

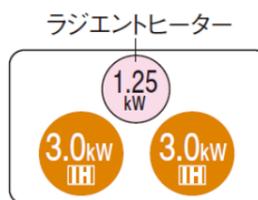


KZ-D32AST

仕様

- 2口(3.0kW) IH・1口(1.25kW)ラジエントヒーター
- 60cmグレイッシュシルバートッププレート

- 鉄・ステンレス対応 IHヒーター
- ラジエントヒーター



※グリルとラジエントヒーターは同時に使用できません。

備考

- IHクッキングヒーターご使用に際し、心臓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上、お使い下さい。
- 印刷物と実物では、色柄が異なりますのでご注意下さい。

特徴 & 機能

フル天面操作 (タッチキー式)

操作を天面に集約。ラクな姿勢で操作できます。

フル天面操作 (タッチキー式)



ヒーターごとに設定できて
便利な独立式タイマー

左IH

後ろヒーター・グリル

右IH

▲説明のため、すべての表示をしています。

一定時間操作しないと自動でOFF
電源スイッチ自動OFF
NEW 時間設定機能つき
(調整範囲:5分、10分、15分、30分)
●出荷時設定15分

光火力センサーを搭載

素早い温度復帰で鍋フリもできる
安定した高火力



光火力センサーが、高温域をコントロールして、炒め物もおいしく仕上げます。

優れた油温キープ力でカラッと揚がる
光・揚げ物温度調節



※2 鉄・ホーロー・有磁性ステンレス鍋の場合は底径12cm以上の鍋をお使いください。

食材投入後に油温が下がっても、素早く温度復帰します。

両面焼き自動グリル (水あり・自動3メニュー)

大きくなった両面焼きグリル

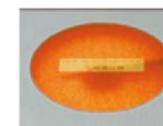


●受け皿に水を入れてご使用ください。

両面焼きだから魚を裏返さなくてもOK。
焼き魚は「自動3メニュー」におまかせ。
ワイド&奥行きたっぷりの庫内だからサンマもまるごと焼けます。

ラジエントヒーター

IHで使えない鍋や小さな鍋にはラジエントヒーター



底が平らで厚手の鍋が適しています。底径16cm未満の鍋が使えます。少量の調理やあぶりものなどにも便利です。左右IHヒーターに比べて火力は弱くなります。
(中央に見える棒は温度を検知するセンサーです。)

手持ちの金属鍋を使える

■ 光・揚げ物温度調節で使える鍋



鉄製天ぶら鍋、ステンレス天ぶら鍋、ホーロー小鍋、ステンレス片手鍋、ステンレスフライパン

鉄・ステンレス対応タイプ

フライパンなどの金属鍋※1で揚げ物ができます

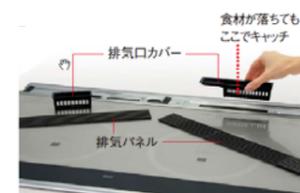


※1 鍋の種類、材質、鍋底の形状、大きさなどによって使えないものや油温がずれたり、予熱完了までに時間がかかることがあります。なお、アルミ・銅鍋は使えません。

毎日のお手入れもラク



凸凹がないから汚れてもサッと拭くだけ。



2分割の排気パネルや排気口カバーを外して丸洗いできます。