

水なし 両面焼きグリルを新搭載。
3口すべてIHのスタンダードタイプ。



- 焼き物温度調節
- 光火力センサー
- 光・揚げ物温度調節
- 安定した高火力
- こげつきお知らせ
- 光るリング(火力に応じて明るさ変化)
- フル天面操作(タッチ式)
- 両面焼きグリル(水なしタイプ)
- レンジフード換気運動対応

光火力センサー

(シルバー/グレイッシュシルバー)

1 手軽においしい料理ができる 水なし 両面焼きグリル

受け皿に水を入れる手間もなく、両面焼きでこんがりおいしく焼き上げ。



両面焼きで裏返す手間もなく
こんがりおいしく

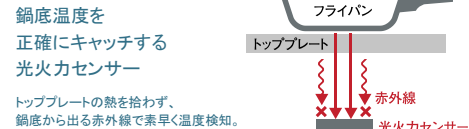
当社独自の上下ヒーターの制御で庫内温度を最適に
コントロール。裏返しの手間もなく、表面はこんがり、中は
ジューシーにおいしく焼き上げます。



表も裏もこんがり焼けます！

2 揚げ物はカラッと、焼き物はジューシーに 光火力センサー

光火力センサーで鍋底温度を正確にキャッチし、
設定温度をキープするので、揚げ物も焼き物もメニューに合わせた
温度設定で、手間なくおいしく調理できます。



3 大きなボタンで操作がかんたん フル天面操作

天面の大きなボタンでかんたんに操作できます。
また、LED火力表示なので火力感をひと目でチェックできて便利です。



左IH 後ろIH・グリル 右IH

パナソニックならではの機能で、お料理をもっと楽しく、もっとおいしく。

グリル

「メニューボタン」で選んでスタートするだけ
3つのグリル自動メニューで

焼き魚をかんたん調理



【切身/干物】 【つけ焼き】 【生・姿焼き】

調理性

フライパンでも小鍋※でもカラッとおいしく
光・揚げ物温度調節

140℃～200℃を
10℃きざみで設定。
食材投入後に油温
が下がっても、素早
く温度復帰して設定
温度をキープします。



※鉄・ホーロー・有磁性ステンレス鍋の場合は
底径12cm以上の鍋をお使いください。

温度を設定するだけでおいしく焼き上げ
焼き物温度調節(左IH)

メニューの温度を設定するだけで手
間なくおいしく焼き上げ。調理中、温
度が下がってもパナソニックのIHなら、
鍋底温度をとらえて設定温度をキ
ープ。食材にしっかりと火を通して焼き上
げます。



ハッシュドポテト

使いやすさ

新デザインで見やすく
光るリング

使用中はあたたかな赤色に
点灯。鍋を置く位置もわ
かりやすい。火力に応じて
明るさが10段階に変化しま
す。



素早い温度復帰で鍋フりもできる
安定した高火力

光火力センサーが、鍋底
温度を素早く検知。とろ火
から強火まで細やかなコン
トロールで、炒め物もシャ
キッとおいしく仕上げます。
素早い温度復帰で鍋フりも
可能。



安全・省エネ

鍋がこげついたら加熱がストップしてお知らせ
こげつきお知らせ(左右IH)

加熱モード火力5以下で約10分以上
加熱のときに作動

煮物や煮込み調理のこげつきを検知すると加熱をス
トップして、光るリング・「こげつき」表示の点滅でお知
らせ。ついこのかたの時も安心です。

■こげつきお知らせ機能が作動した
シチュエーション時



ルーを
取り除いた鍋底

具材を
取り除いた鍋

鍋の種類・火力・調理メニューなどによって、加熱停
止までの時間やこげつき方は変わります。こげつきを
わかりやすくするため、具材やルーを取り除いていま
す。

壁面の汚れを抑える

グリル排気方式

当社独自のグリル排気構
成により、煙を後方ではな
く、上方へ導くことでキッ
チン壁面への接触を抑え、汚
れを軽減します。



■排気構造イメージ
←グリル排気
→ファン排気



XST タイプ

鉄・ステンレス対応

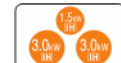
幅60cmタイプ

KZ-G33XST

(シルバー/グレイッシュシルバー)

本体希望小売価格

244,000円(税抜)(工事費別)



1.5cm

3.0kW

3.0kW

シーストーター
(下ヒーター)

トッププレート網
(シルバー)