見が
いっぱい!



お手入れ編

- トッププレートのお手入れ→ 9
- 排気カバー・排気口ポケットのお手入れ→ 10
- グリルのお手入れ→ 11



お手入れ
ラクラク!

自立の特長編

- おまかせワンプレ調理** 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。→ 13
- グリルカメラ**→ 13
「焼けてきたかな?」が天面の画面でラクに見える。
- カラータッチ液晶**→ 14
火力が見える。直感的にラクに操作できる。

料理に合わせて
火加減
おまかせ!



選ぶ時に心配したり、
ギモンに思ったこと

電気だから火力が
弱いんじゃないの?

お手入れが
大変じゃないかしら?

私にも
使えるかしら?



IHを選んだ理由

グリルもトッププレートも
フラットなのでお手入れがラク

揚げ物が上手にできると
聞いたので

自動停止機能が
付いてるから

それではこれからいろいろなギモンや心配にお答えします。

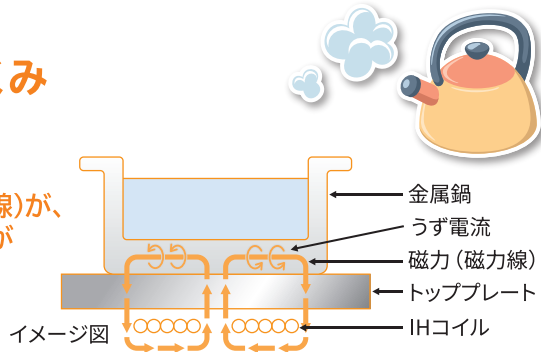
IHのしくみ編

1 IHの加熱のしくみ

Q.なぜ加熱できるの？

A. IHコイルから発生した磁力(磁力線)が、金属製の鍋を通るとき、うず電流が発生し、鍋自体を発熱させます。

IHとは電磁誘導加熱(Induction Heating)のこと。



Q.中央ヒーターにはIHとラジエントヒーターがあるけど、何が違うの？

A. 加熱方式やメリット・デメリットが異なります。買い替えするなら3口IHがおすすめです！

	IH (Induction Heating)	ラジエントヒーター
構造	トッププレートの下に、加熱コイルを配置した、電磁誘導加熱方式。	トッププレートの下に、ニクロム線を渦巻状にして埋めこみ、電気加熱する。
発熱方式		
メリット	<ul style="list-style-type: none"> 熱効率が低い 大火力 温度の立ち上がり早い トッププレートが熱くなりにくい 	<ul style="list-style-type: none"> IHで使えない金属製の鍋、超耐熱ガラス製の鍋などが使える。 安価
デメリット	<ul style="list-style-type: none"> 使用できる鍋に制限がある 高価 	<ul style="list-style-type: none"> IHと比べ熱効率が悪い 火力が弱い ヒーターが高温になる トッププレートが焦げ付きやすい



Q. IHクッキングヒーターにすると、今までの鍋を買い替えなくてはいけないの？

A. 鉄ホーロー鍋、ステンレス鍋、鉄鍋は使えます。また、オールメタル対応機種では、アルミ・銅鍋も使えます。

(N2500T・N2000Tシリーズ(右IHのみ))

土鍋や陶磁器、耐熱ガラス鍋は使えません。お求めになる場合は、メーカー推奨品や一般財団法人製品安全協会の下記マークのある鍋をおすすめします。



ご注意

- 鍋底が反ったものや、中華鍋のように丸いもの、また、へこみが激しいものは使えません。
- 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。

使える鍋と使えない鍋についてはホームページでご確認いただけます。
<https://kadenfan.hitachi.co.jp/ih/contents/pot/index.html>

「オールメタル対応IH」ならアルミ・銅鍋も使えます

N2500T・N2000Tシリーズ(右IHのみ)

鉄・ステンレスの鍋に加え、アルミ・銅の鍋も使えるIHヒーターを、一般的にオールメタル対応としています。



※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。

2 IHの火力について

N2500T・N2000T・N1500T・N1000T・N100T・N8ATシリーズ



Q.火力が弱いのでは？

A.いいえ。IHって実は大火力です。

3.2kW^{*1}の大火力(左右IH)と、鍋を直接加熱させる約90%^{*2}の高い熱効率で、加熱がスピーディ。

強い火力で、1Lの湯沸かしが約2分19秒^{*3}

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



※1 左右IHの最大火力(各3.2kW)を同時に使えません。※2 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。※3 HT-N2000STWF(S)の最大火力で湯沸かし(水温20℃→95℃まで)。0.5L・1.0Lは鍋底の直径19cm、鍋底の厚さ1.5mm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。※本体内部の回路を保護するために、火力「9」を連続して使用出来る時間は最大約10分です。10分を超えると自動的に火力「8」に下がります。

