

焼き網を使わない。「ラク旨グリル」採用の3口IH

3口IH **M7STF**
鉄・ステンレス対応



予熱も加熱もコントロール
光・温度センサー

1.6kW IH
3.0kW IH
3.0kW IH

200V

レンジフードファン連動
HT-M7STF(S)
幅60cm シルバー

メーカー希望小売価格
+標準工事費(撤去処分費込み) 合計 **278,080円(税込)**

下取りなし価格 **109,800円(税込)**

今お使いのコンロを
10,000円(税込)で下取り

下取り後価格 **99,800円(税込)**

購入特典

取っ手が取れるIH対応
フライパン4点セット



標準工事内容：①搬入配送費 ②既存IH撤去 ③新規IH取付 ④廃材処分費込み

※ガスコンロからIHへ交換の場合、
200V電源新設工事としてプラス19,250円(税込)

「ラク旨グリル」でおいしく焼き上げ **レシピ** 35種類*

「ラク旨グリル」オート(74種類) 「ラク旨グリル」手動(10種類)



冷凍の「切身・干物」を
解凍の手間なしで
そのまま焼き上げ **NEW**



塩さば
付属の「ラク旨グリル」

水なし自動両面焼きグリル

- 切身・干物 **冷凍のまま**
- 丸焼き
- 肉・野菜
- 揚げ物温め



スライドレールで
大きくラクに
引き出せる

見やすく使いやすい上面操作部



立ったままのラクな姿勢で操作ができる

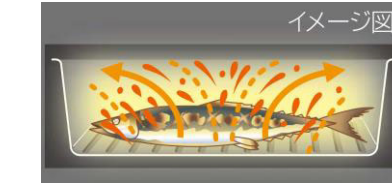
中央ヒーターもIHだとここが便利

1.6kW IH
3.0kW IH
3.0kW IH

トッププレートの温度: 鍋底温度以上に熱くならない
トッププレートの清掃性: 焦げ付きにくく、お手入れ簡単
細かな火力調節: とろ火から強火まで簡単調節

焼き網を使用しないからお手入れラクラク

ラク旨グリルが庫内への
油跳ねをガード



グリル庫内が汚れにくいので
お掃除の手間が低減

表面がフッ素コートで
こびりつきにくい



洗いやすく
お手入れがラクラク

温度低減ドア **NEW**

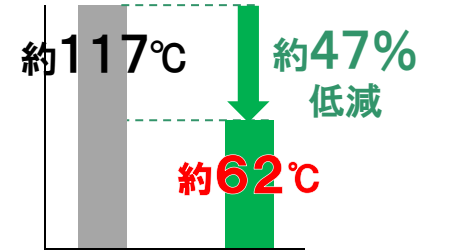
グリル使用時のドア表面温度上昇を抑制

従来機種との調理時のドア表面温度比較
(条件: 室温23°C、電圧200V)

■さんま4尾調理時(グリルオート調理)



温度低減ドア



従来機種 HT-L7STF(S)
(2018年発売) 約117°C
新型機種 HT-M7STF(S)
(2021年発売) 約62°C



調理モード **NEW**

調理モード(左IH)
メニュー: 「卵焼き」「焼き物」

メニューに合わせて設定火力を自動でキープ。



卵焼き	スクランブルエッグ	弱	焼き物	チキンソテー	弱
	卵焼き	中		白身魚のソテー	中
	オムレツ	強		ビーフステーキ	強



* 1 Webレシピで紹介しているレシピの数です。○「ラク旨グリル」はグリル専用です。○火力の値は入力値です。○説明用に「表示部」を点灯させています。○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、お使い下さい。※画像・イラストはイメージです。