

2024年8月6日

高さ約 3cm の薄型ボディで食卓に溶け込むデザイン
卓上 IH クッキングヒーター (EZ-KG26) 新発売

象印マホービン株式会社

象印マホービン株式会社では、業界トップクラス^{※1}の薄型ボディを実現した卓上 IH クッキングヒーター (EZ-KG26) を 2024 年 9 月 11 日から発売します。

※1 100V 卓上家庭用 IH クッキングヒーター (IH 調理器) において。2024 年 8 月 6 日現在。当社調べ

商品名	品番	希望小売価格	発売日
卓上 IH クッキングヒーター	EZ-KG26	オープン価格	2024 年 9 月 11 日



卓上 IH クッキングヒーター (EZ-KG26)

卓上 IH クッキングヒーターを月 1 回以上使用する方を対象に当社が実施したアンケート^{※2}によると「テーブルでの使用 (52%)」「テーブル・キッチン両方 (16%)」と半数以上の方が、テーブルで使用されていることがわかりました。

このような実態を踏まえ、新製品では、なべを囲む際も高さが抑えられ、料理の取り分けのしやすい高さ約 3cm の薄型ボディを実現しました。

薄型なので、使用時だけでなく収納をする際もちよとした棚の隙間に片づけられます。またタッチパネルを採用した凹凸のないフラットな表面なので汚れもさっと拭き取れます。

※2 2021 年 8 月実施 IH 調理器を月 1 回以上使用する方を対象にした WEB アンケート n=300

【商品特長】

● 業界トップクラス※1！高さ「約3cm」の薄型ボディ

まるで「なべ敷き」のように使える薄さで、さりげなく食卓に溶け込むシンプルなデザインです。なべを置いても高さが抑えられるためテーブルでなべ料理をしても具材が取りやすく、使用後はちょっとした棚の隙間にも収納ができます。



● フルフラットでお手入れしやすいガラストッププレート

タッチパネルを採用した凹凸のないフラットな表面なので、なべのつゆなどで汚れてしまったときも、ふき取りやすくきれいに使用できます。



● 料理に合わせて火かげんが細かく選べる9段階調節

火かげんを9段階選べるので、料理に合わせて細かく調節ができます。

● 140～200℃まできめ細かく温度調節ができる「あげもの」コース

食材に合わせて細かく油の温度を設定できるので、カラッとおいしく揚げることができます。

● 煮くずれを抑え、味がじっくりしみ込む「煮込み」コース

温度センサーがなべ底温度を検知し、ふきこぼれや、焦げつき、煮くずれしないように火かげんをコントロールしてくれます。じっくり味をしみ込ませたいおでんやカレー、シチューなども簡単に調理できます。煮込みコースはタイマーつきで、1分～9時間30分まで設定することができます。

● 象印のこだわり「5つの安全設計」

① ダブルセンサーによる異常温度上昇防止

コイルの中心部と外側についた2つのセンサーでなべ底の中心と周辺の2か所の温度を検知し、なべが高温になりすぎることを防ぎます。



イメージ

② 切り忘れ防止^{※3}

最後にキー操作をしてから2時間経過すると自動的に加熱を停止します。

※3 煮込みコースのタイマーセット時は除く。

③ なべなし検知^{※4}

なべがないとき、使えないなべを載せたとき、途中でなべを外したときは自動的に加熱を停止します

④ 小物検知

スプーンなどの金属製の小物を置いてしまった場合、発熱を防止するため自動的に加熱を停止します。

⑤ マグネットプラグ

調理中、コードに引っかかっても簡単に外れる安全設計となっています。

● 様々なメニューが楽しめる Web レシピ

電源コードにある2次元コードを読み取れば、オリジナルレシピがWebサイトで確認できます。なべ料理だけでなくチーズフォンデュや串揚げなど、食卓を囲んで楽しむレシピもあります。



左上から、チーズフォンデュ、すき焼き、タコとトマトのやわらか煮
左下からミニパンケーキ、串揚げ

レシピサイト URL : https://www.zojirushi.co.jp/recipe/list/search/?pr=ih_cooking&pn=e-z-kg26

商品画像

卓上 IH クッキングヒーター (EZ-KG26)
ブラック (-BA)

商品仕様

商品名	卓上 IH クッキングヒーター
品番	EZ-KG26
希望小売価格	オープン価格
消費電力 (W)	1300
揚げ物調節の範囲 (約℃)	140～200
使用可能ななべ底サイズ (cm)	直径 12～26
電源コード (m)	1.9
外形寸法 幅×奥行×高さ (約 cm)	30.5×36.5×3
本体質量 (約 kg)	3.1
色柄	ブラック (-BA)

※リリース内の画像に関しては、下記広報部までお問い合わせください。

◎本製品に関する読者からのお問い合わせ先

お客様ご相談センター
フリーダイヤル 0120-345135
象印マホービン ホームページ
<http://www.zojirushi.co.jp>