

# 機器 / IHヒーター

## Kitchen Equipment

### 3口IHヒーター HTL8STFS (日立製)



ヘルシー調理ができる  
ラク旨グリル搭載。  
3口すべて上面操作で  
使いやすい  
3口IHヒーター。



#### ラク旨グリル

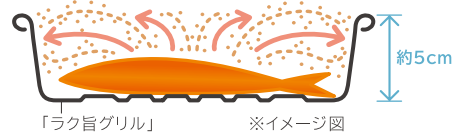
ラク旨グリル&オープンで、おいしく焼き上げ。

上からシーズヒーターの直火、下からプレート加熱、食材の両面を交互に焼き上げ、ハンバーグやさんまの塩焼きなど火加減がむずかしい調理も裏返す手間なくおいしく仕上がります。



ラク旨グリルで、グリル庫内がきれい。

高い壁の「ラク旨グリル」が、調理中の油の飛び跳ねをしっかりガード。調理後も庫内はきれいです。ふだんのお手入れは「ラク旨グリル」だけで面倒なお手入れを省けます。



#### オートグリル

むずかしい火加減(弱火)もオート調理におまかせ。

例えば魚の煮付けでは、一尾を使った姿煮から切身まで、大きさや数量に合わせて火力を制御します。オート調理なので、他の料理を作りつつ同時に仕上げることができます。



ラク旨グリル(波皿)



さんまの塩焼き



チキンカツ



鶏のハーブ焼き



赤魚の煮付け



チャーハン



ラク旨オープン(平皿)



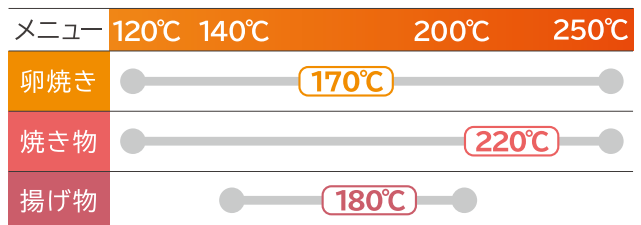
ローストビーフ

#### 適温調理

むずかしい火加減もかんたんにおいしく。

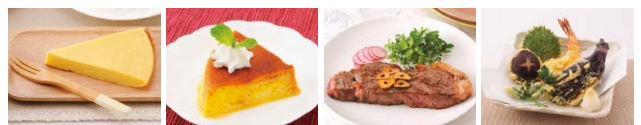
適温調理のメニューは、「揚げ物」「卵焼き」「焼き物」の3種類。

メニューを選んで設定目安温度を設定すれば、予熱も加熱も自動で温度をキープするので、手動ではむずかしい火力調整も簡単です。



※10℃きざみで14段階(揚げ物は7段階)に設定できます。

※温度は初期設定 目安温度です。



チーズケーキ  
【卵焼き:160°】

かぼちゃのプリン  
【卵焼き:120°】

ビーフステーキ  
【焼き物:220°】

天ぷら  
【揚げ物:180°】

#### 調理器具にあわせて選べる2つの熱源。

##### IHヒーター

磁力線による誘電加熱効果で鍋自体を発熱させるヒーターです。

##### ラジエント

アルミ、銅などの金属製鍋、超耐熱ガラス製鍋なども使用できる電気熱源。