



鍋ものをもっと手軽に。

## お鍋のだしが簡単にとれる「鍋だし作りコース」

鍋が煮いたら自動で火力を抑えて吹きこぼれを防ぐので、だしをとるのが簡単。鍋につきっきりになる必要がないので、だし作りの間に食材を準備することができます。



ぶりしゃぶ



水炊き



おでん

## 煮物も「味しみこみ」コースでおいしく

「味しみこみ」コースなら、煮崩れを抑え、味がよくしみこんだ煮物ができます。



## 揚げ物の温度を自動コントロール

油を一定温度に保ち、カラッとおいしく揚げます。

\*別売の「卓上IH用でんぶら鍋 KZ-T1K」をご使用ください。



## とろ火・強火が押すだけ「ワンタッチ火力操作」

ボタン一つでとろ火、強火の温度調節ができるようになり、操作がさらに簡単になりました。



## 運転音が気になりにくい「静音設計 (弱火以下)」

「弱」が約25dB\*1と静かで、食卓の会話の邪魔になりません。

\*1 運転音は日本電機工業会自主基準に基づく測定方法による。当社実測(当社標準鍋を使用)最大火力時約38dB。



## ブレーカーが落ちにくい「1000Wセーブ」

1000W以下にパワーを抑えるので、食事中にブレーカーが落ちる心配を減らせます。電源コードを抜いても設定を記憶するので、毎回セットする手間が省けます。



## 卓上IH調理器

KZ-PG33

### IH調理器 KZ-PG33

#### 鍋ものをもっと手軽に。

お鍋のだしが簡単にとれる  
「鍋だし作りコース」※1

とろ火・強火が押すだけ  
「ワンタッチ火力操作」

運転音が気になりにくい  
「静音設計(弱火以下)」



※1 付属鍋をお使いください。

品番	KZ-PG33
メーカー希望小売価格	オープン価格(価格は販売店にお問い合わせください。)
色柄名称	-K ブラック

#### 付属品

電源コード、鍋(鍋内面コート、フッ素コート)

● 商品の色は画面の見え方等により、実物とは異なる場合があります。

# EA763AK-30

## IH調理器 KZ-PG33



### 詳細(スペック)

消費電力	75W相当～1400W
大きさ	本体:幅30.4cm×奥行34.5cm×高さ5.4cm 鍋:内径24.4cm×深さ7.2cm
質量	本体:約2.5kg 鍋:約1.8kg
おいしさ	加熱コース <sup>※1</sup> (75W相当～1400W) 鍋だし作りコース 味しみこみコース(1～5時間) 揚げ物コース(140℃～200℃)
使いやすさ	1000Wセーブモード ワンタッチ とも火・強火調節ボタン 切タイマー <sup>※2</sup> 火力表示(液晶) 運転音(約25dB/約33dB/約38dB) マグネット式プラグ 山形の7段階火力表示
安全機能	温度過昇防止機能 <sup>※3</sup> 切り忘れ自動OFF <sup>※4</sup> 鍋無し自動OFF <sup>※5</sup> 揚げ物そり鍋自動OFF <sup>※6</sup>

### 付属品

電源コード、鍋(鍋内面コート・フッ素コート)

※1 75、150、260W相当、450、700、900、1400Wの7段階の火力で調整できます。

※2 1分～9時間30分までセット可能。30分までは1分刻み、1時間までは5分刻み、3時間までは10分刻み、3時間から30分刻みでセットできます。

※3 空だしなどにより、鍋が高温になりすぎるのを防ぎます。

※4 最後のキー操作から加熱は2時間、ホットプレート・揚げ物は1時間を経過すると自動的に電源をOFFにします。

※5 鍋を外すと約1分後に通電が切れます。(使えない鍋を置いたときもこの機能が働きます。)

※6 揚げ物の予熱時、鍋底に約1mm以上のそりがあったり変形していると、自動的に通電を停止します。