MITSUBISHI ELECTRIC

Changes for the Better

IHクッキングヒーター

総合カタログ 家庭用 2022-4

IHにしかないうれしさ。
IHにしか出せないおいしさ。



\世界初!※/
電子レンジ搭載IH、誕生。

時短料理が、これひとつ。
レンジグリルIH
写真はRE-321SRです。

※:2020年11月発売
(旧形名 RE-320SR、RE-220SR発売時
家庭用ビルトイン型IHクッキングヒーターにおいて)

おいしさも、うれしさも、ひとあじ違う。
びっくリングIH

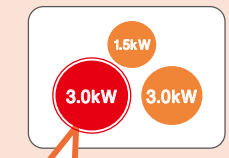
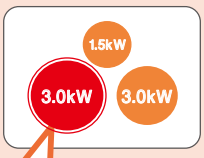
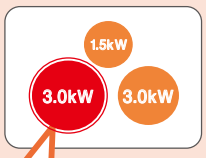
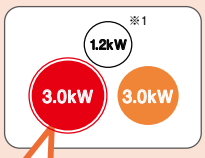
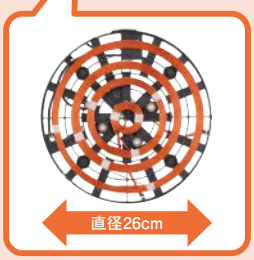
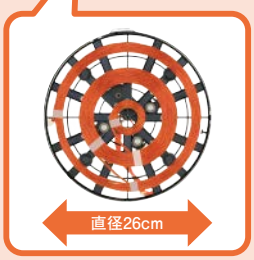
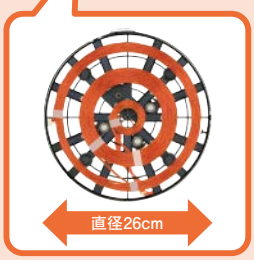
＊表示部は操作イメージの為、点灯をしています。
写真はCS-PT321HNWSRです

三菱のスマート電化
明日へエネルギーマネジメント

SMART QUALITY

本カタログ掲載商品の価格には、配送・設置調整費・据付費、使用済み商品の引き取り費等は含まれておりません。

三菱なら、わが家にぴったりな

ビルトイン型 IHシリーズ （主要形名）	びっくリングIH →P.3-6			
タイプ	3口IH			2口IH+ラジエント
シリーズ名	PT321Hシリーズ	T321Hシリーズ	T321Vシリーズ	G321Vシリーズ
グリルヒーター	1.8kW※1			
ヒーター種類 最大火力 ● IHヒーター（びっくリングコイル） ● IHヒーター（トリプルリングコイル） ● IHヒーター ○ ラジエントヒーター				
多彩な加熱を 実現するIHコイル ※びっくリングコイル ※写真は実物と異なる場合があります。	 びっくリングコイルP	 びっくリングコイルH	 びっくリングコイルV	 びっくリングコイルV
幅75cmワイドトップ	CS-PT321HNWSR 価格 435,000円（税別）	CS-T321HNWSR 価格 410,000円（税別）	CS-T321VWSR 価格 345,000円（税別）	CS-G321VWSR 価格 325,000円（税別）
幅60cmトップ ※CS-T34BFRは幅65cmトップ	CS-PT321HNSR 価格 415,000円（税別）	CS-T321HNSR 価格 390,000円（税別）	CS-T321VSR 価格 325,000円（税別）	CS-G321VSR 価格 305,000円（税別）
おいしい料理をつくる IH	対流煮込み加熱〈プラス〉 ゆでもの加熱 フライパン鍋肌加熱 ぴったり加熱	対流煮込み加熱 ゆでもの加熱 フライパン鍋肌加熱	フライパン鍋肌加熱〈ライト〉	
おいしい料理をつくる IH	大鍋しっかり加熱	大鍋しっかり加熱	大鍋しっかり加熱	大鍋しっかり加熱
おいしい料理をつくる グリル	びっクリアオーブン（熱風循環加熱式） 付属品／グリルディッシュバリエ 水なし両面自動焼き	びっクリアオーブン（熱風循環加熱式） 付属品／グリルディッシュバリエ 水なし両面自動焼き	びっクリアオーブン（熱風循環加熱式） 水なし両面自動焼き	びっクリアオーブン（熱風循環加熱式） 水なし両面自動焼き
使いやすさをサポート	ダイヤル火力操作 音声ガイド〈話速調整〉 三菱HEMS対応※2 グリル庫内照明 パラジウム脱煙機能〈プラス〉 レール式プルダウンドア	ダイヤル火力操作 三菱HEMS対応※2 グリル庫内照明 パラジウム脱煙機能〈プラス〉 レール式プルダウンドア	ダイヤル火力操作 三菱HEMS対応※2 グリル庫内照明 パラジウム脱煙機能〈プラス〉 レール式プルダウンドア	ダイヤル火力操作 三菱HEMS対応※2 グリル庫内照明 パラジウム脱煙機能〈プラス〉 レール式プルダウンドア

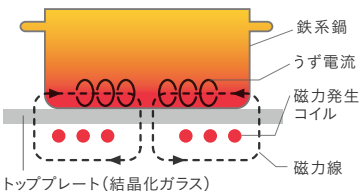
※1：中央ヒーター（ラジエントヒーター）、グリルヒーターは、ヒーター定格を表示しています。　※2：別売部品：HEMS用無線LANアダプター（HM-02A-CS）が必要。

高火力だから炒め物もおいしい！

磁力発生コイルにより、鍋やフライパンそのものを発熱させるIHは、200Vのハイパワーと約90％の高い熱効率と優れた火力制御でムダなく加熱。

■ IHのしくみ

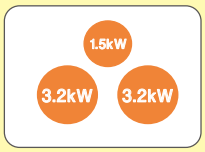
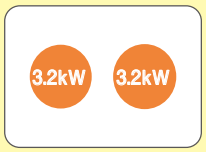
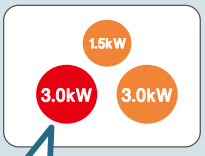
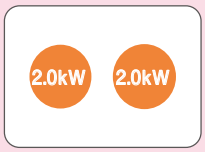
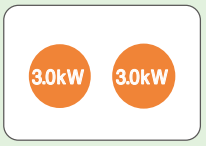
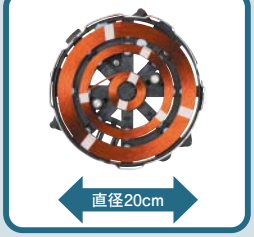
IHとはインダクションヒーティング（電磁誘導加熱）のこと。磁力線の働きで鍋自体が発熱します。



電気なら、毎日の安心感が違うね！

火を全く使わないIHなら、お鍋が吹きこぼれても立ち消えの心配がありません。さらに三菱なら、万が一のことを考えたセーフティ機能もしっかり充実しています。

お料理上手IHを選べます。

レンジグリル IH ⇒P.7-12		EURO STYLE IH ⇒P.13	らく楽IH ⇒P.14	simple IH ⇒P.13
3口IH	2口IH	3口IH	2口IH	2口IH
1.9kW ※1		グリルなし	1.6kW ※1	グリルなし
				 ※G217DRは左右IH2.5kW
 ダブルリングコイル	 ダブルリングコイル	 トリプルリングコイル	 ダブルリングコイル	 ダブルリングコイル
—	—	—	—	—
RE-321SR 価格 400,000円(税別)	RE-221SR 価格 370,000円(税別)	CS-T34BFR 価格 290,000円(税別)	CS-G221AKS 価格 248,000円(税別)	CS-G220DXR 価格179,000円(税別) CS-G217DR 価格168,000円(税別)
リレー調理(IH加熱↔グリル部の加熱) フライパン適温調理(左右IH) 高火力3.2kW(左右IH)		対流煮込み加熱		
電子レンジ機能「レンジ加熱」 レンジグリル加熱 水なし両面自動焼き		—	水なし両面自動焼き	—
オール上面操作 音声ガイド〈話速調整〉 グリル庫内照明〈開けた時に点灯(LED)〉 グリル調理時の「煙抑制構造」 お手入れらくらく(グリル庫内は天井面まで拭ける)		三菱HEMS対応 ※2	見まもりセンサー でか文字ボタン ナンバーナビ	ピークカット機能 (G220DXRのみ)

この紙面に掲載の商品の価格には、配送・設置調整・据付費・使用済み商品の引取り費等の費用は含まれておりません。
この紙面に掲載の商品の価格は、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ではありません。

■ 主な機能 ※全機種に搭載。

- 温度過昇防止機能
- 切り忘れ防止機能(全ヒーター)
- 鍋無し自動停止機能
- 小物検知機能
- 空焼き自動停止機能
- 電源スイッチ自動OFF

ほら、サッとひと拭きで汚れもピカピカ。

フラットなトッププレートだから、吹きこぼれてもサッと拭くだけでキレイに。キッチンのお手入れをまるごとラクにします。



IHクッキングヒーターの電気代の目安

標準的な4名家族世帯にて、朝・昼・夕食時に標準的なメニューでIHクッキングヒーターを使用した場合の1ヵ月の電気代は約1,020円(税込)です。(一般社団法人 日本電機工業会[JEMA] IH調理技術委員会調べ。)電力目安料金は、全国家庭電気製品公正取引協議会 電力料金目安単価27円/kWh(税込)[平成26年4月改定]で算出。

びっくリングIH

3口IH | 2口IH＋ラジエント

自動でかき混ぜ、おいしさがしみわたる「対流煮込み加熱〈プラス〉」

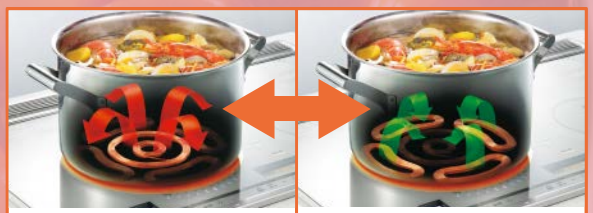
〈加熱イメージ〉



《3方向交互対流》で、煮豆は芯までふっくら。



《内外交互対流》で、まんべんなく旨味がしみ込む。



★T321Hシリーズは、外向対流、内向対流の内外交互対流のみの「対流煮込み加熱」。

火加減の調節が、5段階に進化。鍋の大きさや食材の量・種類に応じてキメ細かい加熱調節が可能。



煮込み料理は、火加減や
焦げつかないように
かき混ぜなきゃ
いけないのが大変で…。

**びっくリングIHなら対流を
起こして自動でかき混ぜて
くれるから、火加減はおまかせ。
煮くずれ、焦げつきを抑えて、
ひとあじ違うおいしさに。**

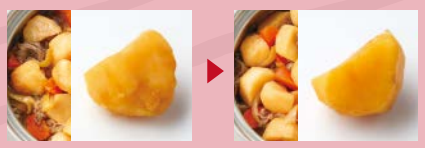


対流煮込み加熱〈プラス〉

動画でチェック!

三菱IH独自※1の〈びっくリングコイルP〉が、鍋底を分割で加熱。分割エリアごとに制御できるから、自動で加熱と停止を繰り返し、最適なかきまぜ効果のある交互対流をおこします。だから具材の一つ一つまで旨味をしみ込ませながら、煮くずれや焦げつきを抑制。カレーも焦げつきにくいから、かき混ぜる手間なく調理いただけます。また、長時間かかる本格的な煮込み料理も、ご家庭でカンタンに。

◎かきまぜ頻度を軽減し、煮くずれを抑制※2



◎加熱部位を切替えて焦げつきも抑制※2



3、4ページの内容は、CS-PT321HNWSRの機能を中心に説明しています。



ゆでもの加熱

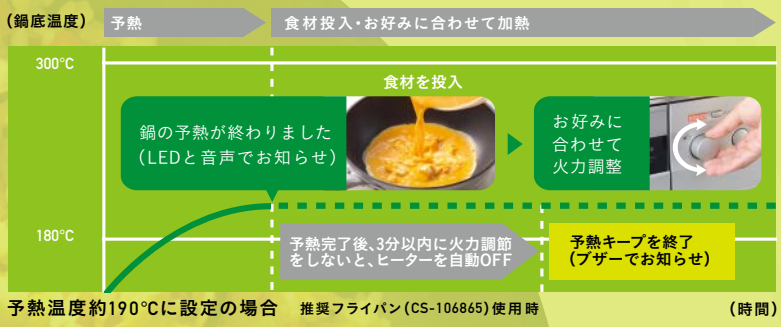
鍋のお湯がひと煮立ちしたら、メニューから「ゆでもの」を選ぶだけ。沸騰をキープしながら、吹きこぼれを抑えます。外向き対流と内向き対流を自動でおこす交互対流ならではのムラのない加熱で、おいしく、上手にゆで上げます。吹きこぼれやすいめん類や、ゆでムラの出やすい野菜も、おまかせ。

動画でチェック!



