
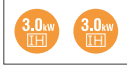


タイプ		2口IH据置 鉄・ステンレス対応			
		型 式	HT-33AG(K) 天面ブラック/前面シルバー 188,000円 [☆] (税別)	HT-32AG(K) 天面ブラック/前面シルバー 188,000円 [☆] (税別)	
トッププレート幅	59cm				
本体写真	 特定安全IH調理器 適合品 ※写真はHT-33AG(K)				
トッププレート	フラットトッププレート				
ヒーターの種類	左右IH・中央IH	 ● オールメタル対応IHヒーター ● 鉄・ステンレス対応IHヒーター			
	グリルヒーター	シーズヒーター、(上)1.2kW・(下)1.2kW			
火力調節	左右IH	100W相当～3.0kW、10段階：タッチキー式			
	中央IH	—			
	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	カラー液晶	—			
	ワンタッチ火力ボタン	—			
	グリル操作部表示	LED(上面操作)			
	音声ガイド(標準/詳細)	—			
設計安心	光・温度センサー	● 光・温度センサー			
便利な機能	適温調理/適温調理サポート	● 1メニュー(揚げ物：油量200～800g) /			
	便利メニュー	煮込み/麵ゆで	● 左IH / ● 右IH		
		炊飯/保温/湯沸かし	— / — / —		
	グリル調理	ラク旨グリル	魚焼き	● 3メニュー(丸焼き、切身・干物、つけ焼き) 14種類 ^{*1}	
			焼き物	● 1メニュー(肉・野菜) 9種類 ^{*1}	
			過熱水蒸気	● 1メニュー(揚げ物温め) 7種類 ^{*1}	
			ノンフライ	—	
			蒸し物(専用フタ)	—	
			冷凍食品	—	
		手動調理	● 1メニュー(手動) 5種類 ^{*1}		
		ラク旨オープン	オープン	—	
			魚煮つけ(姿煮：専用フタ)	—	
			水なし調理(専用フタ)	—	
	冷凍食品		—		
	パン(専用フタ)	—			
手動調理	—				
タイマー：残り時間 ^{*2} /経過時間	● 選択1か所：IH9時間、グリル29分 / —				
快適	グリル	脱煙・水なし (水なし)			
	運転音 ^{*3}	アルミ・銅鍋	—		
		鉄・ステンレス鍋	約37 / 33 / 30dB (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-5.8kW ^{*4} /—		単相200V-4.0kW/—		
プラグ容量、コード	単相200V用、250V-30A(接地極付き)3芯キャブタイコード、長さ0.63m [㊦]		単相200V用、250V-20A(接地極付き)3芯キャブタイコード、長さ0.63m [㊧]		
外形寸法(幅×奥行×高さ)	591×504×180mm(奥行はグリル取っ手部まで含む)				
グリル寸法(幅×奥行×高さ)	272×369×111mm(有効高さ55mm ^{*5})				
質 量	約18.5kg				
付属品	ラク旨グリル				

*1 取扱説明書に掲載されているレシピの数です。*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、「麵ゆで」は30分まで。*3 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)。*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。○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)を超えないように自動的に火力を制限します。「ビビッ」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。○上記表に掲載されていない型式につきましては、お問い合わせいただくかホームページ上の取扱説明書(<https://kadenfan.hitachi.co.jp/support/manual/>)をご覧ください。☆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。○価格にはいずれもキャビネットは含まれません。○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上、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IH調理器および設置に関する自主基準に適合しています。(一般社団法人日本電機工業会ホームページ <https://www.jema-net.or.jp/Japanese/ha/shoubou/>)