

ハイブリッドコンロ

Dual Chef(デュアルシェフ)

ガスコンロとIHクッキングヒーター、つくる料理に合わせて適した熱源を選べます。専用のプレートを使えば、大人数の料理づくりやグリル調理も楽しめます。

ZHAR(R・L)7R17AGK-K
(特許・意匠出願中)



選べる2つの熱源



つくる料理に合わせて、2つの熱源を使い分けることで、毎日の調理がより便利になります。



| ガスコンロ

炒め物など高火力で手早く火を通したい料理にはガスコンロ。中華鍋やアルミ製のフライパン、土鍋などの調理器具も気兼ねなく使えます。



| IH

長時間、弱火でじっくり加熱する煮込み料理や、完成した料理を保温したい時にはIH。鍋に効率よく熱を伝えられるので、お湯も素早く沸かせます。

調理作業性を高めるレイアウト



※お客様のご要望に応じて、ガスコンロを調理スペース側に寄せることも可能です。

湯沸かしや、保温中の料理の盛り付けなど、IHクッキングヒーターに適した頻度の高い調理動作をキッチンのセンターに立って、効率よく行えます。

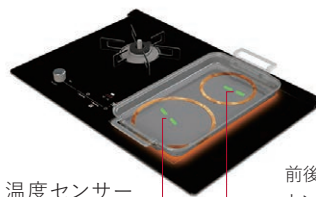


グリルレス仕様なので、調味料など、調理中よく使う小物類をコンロのすぐ下の引出しに収納できます。



専用の「Chef's Plate(シェフズプレート)」

前後にレイアウトされた2つのIHを同時に使って加熱することができるChef's Plate(シェフズプレート)。大型のプレート全体を均一に加熱するので家族4人分の料理を一度に作れます。また、グリル調理やパーティー用のおもてなし料理を作るのにも便利です。



温度センサー

前後のIHに搭載された4つの温度センサーでプレート全体を均一な温度にコントロールします。

家族4人分の料理も一度に調理可能

今まで複数回に分けて調理していたメニューも一度でまとめて調理できるので、家族全員が揃って食事を始めることができます。



餃子なら一度に50個調理可能。




センサーがプレート全体の温度をコントロールするので、ムラなく焼けます。

グリル調理やパーティー向けの調理も可能

魚焼きなどのグリル料理やパーティー向けの料理などを楽しむこともできます。



タイプ	ハイブリッドコンロ Dual Chef (デュアルシェフ)	
写真		
間口	75cm	
品名	ZHARR7R17AGK-K	ZHARL7R17AGK-K
価格	¥398,000	
フェイス/トッププレート/ゴトク	-(グリルレス)/ブラック(ガラストップ)/ホーロー	
個別消費量 単位: kW	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <p>1.20 (1.50)</p> <p>4.20</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>4.20</p> </div> </div>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <p>1.20 (1.50)</p> <p>4.20</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>2.00 (2.50)</p> </div> </div>
※()内は ブースター別の 消費電力	IH	ガス

NEW

省エネ基準
達成率(%)

コンロ部
目標年度:
2006年度

110

主な機能紹介

ガスコンロ部

温度調節

火力を自動で強火・弱火に調節し、設定した温度をキープします。(設定温度: 130~220°C)

IHクッキングヒーター部

IH連動

シェフズプレートの専用モードです。前後のIHを同時にコントロールし、設定した温度をキープします。(設定温度: 130~230°C)

湯沸かし

お湯が沸いたらお知らせし、自動で保温します。(保温の設定時間: 1~5分)

煮込み

煮込み加減を弱・中・強の3段階から選んで設定すると、コンロが適切な火力を自動で調節します。

共通機能

タイマー

設定時間になるとお知らせし、自動で消火します。

レンジフード連動

コンロを点火すると、レンジフードと連動して、自動で換気がスタートします。