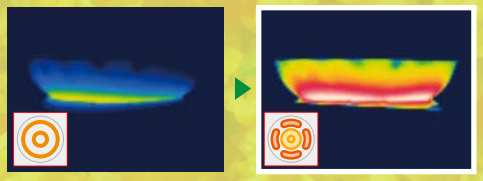
すみずみまでムラを抑えて、おいしく加熱。「フライパン鍋肌加熱」

従来のIHでは難しかった、鍋肌部分の加熱が〈びっくリングコイルP〉で可能になりました。外側コイルを8割、内側コイルを2割という、炒め物、焼き物に適した火力配分にして、鍋肌まで上手な加熱が実現。鍋のサイズにこだわらず鍋底から鍋肌までより均一にしっかり加熱し、炒飯もパラリと上手に仕上がります。予熱温度は約160℃、約190℃、約220℃から簡単選択。食材投入のタイミングはLEDと音声でお知らせします。



《鍋肌(鍋側面)の温度比較》※2

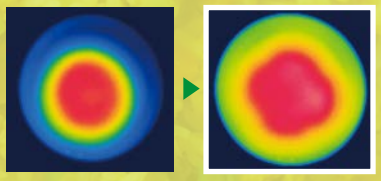
■予熱開始120秒後の温度



従来のIH加熱　フライパン鍋肌加熱

《鍋底の温度比較》※2

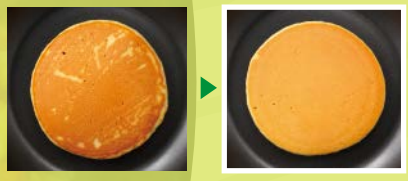
■予熱開始120秒後の温度



従来のIH加熱　フライパン鍋肌加熱

◎焼きムラを抑えてふっくら。※2

(ホットケーキを調理した場合)



従来のIH加熱　フライパン鍋肌加熱



もっと、色々な鍋が
使えたらいいのに…。

びっくリングIHは、鍋底直径30cmの大鍋もOK!
色々な形の鍋に合わせた加熱もできるから、
ムダを抑えて、かしこく調理。

大鍋しっかり加熱

業界最大※1直径26cmの〈びっくリングコイルP〉なら、鍋底の直径が30cmの大鍋でも調理が可能。大きな鍋底も、ムラを抑えてすみずみまで加熱します。煮込み料理のまとめづくりや、大人数分の焼き餃子、丸ごとの煮魚も大得意!家族みんなのぶんを一気に仕上げられるから、笑顔が広がります。今よりもっとおいしく楽しく、大鍋料理をご家庭で。



ロールキャベツも
一気にムラなく調理。



餃子もパリッとおいしく。



大きな魚もまるごと煮付け。

ぴったり加熱

〈びっくリングコイルP〉は、鍋のサイズに合わせて、分割エリアごとに加熱します。たとえば、玉子焼き器などはタテ方向の加熱、ミルクパンなどは中央のスポット加熱、オーバル鍋などはヨコ方向の加熱と、鍋のサイズや形状に合わせた部分加熱がカンタンに。ムダを抑えて、かしこい省エネ調理にぴったりな機能です。



玉子焼き器 etc.



ミルクパン etc.



オーバル鍋 etc.

※1:2022年4月現在(家庭用ビルトイン型IHクッキングヒーターにおいて)　※2:当社従来品との比較。当社独自の測定結果で使用条件により異なります。



ふだん使いから本格調理まで、熱風循環加熱式「びっクリアオーブン」（コンベクション）



「びっクリアオーブン」は、ヘルシーさが人気なノンフライ調理が手軽においしくできます。その秘密は、熱風循環加熱式。熱風を循環させて加熱するから、油を使わずカラッとサクッとおいしい揚げ物が仕上がります。オーブンネットもついているから、余分な油が落ち、さらにヘルシー。お菓子づくりにも使えるから、グリル調理のレパートリーが広がります。



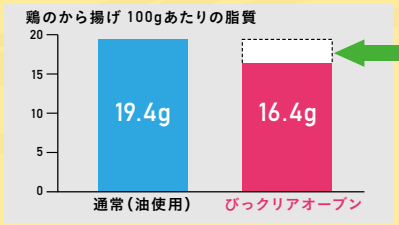
オーブンネットがあるから、食材から出た油を落としてヘルシーに調理！



家族に人気！ノンフライドポテト



マカロンも手づくりOK！



脂質約15%カット

＊日本食品分析センター調べ：鶏もも肉400gをびっクリアオーブンでノンフライ調理した場合と、当社従来品で専用天ぷら鍋を使い油で調理した場合の脂質を比較。



グリルを上手に使って毎日のレパートリーを増やしたい。

びっクリアオーブンは、毎日使える本格オーブン。食材がまるごと入る大きな庫内。熱風で焼くからおいしくヘルシー！

まるごと調理

広々な庫内は、有効高さ90mm※1。高さのある食材も丸ごと調理できます。約1kgのローストビーフや、約7cmの高さがあるサザエの壷焼き、型の高さ6cmのパウンドケーキも調理でき、ふだんも特別な日のごちそうづくりにも活躍します。※1：オーブンネットを使用しない場合





メニューを考えるのが、楽しい

炭焼き効果で、焼き魚もおいしく。

遠赤外線炭焼き効果で、より風味豊かに仕上がります。庫内を炭コート加工し、遠赤外線で包み込むように加熱するから、芯までふっくらおいしい焼き上がりに。また水はりも不要で、両面自動焼きなので裏返す手間も不要。調理中の煙もパラジウム+プラチナ触媒で除去します。



外はパリッと中はジューシー

＊食材の状態（季節・鮮度・脂のり）で焼け具合が変わります。焼き足りないときは、焼き足りない面を上にして延長で調理してください。

5、6ページの内容は、CS-PT321HNWSRの機能を中心に説明しています。

びっクリアオーブンは庫内底面がすっきりフラット！お手入れはサッとひと拭き！



らく楽お掃除

「びっクリアオーブン」は、すっきり庫内でお手入れらく楽。高さのある庫内は底面もフラットなので、奥のほうの汚れにもスムーズに手が届きます。いままでよりも、ぐーんとお掃除しやすくなりました。

アルミホイルを敷けば、オーブンネットを洗うだけ！



アルミホイルはポイッ！



洗いやすいオーブンネット

パンもごはんもお菓子も、おまかせ。おいしさ広げる、グリルディッシュバリエ。



グリルディッシュバリエなら、パン焼きがカンタン。生地の発酵温度を自動キープ、発酵時間も約1/4※2に短縮します。焼きたてのパンで、おいしい朝食が楽しめます。また、2枚1セットだから、2枚を組み合わせて炊飯に、1枚をグリル皿にすればピザやグラタン、お菓子づくりなど、レパートリーはさらに多彩に。ハンバーグなどのグリル料理は、付け合わせの野菜も一度に調理でき、料理がスピードアップします。 ※2：自然発酵の時間との比較（自然発酵時間：約90分）

浅型ディッシュ



深型ディッシュ



見やすさ使いやすさも、おいしさの秘訣、スマート・トッププレート。

＊表示部は操作イメージの為、点灯をしています。



わかりやすい速さの声で、話速調整〈音声ガイド〉

省エネ運転が見える、E-COOK

手順や注意などをお知らせ、ホワイトナビワイド液晶

16段階の火力をすぐ確認、火加減クッキリサイン

手慣れた感覚でらくらく、ダイヤル火力操作



お手入れ方法をお知らせ、おそうじガイド



煙を大幅カット※3 パラジウム脱煙機能〈プラス〉

煙をファンで吸引して、パラジウム+プラチナ触媒で除去。グリルお手入れ機能（空焼き）で、ニオイも抑えます。

※3：パラジウム脱煙機能〈プラス〉を搭載していない、CS-G221AKSと比べた場合

大きなお皿も取り出しスムーズ、レール式プルダウンドア

引き出したときにドアが下がるから、大きな料理も取り出しやすく、ドアが腕に触れにくくなりました。

焼き加減が開けなくても見える、グリル庫内照明

ボタンを押すとランプが庫内を照らし、焼き加減の確認ができます。ドアの開け閉めで、熱を逃がしてしまうことがなくなります。

びっくリングIHラインアップ　充実のラインアップから、ぴったりを見つけてください。

プレミアムな機能が満載。 PT321Hシリーズ

3口IH

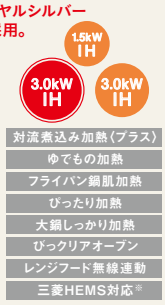
トッププレートにロイヤルシルバー色（ヘアライン柄）を採用。



写真はCS-PT321HNWSRです。



びっくリングコイルP搭載（プレミアム）



75cmワイドトップ
CS-PT321HNWSR（ロイヤルシルバー）
価格435,000円（税別）

60cmトップ
CS-PT321HNSR（ロイヤルシルバー）
価格415,000円（税別）

簡単操作でプロの腕前。頼れるハイグレードなIH。 T321Hシリーズ

3口IH



写真はCS-T321HNWSRです。



びっくリングコイルH搭載（ハイグレード）



75cmワイドトップ
CS-T321HNWSR（プレミアムシルバー）
価格410,000円（税別）

60cmトップ
CS-T321HNSR（プレミアムシルバー）
価格390,000円（税別）

びっくリング加熱とびっクリアオーブンを身近に。 T321Vシリーズ

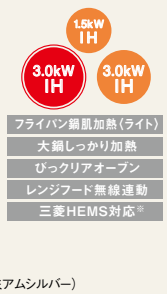
3口IH



写真はCS-T321VWSRです。



びっくリングコイルV搭載（バリュー）



75cmワイドトップ
CS-T321VWSR（プレミアムシルバー）
価格345,000円（税別）

60cmトップ
CS-T321VSR（プレミアムシルバー）
価格325,000円（税別）

びっくリング加熱に、ラジエントヒーターをプラス。 G321Vシリーズ

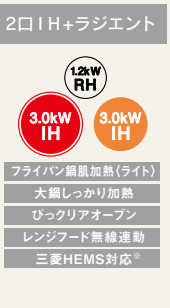
2口IH+ラジエント



写真はCS-G321VWSRです。



びっくリングコイルV搭載（バリュー）



75cmワイドトップ
CS-G321VWSR（プレミアムシルバー）
価格325,000円（税別）

60cmトップ
CS-G321VSR（プレミアムシルバー）
価格305,000円（税別）

※：別売部品：HEMS用無線LANアダプター（HM-02A-CS）が必要。

この紙面に掲載の商品の価格には、配送・設置調整・据付費・使用済み商品の引取り費等の費用は含まれておりません。
この紙面に掲載の商品の価格は、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ではありません。

レンジグリル IH

3口IH　2口IH

世界初※ 電子レンジを搭載した、IHクッキングヒーター誕生。

キッズデザイン賞 2020
「男女共同参画担当大臣賞」受賞
子どもたちを産み育てやすいデザイン部門

GOOD DESIGN AWARD 2021

※：2020年11月発売（旧形名 RE-320SR、RE-220SR発売時　家庭用ビルトイン型IHクッキングヒーターにおいて）



写真はRE-321SRです。

NEW 毎日のあたために レンジ加熱

業界初※冷凍食品の調理や肉解凍などの下ごしらえに便利に使える。

あたため（自動）、レンジ手動（手動）



調理済のごはんやおかずを、
素早く温め。



冷凍食品・冷凍食材も
レンジで上手に活用。

肉解凍（自動）



加熱ムラを抑えて、
中までしっかり解凍。

根菜下ゆで（自動）



熱の通りにくい根菜類も
中までしっかり。

葉菜下ゆで（自動）



葉菜（ほうれん草など）も
ちょうどいいゆで加減に。

食材をお好みの温度にあたため。 24段階／−10℃～0℃（2℃刻み）、0℃～90℃（5℃刻み）

アイスクリーム	バター・クリームチーズ	バター・チョコレート	ごはん※・みそ汁・おかず	スープ・カレー・シチュー
				
-10℃～0℃	0℃～30℃	30℃～40℃	65℃～90℃	75℃～90℃

※ごはんは65℃～75℃

※2022年4月現在（家庭用ビルトイン型IHクッキングヒーターにおいて）

新発想

レンジグリル加熱

レンジ加熱とグリル加熱を同時に加熱。(200VのIHだから可能)
中を素早く温めながら、外をこんがり焼き上げる新方式。

ここがスゴイ 1

短時間でおいしく調理。

グリル加熱だけだと、中は生焼け…レンジ加熱だけだと、外がしんなりしてしまう…
レンジグリル加熱ならそんな悩みも解消。
レンジ加熱とグリル加熱が一度にできるので、中まで短時間で熱の通った香ばしい仕上がりに！

<レンジグリル加熱／加熱の順番> ①レンジ加熱＋グリル加熱(上ヒーター)⇒ ②グリル加熱(上ヒーターと下ヒーター)