さまざまな自動停止機能など

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

こんなに多くの停止機能があるんだね



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。

3 IHの操作について

N2500T・N2000T・N1500T・N1000T・N100T・N8ATシリーズ



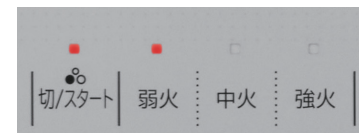
Q.操作が難しいのでは？

A. 火力が変えやすい「ワンタッチ火力ボタン」(左右IH)を採用。

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



※写真はN2000Tシリーズの例です。

火力がわかりやすい「4色カラー表示」

火力の強さを4色表示で分かりやすく表示。調理に合わせて、9段階の火力(左右IH)が選べます。

N2500T・N2000T・N1500T・N1000Tシリーズ
カラータッチ液晶



N100T・N8ATシリーズ
4色カラーLED



- 1 「とろ火」はグリーン〈火力1〉
- 2 「弱火」はイエロー〈火力2～3〉
- 4 「中火」はオレンジ〈火力4～6〉
- 7 「強火」はレッド〈火力7～9〉

- 「とろ火」はグリーン(火力1)
- 「中火」はオレンジ(火力4～6)
- 「弱火」はイエロー(火力2～3)
- 「強火」はレッド(火力7～9)



4 IHの便利機能

N2500T・N2000T・N1500T・N1000T・N100T・N8ATシリーズ

自動で火力を抑えてふきこぼれを抑制【麺ゆで】



自動で火力を抑えてふきこぼれを抑制。

お湯を沸騰させた鍋に麺を入れ、「麺ゆで」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」は、鍋容量の約70%の水量でご使用ください。

レシピに合わせた3段階の火力で味がしみこむように煮込む【煮込み】



【煮込み】で45分調理後、具を取り除いた鍋底の状態。

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、調理時間などによって、鍋底の状態は変わります。

【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 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。

*1 N100Tシリーズは中央IHのみ。

⚠ IH便利メニュー使用上のご注意 ※詳しくは総合カタログ・webをご覧ください。

IH便利メニューの「炊飯」「湯沸かし」で使える鍋などの条件があります。条件以外のもの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IH便利メニューが使えません。

設定した温度に自動でキープ【適温調理】

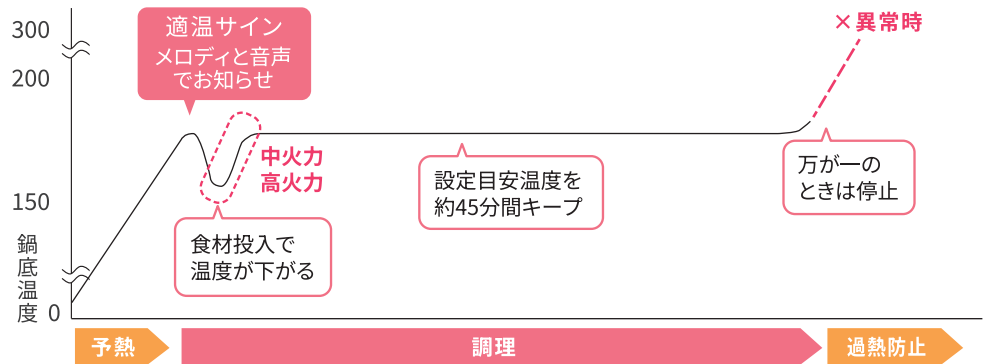
メニューを選んで温度を設定すれば、フライパンや鍋の温度を自動でキープするので、手動ではむずかしい火加減調節もおまかせ。温度の切り替えやタイマー設定もできます。



卵焼き



天ぷら



予熱も加熱もコントロール
光・温度センサー
光センサーと温度センサーで鍋底の温度低下や過熱を見張り、設定温度に素早く復帰。設定温度をキープします。



設定した時間で加熱を停止したいときや時間の経過を確認したいときに便利な【タイマー機能】



お手入れ編

1 トッププレートのお手入れ

N2500T・N2000T・N1500T・N1000T・N100T・N8ATシリーズ

毎日の基本お手入れ

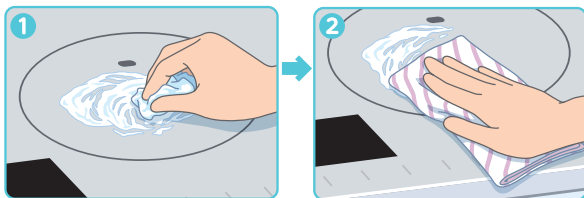
(軽い汚れ・油汚れ)

- 1 中性洗剤を薄めて、ふきんにしみこませてふいてください。
- 2 その後、水を絞ったふきんで洗剤を除去した後、乾いたふきんでからぶきしてください。



落ちにくい汚れのお手入れ

- 1 クリームタイプのクレンザーを丸めたラップに付けてこすります。
- 2 ふきんなどでクレンザーをふきとります。



Q どうしてラップを使うの?

