

調理中に具材をかき混ぜるタイミングやコツをアドバイスする「まぜナビ^{※1}」機能を搭載

水なし自動調理鍋「ヘルシオ ホットクック」withシリーズを発売

HEALSIO
ヘルシオ ホットクック



水なし自動調理鍋「ヘルシオ ホットクック」<KN-MN16H-B (ブラック)>

シャープは、水なし自動調理鍋「ヘルシオ ホットクック」の新ライン、withシリーズ^{※2}を発売します。自動かき混ぜ機能に代わり、調理中に具材をかき混ぜるタイミングやコツをアドバイスする「まぜナビ」機能を新たに搭載しました。

「ホットクック」は、食材に含まれる水分を活用する無水調理^{※3}により、素材本来のおいしさを引き出し、栄養素をしっかりと残しながら、自動での調理を実現。2015年の発売以来多くのお客様にご好評をいただいています。今回、自動かき混ぜ機能を搭載したハイエンドモデルのproシリーズに加え、手軽に使えるwithシリーズを新たに開発。お客様の生活スタイルやニーズに応じて選べるラインアップをそろえ、家庭での豊かな食生活と家事の省力化を強力にサポートします。

本機は、温度と蒸気のダブルセンサーを搭載。鍋の中の温度をきめ細かくチェックし、自動で加熱を調整するので、調理中にかき混ぜが必要のないメニューは、ほったらかしで調理できます。また、自動かき混ぜ機能に代わり、調理中に具材をかき混ぜるタイミングやコツをアドバイスする「まぜナビ」機能を新搭載。本体前面の画面に表示されたアドバイスに沿ってかき混ぜれば、クリームシチューにとろみをつけたり、肉じゃがなどの煮物に味をなじませたりでき、より一層おいしく仕上げられます。

さらに、お手入れが必要な内蓋やつゆ受けなどの部品は、取りはずしがしやすく食洗機でも洗浄が可能^{※4}です。本体前面にメニューや操作手順を見やすく表示する液晶画面を搭載することで、使いやすさも追求しています。

品名	愛称	形名	調理容量	希望小売価格	発売日	月産台数
水なし自動調理鍋	ヘルシオ ホットクック	KN-MN16H	1.6L	オープン	2024年 11月21日	1,500台

■ 主な特長

1. 温度と蒸気のダブルセンサーにより自動できめ細かく加熱を調整することで、火加減の難しい無水調理なども、ほったらかしで調理可能
2. 調理中に具材をかき混ぜるタイミングやコツをアドバイスする「まぜナビ」機能を新搭載
3. 食洗機での洗浄が可能な部品や、見やすい液晶画面の採用により、使いやすさを追求

※1 全てのメニューが対象ではありません（レシピ集掲載の「まぜナビ」対象メニュー数は31）。
※2 「with」は「一緒に」が由来。ユーザーがかき混ぜ、料理を一緒に作り、一緒に楽しむことを提案します。
※3 全てのメニューが対象ではありません（レシピ集掲載の無水メニュー数は32）。
※4 内蓋、つゆ受け、蒸しトレイ、蒸気口カバー（内鍋のをぞくお手入れが必要な部品）。

【 ホームページ 】 <https://corporate.jp.sharp/>（画像ダウンロード <https://corporate.jp.sharp/press/>）

【 本 社 】 〒590-8522 大阪府堺市堺区匠町1番地

【 お客様お問い合わせ先 】 お客様ご相談窓口 ☎ 0120-078-178

■ 主な特長

1. 温度と蒸気のダブルセンサーにより自動できめ細かく加熱を調整することで、火加減の難しい無水調理なども、ほったらかしで調理可能

本機は、温度と蒸気のダブルセンサーが鍋の中の温度や食材から出る蒸気をきめ細かくチェックし、自動で加熱を調整するので、ほったらかしで調理が可能です。また、冷蔵・常温状態の食材はもちろん、冷凍食材も使用可能です。温度をセンシングし、食材に熱が通るまでしっかりと加熱するので、冷凍シーフードミックスやホームフリージングしたお肉なども手軽にご使用いただけます*5。本体の蒸気を逃しにくい構造と、内蓋に施したドリップ加工により、食材の水分を活用しながら調理するので、焦げ付きなどが心配な無水調理もおまかせで調理が可能です。

「ホットクック」proシリーズで人気のメニューから、「煮物」「炒め物」「カレー」「シチュー」「スープ」「ゆで物」「めん類」「ごはん類」「2段調理」「発酵」「低温調理」「お菓子」など、多彩なジャンルの100種類*6のメニューを調理いただけます。