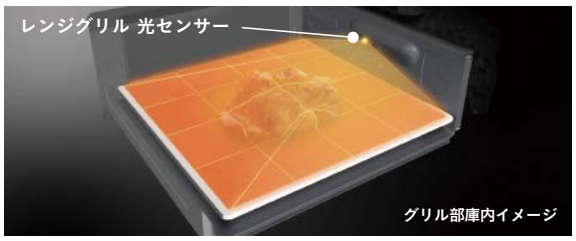
広々な庫内で、幅のある食材なども、まるごと調理できます。グリル庫内はヒーターの露出がないフラットな構造。

ここがスゴイ 2

省手間でおまかせ調理。

下ごしらえした材料を、グリル皿(受け皿)に置いたら、
あとはおまかせ。レンジグリル光センサー(16眼)が瞬時に
食品の温度をきめ細かく測定、時間も火加減も自動調節。

〈レンジグリル光センサーイメージ〉



慌ただしい平日も
しっかり料理したい
そんな私にぴったり！



MENU

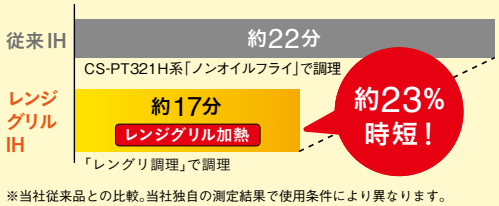
「鶏のから揚げ(ノンフライ)」も、スピーディーに本格仕上げ。

レンジ加熱で、中はジューシー。グリル加熱で、外はパリッと。短時間でカンタン調理。

レンジ加熱で
中まで素早く温め。
生焼けの失敗を
軽減！



従来IHとの調理時間比較※



※当社従来品との比較。当社独自の測定結果で使用条件により異なります。

ここがスゴイ 3

凍ったままで焼き上げる。「レンジグリ調理」モード

冷凍した食材を、そのままグリル皿（受け皿）に乗せてグリル部でおまかせ調理。
解凍の手間なく、おいしくスピーディーに焼き上げます。

焼き鮭の場合



1 冷凍保存袋に鮭を入れ冷凍。



2 解凍せず食材をグリルあみに並べて焼き上げる。



手羽元チキンの場合



1 冷凍保存袋に鶏肉を入れ、調味料と合わせて冷凍。



2 解凍せず食材をグリル皿（受け皿）に並べて焼き上げる。



※食材はクッキングシートの上に置く。

休日に
下ごしらえして
冷凍しておけば、
平日の調理に
ゆとりが生まれて
便利！



三菱の冷蔵庫を使えばもっとすごい！



三菱冷蔵庫 切れちゃう瞬冷凍 A.I.
×
三菱レンジグリルIH
レンジグリル加熱



もっと便利に、もっとスピーディーに！

- 焼き鮭：「切れちゃう瞬冷凍A.I.」なら、冷凍しても簡単にはがせるから便利！
- 手羽元チキン：「切れちゃう瞬冷凍A.I.」なら、下味がしみ込みおいしい！

※三菱冷蔵庫「切れちゃう瞬冷凍A.I.」については三菱冷蔵庫総合カタログ、ホームページをご確認ください。

ここがスゴイ 4

再加熱でもおいしく。「レンジグリ再加熱」モード

冷めた揚げ物も焼き物も上手に再加熱。できたてのおいしさに。



コロッケ



エビフライ



カレーパン

レンジ加熱で
中まで加熱しながら、
外側はグリル加熱で
カリッと焼き上げ！

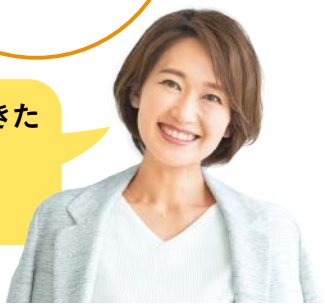
まるで出来立て、サックサク！



レンジ加熱だと
衣がしなしな。

レンジグリ再加熱だと、
衣がサックサク！

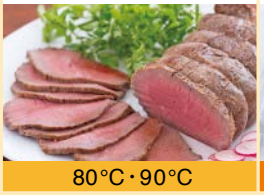
仕事帰りに買ってきた
お総菜も、
作りたてみたい！



幅広い温度帯で、便利に使える オーブン加熱

じっくり加熱する低温メニューから高火力で一気に焼き上げるメニューまで。
幅広い温度帯で、毎日にも特別な日にもおいしく使える。

オーブン加熱（20段階／30℃、40℃、80℃～250℃）

パンの発酵など	ローストビーフ	クッキー・パン	パウンドケーキ	ピザ・鶏の香草焼き
				
30℃・40℃	80℃・90℃	100℃～150℃	150℃～200℃	200℃～250℃

新発想

かんたん リレー調理

IH加熱とグリル部加熱のいいとこどりで、おまかせお料理。

ここがスゴイ 1

火加減がむずかしい料理でも、簡単スピーディー。

時間・火加減・温度をアシストするから、ラクラクごちそうがつくれます。



写真は別売部品「レンジグリルIH専用フライパン(取っ手着脱式)」を使用した場合。

※グリル部での調理には、レンジ・オーブンで使用できる耐熱性調理皿を使用、もしくは別売部品レンジグリルIH専用フライパン(取っ手着脱式)CS-REPANを使用。

進化した自動アシスト機能

①時間・火加減・温度をアシスト

②次の操作をアシスト(音声と液晶表示)



ここがスゴイ 2

メニューを選んでスタート。

メニューを選ぶだけで、火加減のむずかしい料理も
IH加熱とグリル部加熱の連携プレーで、おいしく仕上がります。

〈加熱パターン(アシスト機能)〉

① IH加熱 → グリル部の加熱

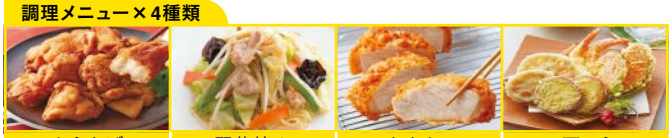
調理メニュー×4種類



ハンバーグ / ローストビーフ / パエリア / グラタン

② グリル部の加熱 → IH加熱

調理メニュー×4種類



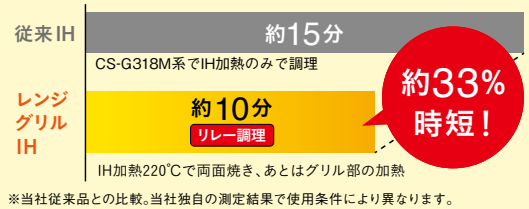
からあげ / 野菜炒め / とんかつ / 天ぷら

MENU リレー調理なら、まるでお店のハンバーグ。



ハンバーグはIHで焦げ目を
つけた後に、グリル部で加熱!
中までふっくらと火が通り、
お店のような本格料理も、
短時間で簡単にできます。

従来IHとの調理時間比較※



※当社従来品との比較。当社独自の測定結果で使用条件により異なります。

火加減上手な IH加熱

微妙な火加減も自在にコントロール、しかも高火力3.2kW（左右IH）。

フライパン適温調理（左右IH）



140℃ 薄焼き卵
160℃ ホットケーキ／フレンチトースト
180℃ ハンバーグ／冷凍ぎょうざ
200℃ 手作りぎょうざ／お好み焼き
220℃ ステーキ／ポークソテー

温度を設定するだけでフライパンの温度を自動でキープするので、手動ではむずかしい火加減もかんたん。

3.2kWの高火力（左右IH）



たっぷりのお湯でパスタを茹でるときもスピーディーに。

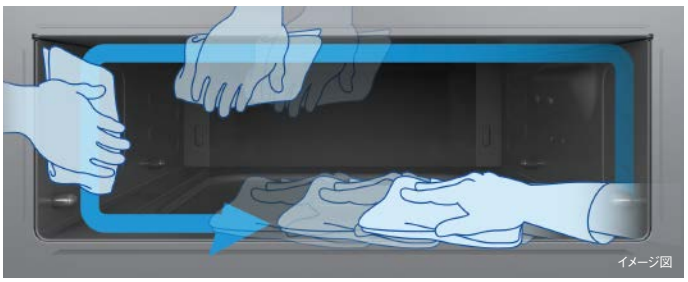
保温機能（左右IH）



約80℃で保温。
みそ汁やスープの保温に便利。

お手入れだって時短 グリル庫内丸ごと拭ける

グリル庫内は、天井面まで丸ごと拭けるフラットな構造。サッとお掃除できてラクラクです。



イメージ図

平面ヒーター内蔵で、天井面もフラットになり庫内が丸ごと拭ける。

●グリル皿（受け皿）



清潔感のあるホワイト色。フラットだから、お掃除もサッとらくらく。

●グリル庫内の自動お手入れ機能付



グリル庫内はお手入れ機能（加熱）によって油汚れを焼き切ります。

グリル部調理の煙発生が少ない新構造

調理中に出る油煙の多くは、食材から出た油が下ヒーターにあたって発生します。下ヒーターに油があたらない構造のため、油煙の発生が抑制されます。

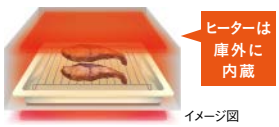
従来IHのグリル部



イメージ図

下ヒーターに油が触れると油煙の原因に。

レンジグリルIHのグリル部



イメージ図

下ヒーターに油があたらないから、油煙が飛びにくい。

レンジグリルIHラインアップ

KIDS DESIGN AWARD 2020
「男女共同参画担当大臣賞」受賞
子どもたちを産み育てやすいデザイン部門

GOOD DESIGN AWARD 2021

3口IH



60cmトップ
RE-321SR（クリスタルシルバー）
価格 400,000円（税別）

1.5kW IH / 3.2kW IH / 3.2kW IH

- レンジ加熱
- レンジグリル加熱
- リレー調理
- フライパン適温調理
- 高火力3.2kW（左右IH）
- 音声ガイド〈話速調整〉
- オール上面操作
- レンジフード無線連動

2口IH



60cmトップ
RE-221SR（クリスタルシルバー）
価格 370,000円（税別）

3.2kW IH / 3.2kW IH

- レンジ加熱
- レンジグリル加熱
- リレー調理
- フライパン適温調理
- 高火力3.2kW（左右IH）
- 音声ガイド〈話速調整〉
- オール上面操作
- レンジフード無線連動

この紙面に掲載の商品の価格には、配送・設置調整・据付費・使用済み商品の引取り費等の費用は含まれておりません。
この紙面に掲載の商品の価格は、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ではありません。

三菱家電の連係プレーで、毎日の家事をもっとスムーズに、暮らしにゆとりを





電子レンジ搭載IHで、
時短料理がこれひとつ。
レンジグリル IH

忙しくても、
ちゃんとごちそう。

おいしく冷凍保存ができて、下ごしらえもラク。
おかずもごはんも、時短調理をアシスト。
後片付けも、スムーズに効率よく。
忙しい平日の夕食にもゆとりが生まれます。





タッチセンサーに触れるとドアが開き、
食器洗いをスムーズにアシスト。
タッチDE ラクドア

肉や魚を
おいしく便利に保存
切れちゃう瞬冷凍 A.I.