A スポンジやふきんだとクレンザーを吸収してしまい、汚れがうまく落ちないからです。

ご注意 アルミホイルは、トッププレート・プレートワックが傷ついてしまう場合があるため、ご使用にならないでください。

使ってはダメ!

傷ついたり、変色する場合があります。

- 先の鋭いもの
(ドライバー・フォークなど)
- たわし・スポンジのナイロン面
- 粉末タイプのクレンザー
- アルミホイル
- 酸性・アルカリ性の洗剤や消毒液、お酢



2 排気カバー・排気口ポケットのお手入れ

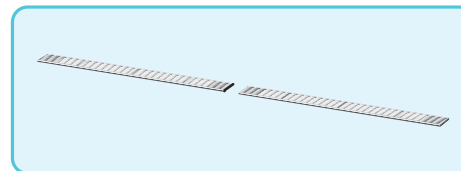
N2500T・N2000T・N1500T・N1000T・N100T・N8ATシリーズ

毎日の基本お手入れ

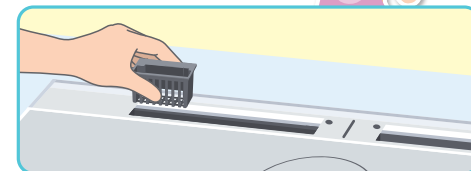
排気カバーと排気口ポケットを外し、薄めた台所用中性洗剤とスポンジで洗います。



うっかり忘れがちなところ(場所)なのでご注意ください。



排気カバー



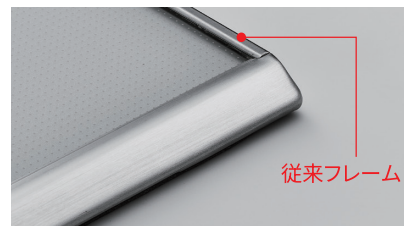
排気口ポケット

排気カバー下の油汚れのお手入れ

水を絞ったふきんでふき取り、その後乾いたふきんでからぶきしてください。排気口の奥やせまい部分は割りばしなどに布を巻いたものでふき取ってください。

ご注意 食器洗い乾燥機に入れたり、アルカリ性の洗剤では洗わないでください。

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]