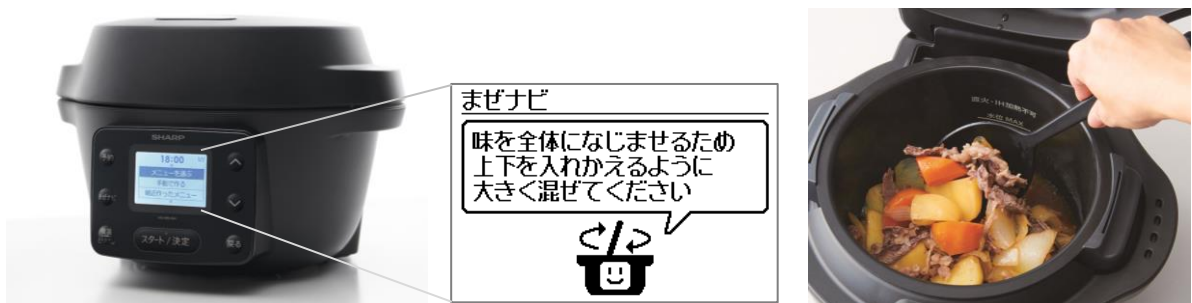
温度と蒸気のダブルセンサー（イメージ）／食材の水分を活用する内蓋のドリップ加工

*5 使用する食材の種類や温度帯、量により、鍋の温度上昇にかかる時間が異なるため、調理スタート時に表示されるかき混ぜのタイミングからずれる可能性があります。

*6 同梱のメニュー集および、レシピ集（サポートサイトから閲覧いただけます）掲載メニューです。本体へのメニューダウンロードには対応していません。

2. 調理中に具材をかき混ぜるタイミングやコツをアドバイスする「まぜナビ」機能を新搭載

具材をかき混ぜることで、よりおいしく仕上がるメニュー（31メニュー*6）を調理する場合には、自動かき混ぜ機能に代わり、新搭載の「まぜナビ」機能が、調理中に具材をかき混ぜるタイミングやコツをアドバイスします。自動かき混ぜ機能を搭載したproシリーズで培ったノウハウを活かし、調理の進行に合わせ、具材をかき混ぜる適切なタイミングをお知らせ音で通知。本体前面の画面にコツなどを表示するので、アドバイスに沿ってかき混ぜることで、よりおいしく仕上げる事が可能です。



「まぜナビ」画面／かき混ぜのイメージ



肉じゃが



筑前煮



回鍋肉



チキンと野菜のカレー



クリームシチュー

「まぜナビ」を使用することで、よりおいしく仕上がるメニュー（例）

3. 食洗機での洗浄が可能な部品や、見やすい液晶画面の採用により、使いやすさを追求

お手入れが必要な部品（内蓋・つゆ受け・蒸気口カバー）は、取りはずしが簡単で、食洗機での洗浄も可能です。また、内鍋には汚れが付きにくく、洗しやすいフッ素コーティング加工を施しています。



お手入れが必要な部品／フッ素コーティング加工の内鍋

また、本体前面に液晶画面を搭載し、メニュー名や操作手順をわかりやすく表示します。本体前面に画面が配置されているので、途中で蓋を開けてかき混ぜるときにも、表示を確認しながら調理できます。

■ その他の特長

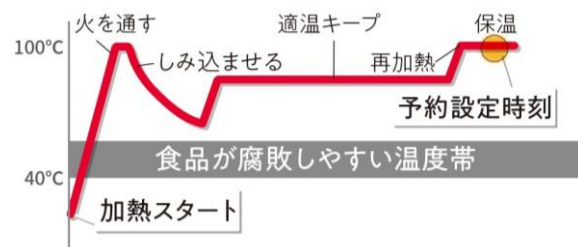
最大15時間の予約調理※7

食材の衛生面に配慮しながら、最大15時間の予約調理が可能です。出かける前に食材をセットしておけば、帰宅のタイミングに合わせてアツアツの状態に仕上げます。また、就寝前に予約をセットしておけば、起きてすぐにあたたかいみそ汁やスープをお召し上がりいただけます。

※7 全てのメニューが対象ではありません（レシピ集掲載の予約調理対応メニュー数は26）。



■ 予約調理の流れ



予約調理イメージ図

保温・あたため直し機能

最大12時間の保温が可能です。一度調理が終わったものを、あたため直すこともできます。

料理の水分調整に便利な煮詰め機能

料理の水分が多い場合には、蓋を開けて加熱できるので、中の食材の様子を確認しながら調理できます。しっかりと煮詰めて照りを出したい料理などに便利です。

充実の炊飯メニュー

9種類の炊飯メニューを搭載。「玄米ごはん」「炊きこみごはん」「赤飯」「おかゆ」に加え、「無洗米」「早炊き」「ふっくら」「しゃっきり」などの炊き方が選べます。



ごはん



赤飯



炊きこみごはん

■ 仕 様

形 名	KN-MN16H
色 調	-B (ブラック)
電 源	交流100V 50 - 60Hz共用
定 格 消 費 電 力	600W
調 理 容 量	1.6L
満 水 容 量	3.4L
設定温度 (発酵・低温調理)	35～90℃ (35～65℃は1℃単位、65℃以上は5℃単位)
最 大 予 約 設 定 時 間	15時間 (ごはん類 ^{※8} は12時間)
画 面	3インチ メニュー名表示
外 形 寸 法 (幅×奥行×高さ)	316 × 308 × 221mm
質 量	約3.9kg
電 源 コ ー ド の 長 さ	約1.4m (マグネットプラグ方式)
掲 載 メ ニ ュ ー 数	100 (自動90/手動10)
付 属 品	蒸しトレイ、メニュー集、取扱説明書

※8 「ごはん」「ごはん(無洗米)」「玄米ごはん」

本件に関する情報は、以下のウェブサイトでもご覧いただけます。

<水なし自動調理鍋「ヘルシオ ホットクック」製品サイト>

<https://jp.sharp/hotcook/>