冷凍したごはんも、
炊きたてのおいしさに。
本炭釜

三菱家電の連係プレーで、
時短、おいしい、使いやすい

時間のある休日に下ごしらえ

下ごしらえ



「まとめ炊き」で
冷凍しても
おいしいごはん。



瞬冷凍室で保存



「切れちゃう瞬冷凍A.I.」で
肉や魚をおいしく
便利に保存。



忙しい平日は、冷凍した食材を使えばスムーズに

加熱調理



「リレー調理」でIH加熱と
グリル部加熱の
連係プレー。

＼ 完成！ ／



後片付けもラク

後片付け

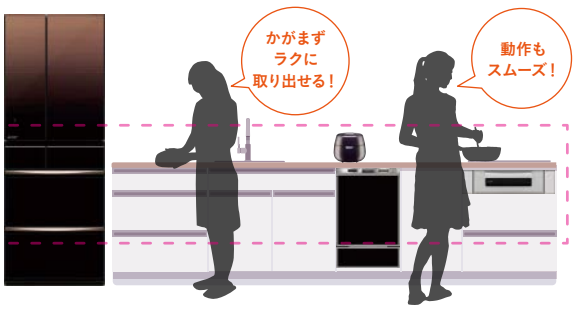


食器洗いを
スムーズに
アシスト。



調理動線が同じ高さにあるから
調理がスムーズに！

三菱電機の調理家電は、
よく使う機能や操作する位置が同じ高さにあるから、
かがむことなくラクに調理することができます。



EURO STYLE IH

3口IH（グリルなし）

美しいデザイン、おいしさをアシストする高性能。ユーロスタイルIH。

すっきりフラット

高級感のあるユーロケラガラスを使用したシンプルなトッププレート。フレームを最小限におさえた、フラットなデザインを採用し、キッチンに高級感を演出します。

インテリアフィット

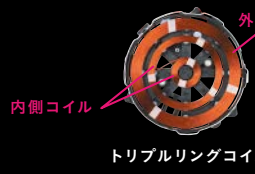
未使用時は操作部が非表示、キッチンにすっとなじみます。



スマートクッキング　対流煮込み加熱

三菱IH独自※1の3分割「トリプルリングコイル」で煮物に最適な交互対流を発生。（トリプルリングコイルは左IHに搭載）
煮くずれ、焦げ付きを抑えながら旨味がしみ込み、簡単に美味しい煮物がつくれます。





トリプルリングコイル



外向対流　内向対流



1.5kW IH　3.0kW IH　3.0kW IH

- 対流煮込み加熱
- 音声ガイド〈話速調整〉
- 高感度光センサー
- 地震感知機能
- レンジフード無線連動
- 三菱HEMS対応※2

65cmトップ　グリルなし

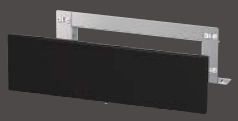
CS-T34BFR（ユーロブラック）

価格 290,000円（税別）

リフォームキッチン対応

［別売部品］ユーロスタイルIH専用パネルセット

グリル付きガスコンロ・IHからの入替え時にうれしい、
グリル開口部用の化粧パネルセットをご用意しました。



パネル寸法
幅594×奥行15×高さ168mm

CS-FPS34

価格 16,000円（税別）

※1:2022年4月現在（家庭用ビルトイン型IHクッキングヒーターにおいて）※2:別売部品：HEMS用無線LANアダプター（HM-02A-CS）が必要。

simple IH

洗練されたデザインと使いやすさで、
シンプルな暮らしにフィットする新しいIH。

2口IH（グリルなし）

いつもキレイなトッププレート



フラットなトッププレートはお手入れもサッとひと拭き。



排気カバーは汚れが入りにくく、取り外して清掃も可能。



継ぎ目のない美しいフレームはお手入れもらく楽。

キッチンツールをスッキリ収納





〈引き出し 使用例〉

IHクッキングヒーターに引き出しを完備。調理中によく使うキッチンツールを収納できるから、お料理がスムーズに。

＊調味料や食材などを入れないでください。（熱により変質する場合があります）

シンプルな操作＆機能

●シンプルな操作：操作はオール上面操作。主電源を中央に配置し、左右均等に加熱調整ボタンを配置。
●シンプルな機能：ふだんの料理によく使う機能のみ搭載。（揚げ物［右側］、切タイマー［左側］）
●シンプルなカラー：トッププレートを操作パネルと同色にし、キッチンと一体感を演出。



ラインアップ



3.0kW IH　3.0kW IH

- オール上面操作
- レンジフード無線連動
- 揚げ物機能＆切タイマー

60cmトップ　グリルなし

CS-G220DXR（ホワイト）

価格 179,000円（税別）

揚げ物調理には
別売部品「専用天ぷら鍋CS-T22」を
ご使用ください。

＼集合住宅におすすめ「20A」／



マンションオーナー様におすすめ

2.5kW IH　2.5kW IH

- オール上面操作
- レンジフード無線連動
- 揚げ物機能＆切タイマー

60cmトップ　20Aタイプ　グリルなし

CS-G217DR（ブラック）

価格 168,000円（税別）

揚げ物調理には
別売部品「専用天ぷら鍋CS-T22」を
ご使用ください。

この紙面に掲載の商品の価格には、配送・設置調整・据付費・使用済み商品の引取り費等の費用は含まれておりません。
この紙面に掲載の商品の価格は、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ではありません。

らく楽IH

みんなにカンタン、みんなに親切設計。
新発想の“らく楽IH”。

2口IH

カンタン操作

色で直感的に操作できる。
火力2色ボタン

シンプルな火力操作ボタンは、文字表示にイメージ色もプラスして、いっそう明快に。

見やすく押しやすい。
でか文字ボタン

ボタン数を少なく、ボタンも表示文字も大きめのサイズにして、毎日の使いやすさUP。

電源オンからスイスイ。
ナンバーナビ

電源オンから火力操作までの基本操作の順番を、❶-❷-❸と数字でわかりやすく表示。
IHが初めての方でも迷わず使えます。



❶電源→❷切/入→❸火力の順番で押すだけ!
電源、切／入スイッチのまわりもわかりやすいオレンジで!

一目で火力チェック。
火力2色スイングサイン

7段階の火加減を、2色のサインでお知らせ。
お料理中でも一目で火力チェックできます。

鍋位置がパッとわかる。
オレンジサークル

IH熱源の範囲を、見やすいオレンジのラインで表示。
お鍋を置く位置がいつもパッとわかります。

みんなに親切、安心設計

ついうっかりにも安心 見まもりセンサー（人感センサー搭載）

主な機能の紹介

①揚げ物調理中にお知らせ



急な来客や電話などで、揚げ物調理中にIHの前から離れていると音声で注意喚起。不在時間が続くと火力をOFF。

②高温注意をお知らせ



調理終了後、高音注意ランプが点灯している際に、本体に近づくと音声で高温注意をお知らせ。

③調理が終了した事をお知らせ



切タイマー終了後、本体に近づくと音声で切タイマーが終了したことをお知らせ。

手順や注意を音声でお知らせ。
音声ナビ



さまざまな操作の手順や注意喚起を、音声で教えてくれるお料理アシスト機能。

さらに親切。話す速さ・音量を調節OK!
音声ナビのスピードを3段階（ゆっくり/標準/はやめ）で設定可能。音声の大きさも4段階（大きめ/標準/小さめ/なし）で調整OK!



60cmトップ **CS-G221AKS**（シルバー）
価格 248,000円（税別）

2.0kW IH　2.0kW IH

- でか文字ボタン
- ナンバーナビ
- 見まもりセンサー
- 音声ナビ
- 水なし両面自動焼き
- 揚げ物機能＆切タイマー

Mシリーズ

2口IH
+
ラジエント

2口IH+ラジエントの〈スタンダードタイプ〉



写真はCS-G318MSです。

ワイドトップ
CS-G318MWS（シルバー）
価格233,000円（税別）

60cmトップ
CS-G318MS（シルバー）
価格 213,000円（税別）

60cmトップ
CS-G318MSR（シルバー）★
価格 217,000円（税別）
★レンジフード無線連動対応



60cmトップ
CS-G318M（ブラック）
価格 198,000円（税別）

1.2kW RH　3.0kW IH　3.0kW IH

- 火力3.0kW
- 火加減クッキリサイン
- 揚げ物少量油対応
- 水なし両面自動焼き

揚げ物調理には
別売部品「専用天ぷら鍋CS-T22」を
ご使用ください。

2口ビルトイン型



2口IH（グリルなし）　1口IH＋ラジエント（グリルなし）

お料理をパワフルにこなせる〈2口IH〉



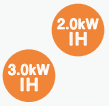
45cmトップ　20Aタイプ

CS-G217BS（シルバー）
価格 168,000円（税別）



45cmトップ　20Aタイプ

CS-G217B（ブラック）
価格 158,000円（税別）



火力3.0kW（左IH）

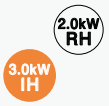
揚げ物調理には
別売部品「専用天ぷら鍋CS-T22」
をご使用ください。

1口IH＋ラジエント



45cmトップ　20Aタイプ

CS-H217B（ブラック）
価格 138,000円（税別）



火力3.0kW（左IH）

揚げ物調理には
別売部品「専用天ぷら鍋CS-T22」
をご使用ください。

据置型

2口IH

手軽なオール上面操作でらくらくおいしく。



2.0kW IH　3.0kW IH

- オール上面操作
- 火加減クッキリサイン
- 炭焼き加熱
- 地震感知機能

CS-G221CS（グレイスシルバー）
価格 208,000円（税別）

20Aタイプ

CS-G221CS20A（グレイスシルバー）
価格208,000円（税別）

IHクッキングヒーターと連動運転★1する専用レンジフードファン「フラッティア」。



IHに最適な高捕集性能により油煙や水蒸気を強力にキャッチし、電化キッチンの快適さをいっそう高めます。

★1：運転信号認知（周波数38kHz／NEC信号）のため、簡単なスイッチ操作による事前設定が必要です。

- IHクッキングヒーターのフラットな意匠にマッチする、55mm薄形フラットフード。
- 独自の誘引流高捕集方式「油煙ナビ（特許申請中）」により、捕集効率約99%（強運転時）。
- 継ぎ目のないフラットボディ&撥油塗装により、さっとひと拭きでらくらくお手入れ。
- 「24時間換気機能」付きでニオイや湿気を排出し、運転音も18.5dB★2と低騒音設計。

★2：60Hz、ダクト15m相当配管時。

三菱フラット形レンジフードファン「フラッティア（Flattea）」



6月発売予定
75cm幅本体：V-754FR2
価格156,800円（税別）（工事費別）

6月発売予定
90cm幅本体：V-904FR2
価格179,200円（税別）（工事費別）

※上幕板は別売部材となります（側板は受注対応にて承ります）。

※写真は側板（受注対応品）を装着したイメージ例です。

ビルトイン電気オーブンレンジ

いっきにおいしく2段調理!三菱の〈熱風循環方式〉オーブンレンジ。



ビルトイン
電気オーブンレンジ
CS-RO2-S
（シルバー）
20Aタイプ 200V
価格
210,000円（税別）
※ガスコンロとの設置はできません。
※据置型を上に載せての設置はできません。
※写真はキッチンに設置したイメージです。

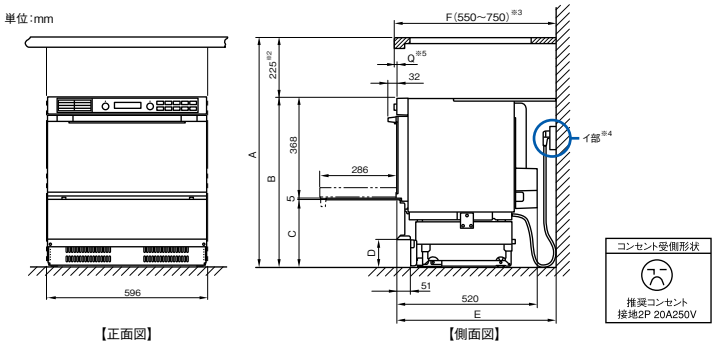
● 仕様

電源		単相200V（50・60Hz共用）20A
外形寸法（幅×奥行×高さ）		約596mm×550～750mm（調整範囲）×575～635mm（調整範囲）
質量		約33kg
庫内寸法（幅×奥行×高さ）		約394×309×259mm
庫内容量		約33L
電子レンジ	消費電力	1.6kW
	高周波出力	1000W（◆1）・600W～100W相当
オーブン	加熱方式	上ヒーター・熱風循環ヒーター／2段調理
	消費電力	3.9kW
	ヒーター出力	予熱：3.8kW・調理：2.6kW
	温度調節範囲	発酵（30・35・40・45℃）・110℃～250℃・300℃（◆2）
グリル	消費電力	2.6kW
	ヒーター出力	2.5kW
黒角皿／白角皿内寸法（約）		黒角皿：367×262mm／白角皿：357×241mm
電源プラグ		250V　20A
ご推奨コンセント		パナソニック　埋込型WN1932・露出型WKS294
付属品・同梱品		黒角皿（2枚）・白角皿（1枚）・角あみ・ミトン（2枚）・クックブック
キッチン高さ対応		800～860mm

◆1：自動あたためなどの調理スタート時から約3分間、その後は600Wに切り替わります。◆2：予熱時のみ設定可。

外形寸法図

単位：mm



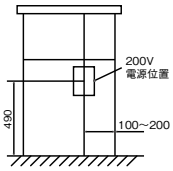
● 各部寸法

単位：mm

機　種	CS-RO2（-S）
A寸法（適応キッチン高さ）	800～860に対応可能（※1）
B寸法（本体高さ）	575～635調節可能
C寸法（収納フタ高さ）	202～262調節可能（A寸法により変化）
D寸法（ケ込み部高さ）	55～115調節可能（A寸法により変化）
E寸法（本体奥行き）	（F寸法）－（Q寸法）となります。
F寸法（適応キッチン奥行き）	550～750に対応可能（※3）

※1 A寸法が860mmを超える場合は専用隙間かくしトルーバーの寸法に合わせて910mmまで取付可能です。
※2 225はコンロ設置スペースです。コンロ機種により異なります。　※3 一般流し台は、奥行き寸法550mm、570mmに対応できます。
※4 イ部は電源、プラグ差込み状態を示します。（露出型コンセント使用時）　※5 Q寸法はキッチンにより異なります。