従来フレーム

従来機種 2017年度商品 HT-L300XTWF

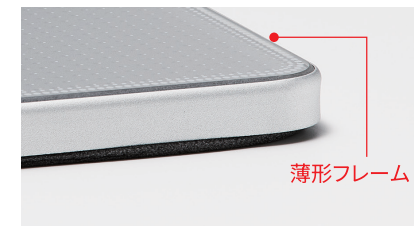
〈断面イメージ図〉



ガラス面

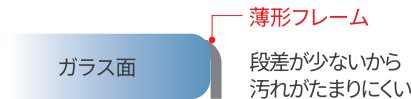
フレーム

段差に汚れがたまりやすい



薄形フレーム

2023年度商品 HT-N2000STWF



ガラス面

薄形フレーム

段差が少ないから汚れがたまりにくい

3 グリルのお手入れ

N2500T・N2000T・N1500T・N1000T・N100T・N8ATシリーズ

グリル まるごと拭けるフラット庫内



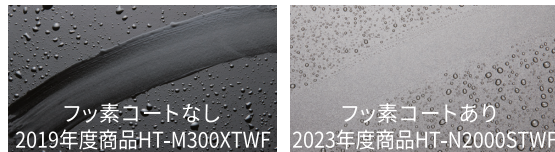
※写真はN100Tシリーズ

※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。

※フッ素コートはN2500T・N2000T・N1500T・N1000T・N100Tシリーズのみとなります。

※N8ATシリーズのグリル庫内は全面耐熱塗装になります。



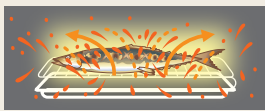
フッ素コートなし
2019年度商品HT-M300XTWF

フッ素コートあり
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。

油跳ねをガードするから、庫内が汚れにくい

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



「ラク旨グリル」深さ約4.1cm

※N8ATシリーズにはラク旨オープンが付属されていません。



「ラク旨オープン」深さ約5.7cm

イメージ図

簡単に外せて洗える



焼網がないので、洗いやすく、汚れが落としやすい

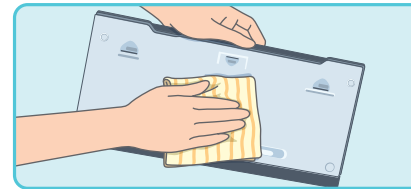


「ラク旨グリル」は表面がフッ素コートで汚れが落としやすい。

「ラク旨オープン」は表面が平らなので洗いやすい。

グリルドアのお手入れ

調理後は、水を絞ったふきんでこまめにふいてください。汚れが落ちにくいときは、台所用洗剤(中性)を薄めて、ふきんにしみこませてふき取り、その後乾いたふきんでふいてください。それでも落ちないときは40°Cのお湯に約30分漬け置きし、その後薄めた台所用洗剤(中性)とスポンジでお湯洗いしてください。



グリルドア



ご注意

- たわし、クレンザーはご使用にならないでください。(表面を傷つけます)
- パッキンの付け忘れ、外れや浮きにご注意ください。
- 食器洗い乾燥機や食器乾燥機には入れないでください。(樹脂部が変形します)

庫内クリーニング機能

グリル庫内を高温にして、油汚れを乾燥させます。(汚れは除去できません)

魚丸焼き調理時の煙の発生を抑える[煙抑制制御]

手動調理の場合

煙発生量の比較写真^{※1}

イメージ図

煙発生ピーク時約23分30秒経過後

煙抑制制御の場合

煙発生ピーク時約10分経過後

※1 排気口からの煙の排出状態を撮影。

※煙に光を当て見やすくして撮影しています。実際の見え方とは異なります。

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)、波血温度(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。



webで動画をチェック

※N100Tシリーズを例にした動画です。

日立の特長編

N2500T・N2000T・N1500T・N1000Tシリーズ



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。

業界初

※1



おまかせワンプレート調理

※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。

日立なら、「肉+野菜」「魚+野菜」がオートで調理できる。



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

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

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

キッチンインテリアに調和するフラットデザイン



プレミアムシルバー
HT-N2000STWF(S)



プレミアムブラック
HT-N2500KTWF(K)



公益財団法人
日本デザイン振興会主催

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

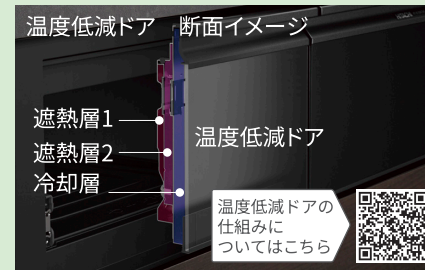
(3層構造採用)

対象機種：N2500T・N2000T・N1500T・N1000T・N100T・N8AT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。

温度低減ドア(3層構造採用)とは

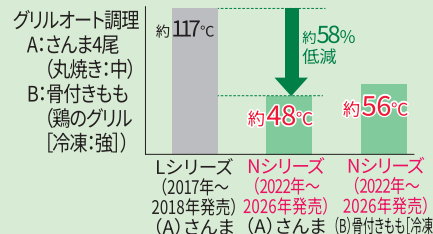
2層の遮熱層と冷却層を設けた3層構造を採用。遮熱層でグリル庫内の熱を遮熱しながら、冷却層内に空気の流れを設け、自然対流で暖められた空気を排出(放熱)することで、表面の温度上昇を抑制する日立独自の放熱技術を採用したグリルドアです。



温度低減ドア(3層構造採用)の効果

【調理時のドア外側表面温度比較】

〈条件：室温23°C、電圧200V〉(当社調べ)

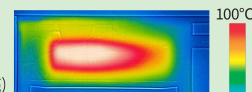


※調理終了時の温度。温度が上がりにくい調理の一例です。長時間の調理や連続使用を行うと約56°Cを超える場合があります。

【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)

温度低減ドア非採用機種
(Lシリーズ2017年～2018年発売)



温度低減ドア採用機種
(Nシリーズ2022年～2026年発売)



「温度低減ドア」を
ご評価いただき受賞

経済産業省主催「+(プラス)あんしん」制度

誤使用・不注意による
製品事故リスクを低減した製品



この製品は誤使用・不注意をきっかけとした高温のグリルドア接触によるやけどのリスク低減が図られた製品です。

表示承認年 2025年 / 対象機種 N2500T・N2000T・N1500T・N1000T・N100T・N8ATシリーズ
事業者名 日立グローバルライフソリューションズ株式会社
※リスクをなくすことを保証するものではありません。

特定非営利活動法人キッズデザイン協議会主催



第17回
キッズ
デザイン賞
特別受賞

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。

部門名:子どもたちの安全・安心に貢献するデザイン部門

対象機種：N2500T・N2000T・N1500T・N1000T・N100T・N8ATシリーズ

各賞について詳しくはこちら