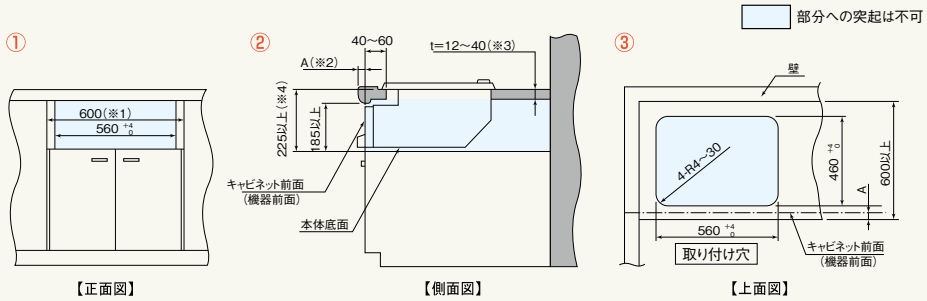
● 電源コンセント位置図



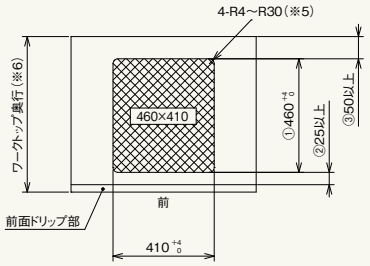
当カタログ記載の75cmワイドトップ／60cmトップのビルトイン型と組み合わせて設置できます。

システムキッチン加工図 ※IH クッキングヒーターの設置面はフラットであること。

ビルトイン型



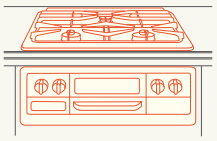
ビルトイン型（トッププレート幅45cmトップ）



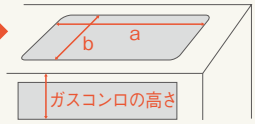
※1　据付の際、前面より奥行20mmまでは600mm幅の空間が必要です。
※2　A寸法はワークトップ前面とキャビネット前面(機器前面)との差です。
※3　ワークトップの厚みが薄いと(12mm以下)、後固定金具が固定できません。
　　その場合は当て木を添えてください。
※4　本体底面孔をふさがないように225mm以上の高さが必要です。
※5　ステンレスキッチンの場合はROでも可能とする。
※6　ワークトップ奥行寸法については、①取り付け穴寸法:460 +4 0 mm、②穴前部寸法:25mm以上、
　　③穴後部寸法:50mm以上を確保してください。

IHの取り付け

システムキッチンをお使いの方
（ビルトインタイプ）



●キッチンの確認
a×b寸法…560×460mm　R=4~30



Ⓐ ガスコンロの高さが（225mm以上）なら、
タテ・ヨコの寸法を確認して交換。

Ⓑ 背の高いガスコンロ（230mm以上）なら、
隙間があくので部材で調節。
・IHの下または上に専用隙間かくしルーバーを使います。

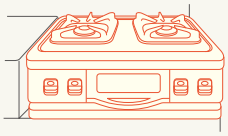
Ⓒ 背の低いガスコンロ（210mm以下）なら、
キッチン扉をつけ直す作業が必要です。
（そのままでは取り付けできません。）
・扉を必要寸法分だけ下に下げて付け直します。
・扉の下側をけこみ（両となり）に合わせてカットします。
※キッチンにより、ガスコンロと庫内を仕切る板がありますので、外して付け直します。

ビルトインに
取り替えてIHに。



IHクッキングヒーターをガスオーブンの
上部へ併用設置することはできません。

コンロ置き台をお使いの方



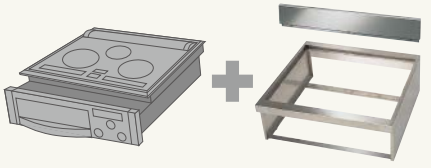
●設置スペースの確認
（周囲が不燃性の壁または防熱板を取り付けた場合）



空いたコンロスペースにコンセントを設置します。

Ⓑ 据置型
据置型なら取り替えるだけでOK！

Ⓐ ビルトインタイプ
（60cmトップの場合）



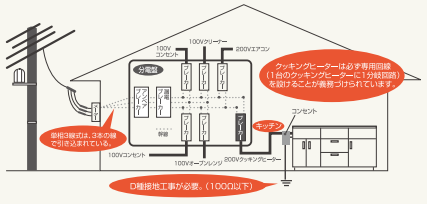
①別売の設置枠を使います。(CS-ZWAKU60)
②壁との隙間の汚れ防止のため、
必要により枠にバックガードを使います。(CS-ZBG60)
③枠ごと、ガスコンロとおきかえます。
（コンセントは、30A用・20A用を確認しお買い求めの上、つけておきます。）

設置枠を使えば、
ビルトインタイプも
設置可能！



※露出型コンセントにて設置の場合は、
手前側に少し出る場合があります。

IHクッキングヒーターは、単相3線式200Vの電源が必要です。
●単相3線式の確認（単相2線式の場合は、単相3線式に切替え工事が必要です。）
●アンペアブレーカーと幹線の太さの確認（容量が足りない場合は、幹線の張替え工事が必要です。）
●分電盤の空きブレーカーの確認（空きブレーカーがない場合は、増設工事が必要です。）
●三相200V（動力電源）には絶対に接続しないでください。

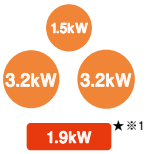
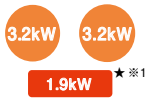
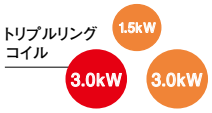
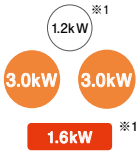


この紙面に掲載の商品の価格には、配送・設置調整・据付費・使用済み商品の引取り費等の費用は含まれておりません。
この紙面に掲載の商品の価格は、事業者様向けの積算見積価格であり、一般消費者様向けの販売価格ではありません。

		ビルトイン型							
タイプ		3口IH						2口IH+ラジエント	
シリーズ		PT321Hシリーズ		T321Hシリーズ		T321Vシリーズ		G321Vシリーズ	
		 特定安全IH調理器適合品◆ ※写真はCS-PT321HNWSRです。		 特定安全IH調理器適合品◆ ※写真は CS-T321HNWSRです。		 特定安全IH調理器適合品◆ ※写真は CS-T321VWSRです。		 ※写真は CS-G321VWSRです。	
トッププレート幅		75cmワイドトップ	60cmトップ	75cmワイドトップ	60cmトップ	75cmワイドトップ	60cmトップ	75cmワイドトップ	60cmトップ
機種 価格 （税別・据付費別）		CS-PT321HNWSR 価格 435,000円(税別)	CS-PT321HNSR 価格 415,000円(税別)	CS-T321HNWSR 価格 410,000円(税別)	CS-T321HNSR 価格 390,000円(税別)	CS-T321VWSR 価格 345,000円(税別)	CS-T321VSR 価格 325,000円(税別)	CS-G321VWSR 価格 325,000円(税別)	CS-G321VSR 価格 305,000円(税別)
トッププレート色		ロイヤルシルバー（ヘアライン柄）		プレミアムシルバー		プレミアムシルバー		プレミアムシルバー	
本体正面色		クリアシルバー		クリアシルバー		クリアシルバー		クリアシルバー	
電源・ヒーター	ヒーター種類・最大火力	●IHヒーター（びっくリングコイル） ●IHヒーター（トリプルリングコイル） ●IHヒーター ○ラジエントヒーター ■グリルヒーター		びっくリング コイルP（プレミアム）：1.5kW / 3.0kW / 3.0kW / 1.8kW ※1		びっくリング コイルH（ハイグレード）：1.5kW / 3.0kW / 3.0kW / 1.8kW ※1		びっくリング コイルV（バリュー）：1.5kW / 3.0kW / 3.0kW / 1.8kW ※1		びっくリング コイルV（バリュー）：※1 1.2kW / 3.0kW / 3.0kW / 1.8kW ※1	
	定格電圧・消費電力	単相200V・5.8kW※2		単相200V・5.8kW※2		単相200V・5.8kW※2		単相200V・5.8kW※2	
	ピークカット機能	●3段階（5800W、4800W、4000W）		●3段階（5800W、4800W、4000W）		●3段階（5800W、4800W、4000W）		●3段階（5800W、4800W、4000W）	
	火力調整	左右16段階、中央5段階、グリル5段階		左右16段階、中央5段階、グリル5段階		左右16段階、中央5段階、グリル5段階		左右16段階、中央5段階、グリル5段階	
使いやすさ	上面操作	ガラススタッチ式		ガラススタッチ式		ガラススタッチ式		ガラススタッチ式	
	ダイヤル火力操作	●		●		●		●	
	ホワイトナビワイド液晶	●		●		●		●	
	音声ガイド（話速調整機能付）	●		●		–		–	
	レンジフード無線連動※3	●		●		●		●	
	簡単タイマー／切タイマー※4	●（2カ所）／●（3カ所）		●（2カ所）／●（3カ所）		●（2カ所）／●（3カ所）		●（2カ所）／●（3カ所）	
おいしさ IH	高感度光センサー	●（左右IH）		●（左右IH）		●（左右IH）		●（左右IH）	
	びっくリング加熱 対流煮込み加熱	●左IH（プラス）（5段階）		●左IH（5段階）		–		–	
	びっくリング加熱 ゆでもの加熱	●左IH（3段階）		●左IH（3段階）		–		–	
	びっくリング加熱 フライパン鍋肌加熱／予熱	●左IH／●左右IH3段階（160℃、190℃、220℃）		●左IH／●左右IH3段階（160℃、190℃、220℃）		●左IH（ライト）／●左右IH3段階（160℃、190℃、220℃）		●左IH（ライト）／●左右IH3段階（160℃、190℃、220℃）	
	びっくリング加熱 ぴったり加熱	●左IH		–		–		–	
	びっくリング加熱 大鍋しっかり加熱	●左IH		●左IH		●左IH		●左IH	
	リレー調理（IH加熱↔グリル部の加熱）	–		–		–		–	
	フライパン適温調理	–		–		–		–	
	揚げ物機能／少量油対応	●左右IH7段階（140～200℃）／●200g（220mL）		●左右IH7段階（140～200℃）／●200g（220mL）		●左右IH7段階（140～200℃）／●200g（220mL）		●左右IH7段階（140～200℃）／●200g（220mL）	
	保温機能	●左右IH（80℃）		●左右IH（80℃）		●左右IH（80℃）		●左右IH（80℃）	
おいしさ グリル	レンジグリル光センサー	–		–		–		–	
	ぴっクリアオーブン（熱風循環加熱式）	●		●		●		●	
	レンジグリル加熱	–		–		–		–	
	水なし両面自動焼き／炊飯機能	●（炭焼き加熱）／●		●（炭焼き加熱）／●		●（炭焼き加熱）／–		●（炭焼き加熱）／–	
	レンジ加熱（手動（相当）出力）	–		–		–		–	
	オーブン機能	●17段階（40℃／100～250℃）		●17段階（40℃／100～250℃）		●17段階（40℃／100～250℃）		●17段階（40℃／100～250℃）	
	調理メニュー（自動・手動）	15メニュー（自動3メニュー・手動12メニュー）		15メニュー（自動3メニュー・手動12メニュー）		12メニュー（自動3メニュー・手動9メニュー）		12メニュー（自動3メニュー・手動9メニュー）	
	グリル庫内照明	●		●		●		●	
	脱煙機能	●パラジウム脱煙機能（プラス）		●パラジウム脱煙機能（プラス）		●パラジウム脱煙機能（プラス）		●パラジウム脱煙機能（プラス）	
快適	三菱HEMS対応※7	●		●		●		●	
	地震感知機能／害虫忌避※8	●／●		●／●		●／●		●／●	
寸法・質量 本体	外形寸法（幅×奥行×高さ）	748×553×231mm	598×553×231mm	748×553×231mm	598×553×231mm	748×553×231mm	598×553×231mm	748×553×231mm	598×553×231mm
寸法・質量 本体	質量	約27kg	約26kg	約26kg	約25kg	約26kg	約25kg	約25kg	約24kg
寸法・質量 グリル	庫内有効寸法（幅×奥行×高さ）※9	281×361×90（オーブンネットありの時は60）mm		281×361×90（オーブンネットありの時は60）mm		281×361×90（オーブンネットありの時は60）mm		281×361×90（オーブンネットありの時は60）mm	
	電源コード	3芯 キャブタイヤケーブル 長さ600mm		3芯 キャブタイヤケーブル 長さ600mm		3芯 キャブタイヤケーブル 長さ600mm		3芯 キャブタイヤケーブル 長さ600mm	
	その他付属品	専用天ぷら鍋※10・グリルディッシュバリエ・レシピブック		専用天ぷら鍋※10・グリルディッシュバリエ・レシピブック		専用天ぷら鍋※10・レシピブック		専用天ぷら鍋※10・レシピブック	

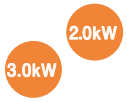
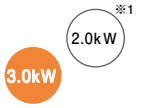
※1：中央ヒーター（ラジエントヒーター）、グリルヒーターは、ヒーター定格を表示しています。Mシリーズ、RE-321SRは中央IHヒーターとグリルは同時に使えません。 ※2：合計消費電力量を超えるご使用の場合は、自動的にヒーター火力を調節します。※3：レンジフード無線連動対応タイプに連動可能（運転信号認知（周波数38ｋＨｚ／ＮＥＣ信号））。※4：揚げ物機能使用側のＩＨでは、切タイマーの設定はできません。※5：フライパン適温調理には、SGIH/SGCH-IHマークのあるフライパンを使用ください。※6：SGIH/SGCH-IHマークのある鍋を使用ください。揚げ物調理には、フライパンや片手鍋は使えません。※7：別売部品 HEMS用無線LANアダプター（HM-02A-CS）が別途必要。三菱HEMSについては、三菱HEMSホームページを参照ください。 ※8：ゴキブリ等の害虫が忌避する塗料を塗っています。 ※9：グリルあみ、オーブンネット・グリル皿（受け皿）から上ヒーター、レンジグリルIHは庫内天井までの高さ。RE-321SR、221SRはグリル庫内に入る高さは90mm／中央部分は95mm（グリルあみありの時は70mm／中央部分は75mm） ※10：本体付属の専用天ぷら鍋は1個です。2個お使いの場合は少量油対応機種向け専用天ぷら鍋（CS-T22）をお買い求めください。

ビルトイン型

3口IH	2口IH	3口IH（グリルなし）	2口IH	2口IH（グリルなし）		2口IH ＋ラジエント	
						Mシリーズ	
レンジグリル IH	レンジグリル IH	EURO STYLE IH	らく楽IH	simple IH			
		 特定安全IH調理器適合品◆	 特定安全IH調理器適合品◆	 特定安全IH調理器適合品◆	 特定安全IH調理器適合品◆	 ※写真はCS-G318MSです。	
60cmトップ	60cmトップ	65cmトップ	60cmトップ	60cmトップ		ワイドトップ	60cmトップ
RE-321SR 価格 400,000円(税別)	RE-221SR 価格 370,000円(税別)	CS-T34BFR 価格 290,000円(税別)	CS-G221AKS 価格 248,000円(税別)	CS-G220DXR 価格 179,000円(税別)	CS-G217DR 価格 168,000円(税別)	CS-G318MWS 価格 233,000円(税別)	CS-G318MSR 価格 217,000円(税別) CS-G318MS 価格 213,000円(税別) CS-G318M 価格 198,000円(税別)
クリスタルシルバー	クリスタルシルバー	ユーロブラック	シルバー	ホワイト	ブラック	シルバー（G318MWS、G318MSR、G318MS）／ブラック（G318M）	
クリアシルバー	クリアシルバー	–	シルバー	シルバー	グレー	グレー	
							
単相200V・5.7kW※2	単相200V・5.7kW※2	単相200V・5.5kW※2	単相200V・5.6kW※2	単相200V・5.5kW※2	単相200V・4.0kW(20A)※2	単相200V・5.8kW※2	
●3段階（5700W、4800W、4000W）	●3段階（5700W、4800W、4000W）	●3段階（5500W、4800W、4000W）	–	●3段階（5500W、4500W、4000W）	–	●3段階（5800W、4800W、4000W）	
左右9段階、中央5段階	左右9段階	左右9段階、中央5段階	左右7段階、グリル3段階	左右9段階	左右8段階	左右9段階、中央3段階、グリル3段階	
ガラスタッチ式	ガラスタッチ式	ガラスタッチ式	ボタン式	ボタン式		ボタン式	
–	–	–	–	–		–	
●	●	–	–「見まもりセンサー」付	–		–	
●	●	●	●	–		–	
●	●	●	–	●		●（G318MSRのみ対応）	
●（2カ所）／●（3カ所）	●（2カ所）／●（2カ所）	●（2カ所）／●（2カ所）	–／●（1カ所）	–／●（1カ所）		–／●（3カ所）	
●（左右IH）	●（左右IH）	●（左右IH）	–	–		–	
–	–	●左IH（3段階）	–	–		–	
–	–	–	–	–		–	
–	–	–	–	–		–	
–	–	–	–	–		–	
–	–	–	–	–		–	
●	●	–	–	–		–	
●左右IH5段階（140℃、160℃、180℃、200℃、220℃）※5	●左右IH5段階（140℃、160℃、180℃、200℃、220℃）※5	–	–	–		–	
●左右IH7段階（140～200℃）／●200g（220mL）※6	●左右IH7段階（140～200℃）／●200g（220mL）※6	●右IH7段階（140～200℃）／●200g（220mL）	●左IH3段階（160～200℃）／●200g（220mL）	●左右IH6段階（150～200℃）／●200g（220mL）※別売部品「専用天ぷら鍋CS-T22」を使用。		●左右IH6段階（150～200℃）／●200g（220mL）※別売部品「専用天ぷら鍋CS-T22」を使用。	
●左右IH（80℃）	●左右IH（80℃）	–	–	–		–	
●	●	–	–	–		–	
–	–	–	–	–		–	
●	●	–	–	–		–	
●／–	●／–	–／–	●／–	–／–		●／–	
●（500W、200W、100W）	●（500W、200W、100W）	–	–	–		–	
●20段階（30℃/40℃/80～250℃）	●20段階（30℃/40℃/80～250℃）	–	–	–		–	
10メニュー（自動6メニュー・手動4メニュー）	10メニュー（自動6メニュー・手動4メニュー）	–	3メニュー（自動2メニュー・手動1メニュー）	–		3メニュー（自動2メニュー・手動1メニュー）	
●〈開けた時に点灯（LED）〉	●〈開けた時に点灯（LED）〉	–	–	–		–	
煙抑制構造	煙抑制構造	–	–	–		–	
–	–	●	–	–		–	
–	–	●／–	–／●	–／●		–／●	
600×559×238mm ※取っ手含まない奥行531mm	600×559×238mm ※取っ手含まない奥行531mm	650×500×93mm	598×554×236mm	598×533×243mm		737×556×236mm	598×556×236mm
約27kg	約26kg	約13kg	約18kg	約15kg		約19kg	約18kg
306×311×100mm	306×311×100mm	–	270×360×60mm	引き出し内寸法 217×382×60mm		270×360×60mm	
3芯 キャブタイヤケーブル 長さ600mm	3芯 キャブタイヤケーブル 長さ600mm	3芯 キャブタイヤケーブル 長さ600mm	3芯 キャブタイヤケーブル 長さ600mm	3芯 キャブタイヤケーブル 長さ600mm		3芯 キャブタイヤケーブル 長さ600mm	
レシピブック	レシピブック	専用天ぷら鍋※10	専用天ぷら鍋※10	–		–	

◆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 http://www.jema-net.or.jp/Japanese/ha/shoubou/）
★電子レンジ機能（消費電力900W／高周波出力500W）、オーブン・グリル（消費電力1850W／ヒーター出力1830W）

この紙面に掲載の商品の価格には、配送・設置調整・据付費・使用済み商品の引取り費等の費用は含まれておりません。
この紙面に掲載の商品の価格は、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ではありません。

	ビルトイン型		据置型
タイプ	2口IH（グリルなし）	1口IH ＋ラジエント（グリルなし）	2口IH
シリーズ	G217Bシリーズ		G221CSシリーズ
	 特定安全IH調理器適合品◆ ※写真はCS-G217BSです。		 ※写真はCS-G221CSです。
トッププレート幅	45cmトップ	45cmトップ	60cmトップ
機種 価格 （税別・据付費別）	CS-G217BS 価格 168,000円（税別） CS-G217B 価格 158,000円（税別）	CS-H217B 価格 138,000円（税別）	CS-G221CS 価格 208,000円（税別） CS-G221CS20A 価格 208,000円（税別）
トッププレート色	シルバー(G217BS)／ブラック(G217B)	ブラック	グレイスシルバー
本体正面色	—	—	シルバー
電源・ヒーター　ヒーター種類・最大火力	IHヒーター ラジエントヒーター グリルヒーター		
電源・ヒーター　定格電圧・消費電力	単相200V・4.0kW(20A)※2	単相200V・4.0kW(20A)※2	単相200V・5.8kW※2／4.0kW(20A)※2
電源・ヒーター　火力調整	左9段階、右7段階	左9段階、右7段階	左7段階、右9段階、グリル5段階
使いやすさ　上面操作	ボタン式	ボタン式	ボタン式
使いやすさ　ダイヤル火力操作	—	—	—
使いやすさ　ホワイトナビ液晶	—	—	—
使いやすさ　簡単タイマー／切タイマー※3	—／●（2カ所）	—／●（2カ所）	—／●（2カ所）
おいしさ　IH　揚げ物機能／少量油対応	●左IH3段階（160～200℃）／●200g（220mL） ※別売部品「専用天ぷら鍋CS-T22」を使用。	●左IH3段階（160～200℃）／●200g（220mL） ※別売部品「専用天ぷら鍋CS-T22」を使用。	●左右IH6段階（150～200℃）／●200g（220mL）
おいしさ　IH　保温機能	—	—	●左右IH（80℃）
おいしさ　グリル　水なし両面自動焼き／炊飯機能	—／—	—／—	●（炭焼き加熱）／—
おいしさ　グリル　調理メニュー（自動・手動）	—	—	4メニュー（自動3メニュー・手動1メニュー）
おいしさ　グリル　パラジウム脱煙機能	—	—	●
おいしさ　グリル　グリルお手入れ機能（空焼き）	—	—	●
快適　地震感知機能／害虫忌避※4	—／—	—／—	●／●
寸法・質量　本体　外形寸法（幅×奥行×高さ）	442×520×93.5mm	442×520×93.5mm	590×576×182mm
寸法・質量　本体　質量	約8.5kg	約8kg	約21kg
寸法・質量　グリル　庫内有効寸法（幅×奥行×高さ）※5	—	—	333×364×50mm
寸法・質量　グリル　グリルあみ（オーブンネット）（幅×奥行）	—	—	300×245mm(フッ素コート付)
電源コード	3芯 キャブタイヤケーブル　長さ700mm	3芯 キャブタイヤケーブル　長さ700mm	3芯 キャブタイヤケーブル　長さ600mm
その他付属品	—	—	専用天ぷら鍋※6

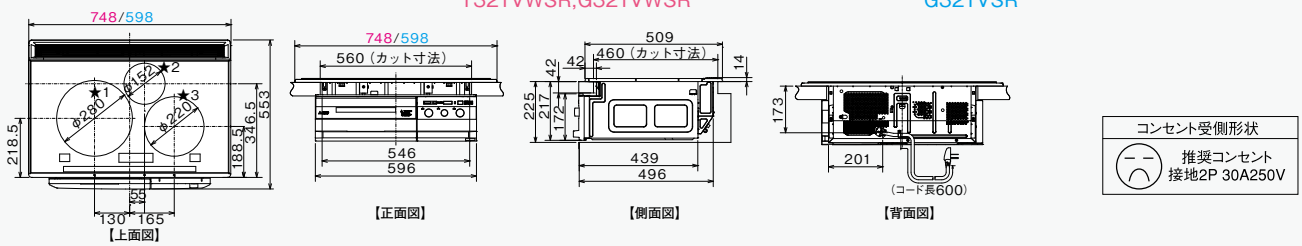
※1：中央ヒーター（ラジエントヒーター）、グリルヒーターは、ヒーター定格を表示しています。※2：合計消費電力量を超えるご使用の場合は、自動的にヒーター火力を調節します。
※3：揚げ物機能使用側のIHでは、切タイマーの設定はできません。※4：ゴキブリ等の害虫が忌避する塗料を塗っています。※5：グリルあみ（オーブンネット）から上ヒーターまでの高さ。
※6：本体付属の専用天ぷら鍋は1個です。2個お使いの場合は少量油対応機種向け専用天ぷら鍋（CS-T22）をお買い求めください。
◆特定安全IH調理器適合品は、総務省消防庁通知および消防庁告示に基づき、一般社団法人 日本電機工業会が定めた特定安全IH調理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 http://www.jema-net.or.jp/Japanese/ha/shoubou/）

外形寸法図 （寸法単位：mm）

3口ビルトイン型

75cmワイドトップ CS-PT321HNWSR,T321HNWSR, T321VWSR,G321VWSR

60cmトップ CS-PT321HNSR,T321HNSR,T321VSR, G321VSR

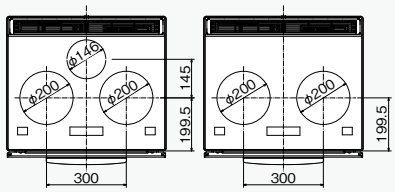


●…75cmワイドトップ　●…60cmトップ

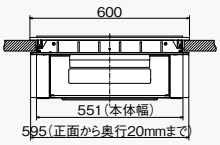
※G321Vシリーズ（★1：φ273、★2：φ140、★3：φ210）　※据付の際、前面より奥行20mmまでは600mm幅の空間が必要です。

外形寸法図 （寸法単位：mm）

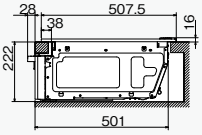
3口ビルトイン型 60cmトップ RE-321SR　2口ビルトイン型 60cmトップ RE-221SR



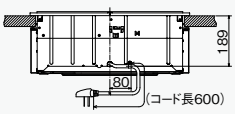
【3口IH上面図】　【2口IH上面図】



【正面図】



【側面図】

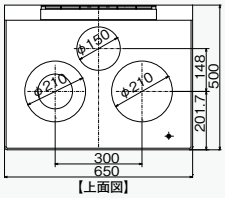


【背面図】

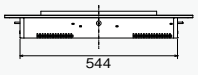
コンセント受側形状
推奨コンセント
接地2P 30A250V

※据付の際、前面より奥行20mmまでは600mm幅の空間が必要です。

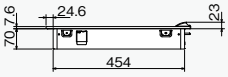
3口ビルトイン型 65cmトップ CS-T34BFR



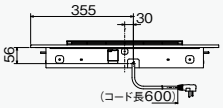
【上面図】



【正面図】



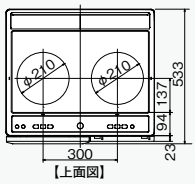
【側面図】



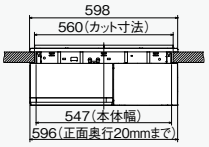
【背面図】

コンセント受側形状
推奨コンセント
接地2P 30A250V

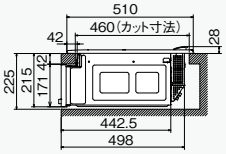
2口ビルトイン型 60cmトップ CS-G220DXR,G217DR



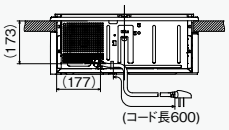
【上面図】



【正面図】



【側面図】



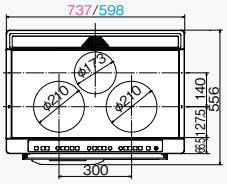
【背面図】

CS-G220DXR
コンセント受側形状
推奨コンセント
接地2P 30A250V

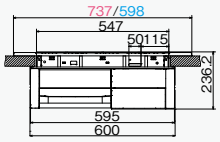
CS-G217DR
コンセント受側形状
推奨コンセント
接地2P 20A250V

※据付の際、前面より奥行20mmまでは600mm幅の空間が必要です。

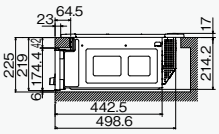
3口ビルトイン型 ワイドトップ CS-G318MWS 60cmトップ CS-G318MSR,CS-G318MS,CS-G318M



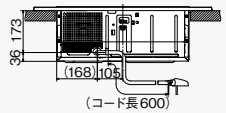
【上面図】



【正面図】



【側面図】



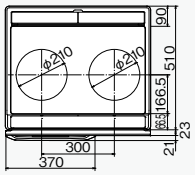
【背面図】

コンセント受側形状
推奨コンセント
接地2P 30A250V

●…ワイドトップ　●…60cmトップ

※据付の際、前面より奥行20mmまでは600mm幅の空間が必要です。

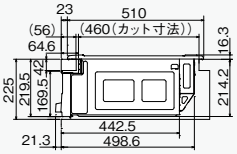
2口ビルトイン型 60cmトップ CS-G221AKS



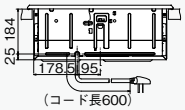
【2口IH上面図】



【正面図】



【側面図】

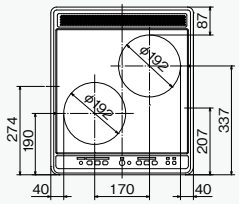


【背面図】

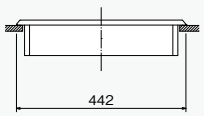
コンセント受側形状
推奨コンセント
接地2P 30A250V

※据付の際、前面より奥行20mmまでは600mm幅の空間が必要です。

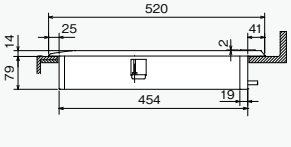
2口ビルトイン型 45cmトップ CS-G217BS,G217B,H217B



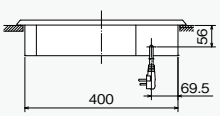
【上面図】



【正面図】



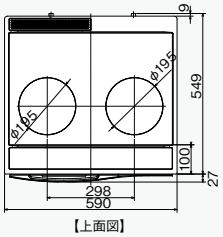
【側面図】
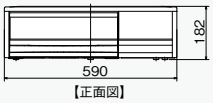


【背面図】

コンセント受側形状
推奨コンセント
接地2P 20A250V

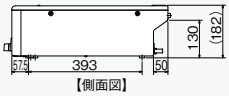
2口据置型 CS-G221CS,CS-G221CS20A



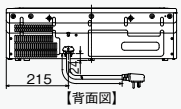
【上面図】



【正面図】



【側面図】



【背面図】

CS-G221CS
コンセント受側形状
推奨コンセント
接地2P 30A250V

CS-G221CS20A
コンセント受側形状
推奨コンセント
接地2P 20A250V

※設置の際は幅600mm×奥行550mm×高さ180mmのスペースが必要です。

この紙面に掲載の商品の価格には、配送・設置調整・据付費・使用済み商品の引取り費等の費用は含まれておりません。
この紙面に掲載の商品の価格は、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ではありません。

別売部品

ビルトイン型用設置枠

（トップ幅45cm）
CS-ZWAKU45
価格18,000円（税別）
外形寸法：幅447×奥行530×高さ180mm
※グリルなし機種対応の為、前面開口部は無し



（トップ幅75cm）
CS-ZWAKU75
価格20,000円（税別）
寸法：幅749×奥行547×高さ225mm

（トップ幅60cm）
CS-ZWAKU60
価格18,800円（税別）
寸法：幅599×奥行547×高さ225mm

ビルトイン型用設置枠バックガード

（トップ幅60cm）
CS-ZBG60



価格4,200円（税別）
寸法：幅599×奥行15×高さ110mm

（トップ幅75cm）
CS-ZBG75
価格4,600円（税別）
寸法：幅749×奥行15×高さ110mm

ビルトイン型用一体型キャビネット

（トップ幅60cm）
CS-CA60（扉色：ホワイト）



価格40,000円（税別）
寸法：幅598×奥行550×高さ800mm
※バックガード（CS-ZBG60）設置可能。　※扉の中に棚はありません。

据置型用バックガード

（コンロ台奥行550mm用）
CS-ZBGC55



価格5,000円（税別）
寸法：幅590×奥行10×高さ136mm

据置型用バックガード

（コンロ台奥行600mm用）
CS-ZBGC60



価格5,000円（税別）
寸法：幅590×奥行35.5×高さ46mm

ラジエントヒーター用焼きあみ

CS-YAKIAMI



価格1,000円（税別）

HEMS用無線LANアダプター

HM-02A-CS
価格10,000円（税別）
※CS-PT321H、T321H、T321V、G321Vシリーズ用
CS-T34BFR用

ユーロスタイルIH（CS-T34BFR）専用パネルセット

CS-FPS34



価格16,000円（税別）
パネル寸法：幅594×奥行15×高さ168mm

■推奨部品

据置き台（タカラスタンダード）

CS-AUG60R（扉色：ホワイト）



価格26,000円（税別）
寸法：幅600×奥行543×高さ625mm
※ビルトイン型（60cmタイプ）を設置枠（CS-ZWAKU60）に入れてご使用の際の床からの高さ：850mm／据置型をご使用の際の床からの高さ：807mm　※扉の中に棚はありません。

台輪スペーサー（タカラスタンダード）

CS-60M



価格3,500円（税別）
寸法：幅595×奥行500×高さ140mm
※ 据置型をご使用の際の床からの高さ：857mm
※CS-AUG60R、CS-CA60に設置可能。

据置型用30A露出型コンセント

CS-WK3730B



価格2,200円（税別）

専用天ぷら鍋

CS-T22



価格3,250円（税別）
サイズ／φ220mm×80mm

グリルディッシュバリエ

（びっくリングIHグリル専用）



CS-GRILLDISH
価格15,000円（税別）
付属品（レシピブック）

レンジグリル IH専用フライパン

（取っ手着脱式）



CS-REPAN
価格15,000円（税別）
※ハンドル着脱式
サイズ／φ260mm×55mm
質量／1.13kg
接地底径／195mm

グリル調理時のうっかりタッチを防止。
取り付けもカンタンなグリルガード。



写真は、CS-GRILLGH

ビルトイン型用グリルガード

CS-GRILLGH
価格3,500円（税別）
対象形名：CS-PT321H、T321H、T321V、G321Vシリーズ

CS-GRILLGM
価格3,500円（税別）
対象形名：CS-G221AKS

CS-GRILLGL
価格3,500円（税別）
対象形名：CS-G318MS、G318M、G318MSR、G318MWS

CS-GRILLGR
価格8,000円（税別）
対象形名：RE-321SR、221SR

据置型用グリルガード

CS-GRILLG
価格3,500円（税別）
対象形名：CS-G221CSシリーズ

■専用隙間かくし下ルーバー（ビルトイン型専用）

シリーズ名	キャビネット隙間	色	形　名	価　格	外形寸法（幅×奥行×高さ）
CS-PT321H、T321H、T321V G321Vシリーズ	9mmに対応	シルバー	CS-ZUP9	3,500円（税別）	597×24×5mm
	25mmに対応	シルバー	CS-ZUP25	3,500円（税別）	597×24×20.5mm
	50mmに対応	シルバー	CS-ZUP50	3,500円（税別）	597×24×45.5mm
RE-321SR、RE-221SR	30mmに対応	シルバー	CS-ZUR30	5,000円（税別）	595×38×16.8mm
	55mmに対応	シルバー	CS-ZUR55	5,500円（税別）	595×38×41.8mm
CS-G221AKS、G220DXR、G217DR	9mmに対応	シルバー	CS-ZUM9	3,500円（税別）	597×24×5mm
	25mmに対応	シルバー	CS-ZUM25	3,500円（税別）	597×24×20.5mm
	50mmに対応	シルバー	CS-ZUM50	3,500円（税別）	597×24×45.5mm
CS-G318MS、G318M、G318MSR G318MWS	9mmに対応	グレー	CS-ZU12M9	3,500円（税別）	595×45×5mm
	25mmに対応	グレー	CS-ZU12M25	3,500円（税別）	595×45×20.5mm
	50mmに対応	グレー	CS-ZU12M50	3,500円（税別）	595×45×45.5mm

■専用隙間かくし上ルーバー（ビルトイン型専用）

シリーズ名	キャビネット隙間	色	形　名	価　格	外形寸法（幅×奥行×高さ）
CS-PT321H、T321H、T321V G321Vシリーズ、G221AKS CS-G318MS、G318M、G318MSR、G318MWS	21mmに対応	シルバー	CS-ZTM10※1	3,500円（税別）	597×43×16.5mm
RE-321SR、RE-221SR	23mmに対応	シルバー	CS-ZTR	4,500円（税別）	592×50×17mm
G220DXR、G217DR	21mmに対応	シルバー	CS-ZTD10※2	3,500円（税別）	595×40×16.5mm

※1：付属の上ルーバーを外した状態で21mm以上の隙間がある場合に使用します。取り付けは付属の上ルーバーを外して隙間かくし上ルーバーを取り付けます。キャビネットの隙間が11mmの場合、付属の上ルーバーを取り付けます。
※2：引き出しを外した状態で21mm以上の隙間がある場合に使用します。

推奨鍋ラインアップ　詳細は www.MitsubishiElectric.co.jp/home/ih_cooking/product/nabe/

推奨品は下記の記載メーカー製です。

【フジノスシリーズ】



18cm片手鍋
CS-133045
価格6,500円(税別)
- サイズ／φ174mm×95mm
- 質量／1.09kg
- 接地底径／168mm



写真はCS-106865です。

IHフライパンDX20cm
(内面フッ素樹脂加工)
CS-106063
価格6,000円(税別)
- サイズ／φ200mm×43mm
- 質量／0.6kg
- 接地底径／140mm

IHフライパンDX26cm
(内面フッ素樹脂加工)
CS-106865
価格11,000円(税別)
- サイズ／φ260mm×55mm
- 質量／1.1kg
- 接地底径／180mm

IHフライパンDX30cm
(内面フッ素樹脂加工)
CS-163004
価格14,000円(税別)
- サイズ／φ312mm×58mm
- 質量／0.99kg
- 接地底径／220mm



24cmマルチパン(ガラス蓋付)
(内面フッ素樹脂加工)
CS-N133540
価格11,600円(税別)
- サイズ／φ240mm×68mm
- 質量／1.04 kg
- 接地底径／180mm



写真はCS-106827です。

IHパン用ガラス蓋20cm用
CS-106339
価格1,400円(税別)
- サイズ／φ200mm
- 質量／0.425kg

IHパン用ガラス蓋26cm用
CS-106827
価格1,800円(税別)
- サイズ／φ260mm
- 質量／0.66kg



写真はCS-133120です。

20cm両手深鍋
CS-133090
価格8,000円(税別)
- サイズ／φ198mm×117mm
- 質量／1.46kg
- 接地底径／190mm

24cm両手深鍋
CS-133120
価格10,500円(税別)
- サイズ／φ237mm×140mm
- 質量／2.03kg
- 接地底径／230mm



ステンレス製土鍋
「わらく」10号
CS-WARAKU10
価格13,800円(税別)
- サイズ／φ262mm×97mm
- 質量／2.42kg
- 接地底径／211mm



IHパン玉子焼DX
CS-106872
価格5,800円(税別)
- サイズ／幅142mm×長さ359mm×高さ69mm
- 質量／0.51kg
- 接地底径／155mm



27cm両手深鍋
CS-116772
価格20,000円(税別)
- サイズ／φ270mm×179mm
- 質量／2.15kg
- 接地底径／235mm



33cm和鍋
CS-116185
価格22,000円(税別)
- サイズ／φ299mm×150mm
- 質量／2.3kg
- 接地底径／230mm



33cm和鍋用ガラス蓋
CS-116512
価格2,800円(税別)
- サイズ／φ320mm
- 質量／0.98kg

三菱オリジナル 鍋5点セット CS-133489



セット合計価格
38,400円(税別)
1. 20cm両手鍋
2. 24cm両手深鍋
3. ホイッスルケトル2.0ℓ
4. マルチパン(ガラス蓋なし)
5. 18cm片手鍋

IHクッキングヒーターで使える鍋・使えない鍋　一般財団法人「製品安全協会」の SIH SCH-IH マークのある鍋をおすすめします。

IHヒーターでは材質や底の形状などによって、使える鍋と使えない鍋があります。新しく購入するときは、一般財団法人「製品安全協会」が認定したSGマーク「SGIH」「SGCH-IH」のある鍋をおすすめします。※100V対応専用の鍋は使えません。SGマークがない鍋は「IHヒーターで使える」と表示されていても、火力が弱かったり、火力が入らない場合があります。同じ火力設定でも、鍋の材質、形状、大きさなどによっては消費電力や、加熱状態が異なったりします。同じ鍋を使用しても、各IHヒーターで消費電力や、加熱状態が異なる場合があります。※揚げ物調理の際は、付属の専用天ぷら鍋をお使いください。

鍋の材質	鍋の種類		IHヒーター	ラジエントヒーター
	鉄、鉄鋳物、鉄ホーロー		○ ● ホーロー鍋は、空焼きしたり焦げ付かせないようにする。(ホーローが溶けてくっつき、トッププレート損傷の原因)	○ ● ホーロー鍋は、空焼きしたり焦げ付かせないようにする。● ホーロー加工された魚焼きあみは使えない。
	ステンレス	 18-0 ※磁石がよくつく。	○	○
		18-8 18-10	△ ● 火力が弱くなる。● 厚さ1mm以上のものは、使えない場合がある、	○
	貼り付け鍋※1 溶射鍋※2 多層鍋		△ ● 多層で間に鉄をはさんでいるものや、底が18-0ステンレスのものは使える。● 鍋の底の材質により火力が弱くなったり、使えないものがある。	○
	陶磁器(土鍋など)		× ● 「IHヒーターで使える」と表示されていても、IHヒーターでは使わない。※形状などによっては、本製品が故障します。	△ ● 土鍋の底に脚のあるものは加熱できない。● 土鍋を引きずらない。(土鍋の底でトッププレートを傷つけ、割れの原因)
	銅、アルミ		×	○
	耐熱ガラス		×	△ ● 超耐熱ガラス製鍋以外は使えない。(割れることがある)

※1：鍋の底にステンレスなどを貼り付けている　※2：鍋の底に鉄などをコーティングしている

鍋の形状		IHヒーター	ラジエントヒーター
	○	PT321H、T321H、T321V、G321Vシリーズ：左IHヒーター：12～30cm、右IHヒーター：12～24cm、中央IHヒーター：12～15cm その他のシリーズ：左右IHヒーター：12～26cm(G217B、H217B、G221CSは12～27cm)、中央IHヒーター：12～19cm(T34BFR、RE-321SRは12～15cm) ●直径が大きいと、熱が伝わりにくくなり、調理が上手に出来ない事があります。●圧力鍋も使えます。(IHヒーターは火力が強いので火力を上げすぎない) ●PT321H、T321Hシリーズの左IHヒーターで鍋底直径15cm以下のものを使うと、火力が弱くなる場合があります。	中央ヒーター：12～19cm (G321Vシリーズは12～15cm) ※H217Bは、12～27cm
	×	●底に3mm以上の反りや脚があるもの ●底の丸いもの(中華鍋など) ●底の直径が12cm未満のもの ※安全機能が正しくはたらかない、火力が弱くなったり、入らない場合があります。(本体故障の原因) ●底が薄いものは、底が変形する事があります。低めの火力で使ってください。 ●底が薄いものや底が反っているものは、強火で予熱すると赤熱する場合があります。  約3mm以上	●底に3mm以上の凸凹があるもの。 ※温度調節機能が働き、ヒーターが赤くなったり消えたりする為、調理が上手にできません。

この紙面に掲載の商品の価格には、配送・設置調整・据付費・使用済み商品の引取り費等の費用は含まれておりません。
この紙面に掲載の商品の価格は、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ではありません。

IHクッキングヒーター（家庭用）

本カタログ掲載商品の価格には、配送・設置調整・据付等に要する費用は含まれておりません。記載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ではありません。また、使用済み商品の引き取りに要する費用等は販売店にご相談ください。

保証料をご負担いただくと修理費が無料に。

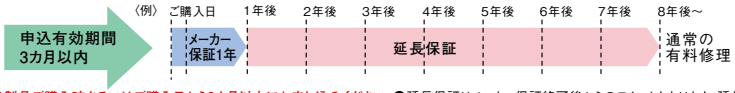
延長保証制度

延長保証期間が8年間と5年間の2タイプご用意しています。

〈保証期間〉

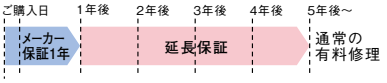
延長保証期間8年間の場合

商品購入日から8年間の長期保証
メーカー保証期間と延長保証期間の合計で8年間となります。



延長保証期間5年間の場合

商品購入日から5年間の長期保証
メーカー保証期間と延長保証期間の合計で5年間となります。



●製品ご購入時あるいはご購入日から3カ月以内にお申し込みください。●延長保証はメーカー保証終了後からのスタートとなります。延長保証は、メーカー保証を含め、ご購入日〈使用開始日〉から8年間または5年間の長期保証となります。また延長保証は終了後は通常の有料修理に移行いたします。●保証金額は本体のご購入価格が限度となります。●当制度の詳細は三菱電機延長保証申込受付センターまでお問い合わせください。

〈保証内容〉延長保証期間中に対象商品に故障が発生した場合に、修理費を保証します。

保証する修理費用 ＝ 技術料 ＋ 部品代 ＋ 出張料

〈延長保証対象商品と保証料〉

IHクッキングヒーター	8年間保証料7,805円（税込） 5年間保証料3,850円（税込）

2022年4月現在（保証料は変更する場合がありますのでご注意ください）

資料のご請求はこちらへ（受付時間365日24時間）
三菱電機延長保証申込受付センター
延長保証についてのホームページから資料請求できます。
www.MitsubishiElectric.co.jp/smart-denka/warranty
0120-867-789 受付時間：平日午前9:30～午後5:00（土日祝日、年末年始および所定の休業日を除く）

おいしい！カンタン！
三菱IHクッキングヒーターのレシピ集はこちらへ。
三菱電機レシピ

あしたを、暮らしやすく。
SMART QUALITY

暮らしの「本質」を見つめた、新しいものづくりへ。

これからの豊かさや幸せのために、私たちは「省エネ化」「省資源化」という社会全体の課題を解決しながら人と社会・地域をつないで、ひとりひとりの「暮らしのクオリティ」を高める、新しいものづくりを推進していきます

安全に関するご注意

●ご使用の前に取扱説明書をよくお読みの上、正しくお使いください。 ●油は炎がなくても温度が上がると発火するおそれがあります。揚げ物調理中は次のことを必ずお守りください。本体のそばを離れない・揚げ物ボタンを使う・必ず専用天ぷら鍋を使う・加熱部の中央に置く・指定の油量を守る●水や調理物を加熱していると突然沸騰して、飛び散ることがあるため加熱前によくかき混ぜてください。特に、だし汁・みそ汁・カレー・牛乳などの汁物には注意してください。 ●鍋などの下に紙や各種汚れ防止カバーなどを敷いて使用しないでください。温度調節機能などの安全装置が正しく働かないため、発煙・発火などの原因となり非常に危険です。 **●医療用ペースメーカーをお使いの方が、IHクッキングヒーターをご使用される場合は、医療用ペースメーカーの取扱説明書および担当医師の指導の指示に従ってください。**

●フライパンや鍋について、底が薄いものや底が反っているものは、強火で予熱すると赤熱する場合があります。
●ガス事業者に連絡しないでガス工作物（ガス配管、ガスメーター、ガス栓等）を無断で撤去することは、法令により規制されています。事前にガス事業者へ連絡してください。
●三菱電機もしくは当社販売会社と誤認させて、電話勧誘したり、お客さまの意志に反して強引に販売する訪問販売業者にご注意ください。
訪問販売や電話勧誘販売は消費者保護を目的とした法律※の適用を受けます。※特定商取引法〈旧訪問販売法〉・消費者契約法〈消費者と事業者が結んだ契約全てが対象です〉

IHクッキングヒーターの1ヵ月の電気代は約1,020円*1

*1. 標準的な4名家族世帯にて、朝・昼・夕食時に標準的なメニューでIHクッキングヒーターを使用した場合の1ヵ月の電気代は約1,020円（税込）です。（一般社団法人 日本電機工業会［JEMA］IH調理技術委員会調べ。）電力目安料金は、全国家庭電気製品公正取引協議会 電力料金目安単価27円/kWh（税込）［平成26年4月改定］で算出。

お支払いは三菱電機クレジットをご利用ください。
便利な分割払いで快適な生活設計を……三菱電機クレジット〈分割払い・ボーナス払い・リボ払い〉のご相談は当店でどうぞ。
三菱電機クレジット取扱店

保証書は必ずお受け取りください。
この商品には保証書がついています。購入時は、必要事項が記入されているかご確認の上、大切に保存してください。購入店名、購入日付の記載がない保証書は、無効になりますのでご注意ください。
保証書

愛情点検

★長年ご使用のIHクッキングヒーターの点検を！ ●IH調理器の補修用性能部品の保有期間は製造打切後8年です。

こんな症状はありませんか	ご使用中止
●焦げくさいにおいがする。 ●触れるとビリビリ電気を感じる。 ●トッププレートにひびが発生した。 ●その他の異常・故障がある。	事故防止のため、専用ブレーカーを「切」にしてから販売店に点検・修理をご相談ください。

●商品の定格、仕様は改良などのため、一部変更することがありますのでご了承願います。 ●商品の色は、印刷により現品と多少違うことがありますのでご了承ください。 ●この製品は日本国内用ですので日本国外では使用できません。また、日本国外でのアフターサービスも受けられません。 ●Products in this catalog are designed for use in Japan only. Servicing is not available outside of Japan. ●このカタログのお問い合わせは、販売店にご相談ください。もし販売店でおわかりにならないときは、当社相談センターにおたずねください。

三菱電機株式会社

製造会社 **三菱電機ホーム機器株式会社** 〒369-1295 埼玉県深谷市小前田1728-1

●三菱電機お客さま相談センター 家電品の購入相談・取扱い方法
フリーダイヤル 0120-139-365（無料）（受付時間365日24時間）
いつもサンキュー 365日
携帯電話・PHSの場合
TEL.0570-077-365（有料）
FAX.0570-088-365（有料）
フリーダイヤル・ナビダイヤルをお使いいただけない場合はTEL.03-3414-9655（有料）FAX.03-3413-4049（有料）
■ご相談対応 平日 9:00～19:00 土・日・祝・弊社休日 9:00～17:00 左記以外の時間は受付のみ可能です。
＊電話番号は変更になることがございますので、あらかじめご了承願います。
＊電話番号をお確かめのうえ、お間違えのないようおかけください。
●「三菱IHクッキングヒーター」のホームページ
www.MitsubishiElectric.co.jp/ih-cooking

●お買い求め、ご相談は信用とサービスの行き届いた当店へどうぞ。

表示を正しく 家電公取協会員

S-S13-2-CA781-A ㊍2204(IP)

2022年4月作成

VEGETABLE OIL INK