

ひとの願いの、半歩先。

SHARP

見極めてまぜる。
ほったらかしでも絶品。



HEALSIO
ヘルシオ ホットクック

製品サイト



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

“まぜ技”で今日も絶品。

料理上手の技をこの一台に。

材料を入れたら、あとはおまかせ。

独自の「まぜ技」や絶妙な「火加減」でほったらかしなのに
手間をかけたような味に。

ただの時短じゃない、料理上手の技がつまったこの一台で、
毎日の食卓はもっとおいしく、もっと健やかに。



KN-HW24K



KN-HW16K





手間いらずなのに、ていねいな味。

かき混ぜ×火加減

かき混ぜ^{※1}や絶妙な火加減も、自動で

ホットクックは、鍋で調理をする際に手でかき混ぜるように、上から自動でかき混ぜるので、食材の状態や量に合わせて、上手にかき混ぜます。火加減はセンサーで常に鍋の中の温度や食材の火の通り具合を見極めながら、自動できめ細かく調整。分量選択をしなくても上手にできあがります。



自動でかき混ぜ



絶妙な火加減

※ KN-HW24K、HW16Kを中心に説明しています。 ●写真はイメージです。 ※1 すべてのメニューが対象ではありません。(かき混ぜるメニュー数は、HW24Kが71、KN-HW16Kが70、KN-HW10Gが26) ※3 大根のビタミンC <なべ>45.8%、<KN-HW16F>74.1%【分析依頼先】(一財)日本食第20056097004-0101号他 結果より当社に残存量を算出。 ※5 ごはん類は最大12時間 ※6 すべてのメニューが対象ではありません。(予約可能メ

ちみつ その秘密は緻密な調理工程。



無水調理

素材本来のおいしさも、栄養も、水なし^{※2}でまろごと調理

蒸気を逃しにくい構造と、ドリップ加工の内ぶたで、食材の水分を活用・循環させるので、おいしさが凝縮。抗酸化作用のあるビタミンC、葉酸などの栄養素もより多く残ります。例えば煮こみ料理など、普段お鍋で作る時より薄めに味付けしても、素材の味を活かしておいしく仕上げます。



ビタミンC(大根)残存率
約1.6倍^{※3}



葉酸(ほうれん草)残存量
約1.3倍^{※4}

(なべとの比較)

●比較数値はKN-HW16Kと同等の加熱性能を持つ機種にて測定した数値です。ビタミンCの残存率、葉酸の残存量は、機種、食材の差、食材の量、調理方法などによって異なります。

★本機の使用により、これらの効果を保証するものではありません。



予約調理

朝セットして、帰宅後にアツアツの夕食が食べられる

食材の衛生面に配慮しながら、最大 15 時間^{※5}の予約調理^{※6}が可能。出かける前にホットクックに食材をセットしておけば、帰宅後すぐにアツアツの夕食が食べられます。また、夜セットしておけば、朝起きてすぐにあたたかいみそ汁やスープを食べることもできます。



Before



After



家族を笑顔にしたい、使いやすい工夫がいっぱい

NEW

もっとトレイによる「2 段調理」で、
複数品目が同時に完成！

新開発の「もっとトレイ」による 2 段調理で
新たなメニューも増え、全 30 メニューの料理に
対応。専用キーが追加され、操作も簡単です。



メニューがどんどん増えて
飽きずに楽しめる



ホットクックを無線 LAN に
接続※8 すれば COCORO
KITCHEN レシピサービス※9
からメニューを選んで、
ホットクックに追加するこ
とができます。



汚れが取れやすい、
らっくクリーンコートでお手入れラク！

本体底の熱板に塗
装を施すことで、汚
れやすい本体底面も
固くしぼったぬれふきん
を使って簡単にお手
入れできます。



NEW

「らくらく冷凍ストック」の活用で
もっと便利に！

食材をカットし、下ごしらえをして冷凍ストックしてお
けば、冷凍のまま※7 ホットクックで加熱するだけ。
混ぜながら加熱するのでムラなく仕上がります。



NEW

生成 AI 技術を活用した
クックトークに対応※10

生成 AI を活用し、ス
マートフォンを使って自
動メニューだけでなく
手動調理の加熱アドバ
イスでホットクックの調
理の幅が広がります。



別売アクセサリもっとクック

“ヘラでのかき混ぜ”を実現し、
専門店の味合いを自宅で手軽に再現



2.4L
タイプ用 **TJ-U2A** オープン価格
[対象機種] KN-HW24K/24H/24G/
24F/24E/24C※11

1.6L
タイプ用 **TJ-U1A** オープン価格
[対象機種] KN-HW16K/16H/16G/
16F/16E/16D/KN-SH16W※11

※7 加熱するときは流水解凍などで手で割れる固さになります。 ※8 常時接続のブロードバンド回線が必要です。 ※9 COCORO KITCHEN はシャープ株式会社の登録商標です。 ※10 ホットクックで接続(プッシュボタン接続)した場合、COCORO KITCHEN レシピサービスからメニューをダウンロードすることはできますが、スマートフォンを使ってメニューをダウンロードしたり、「クックトーク」のご利用はできません。利用するためには、あらかじめCOCORO HOMEアプリに機器登録し、COCORO KITCHEN レシピサービスにログインしておく必要があります。 ※11 KN-HW24E/HW24C/HW16E/HW16D/SH16Wは、本体付属のステンレス内鍋では使用不可。別売のフッ素コート内鍋(TJ-KN2FB/KN2FBA/KN1FB/KN1FBA)で利用可能。一部メニューは機種を限定しております。 ●別売まぜ技ユニットベースはTJ-U2A/U1A共通です。ヘラ形状は異なります。別売まぜ技ユニットベースは本体同梱のまぜ技ユニットとは異なります。 ●QRコードは、スマートフォンやタブレット端末のバーコードリーダーで読み取ってください。 ●COCORO KITCHEN レシピサービスについて <https://cocoroplus.jp.sharp/kitchen/recipe/>

withシリーズ：混ぜるタイミングやコツをアドバイス

水なし自動調理鍋

KN-MN16H-B

新機能「まぜナビ」搭載の2～4人用※1

- 料理に最適な、混ぜかたやタイミングを教えてくれるまぜナビ機能
- ダブルセンサーで難しい火加減もおまかせ!
- 無水※2で、素材本来のおいしさも栄養も、まるごと調理!



仕様一覧

proシリーズ：自動でかき混ぜ

withシリーズ



KN-HW24K-B/-W



KN-HW16K-B/-W



KN-HW10G-B/-W



KN-MN16H-B



量の目安	2～6人分※1	2～4人分※1	1～2人分※1	2～4人分※1
電源	AC 100V 50-60Hz 共用	AC 100V 50-60Hz 共用	AC 100V 50-60Hz 共用	AC 100V 50-60Hz 共用
定格消費電力	800W	600W	350W	600W
調理容量 / 満水容量	2.4L/4.7L	1.6L/3.4L	1.0L/2.0L	1.6L/3.4L
発酵・低温調理の設定温度	35～90℃※3	35～90℃※3	35～90℃※3	35～90℃※3
最大予約設定時間	15時間 (ごはん類※4は12時間)	15時間 (ごはん類※4は12時間)	15時間 (ごはんは12時間)	15時間 (ごはん類※4は12時間)
掲載メニュー数※5	197 (自動186/手動11)	193 (自動182/手動11)	86 (自動70/手動16)	100 (自動90/手動10)
外形寸法	幅345×奥行305 ×高さ256mm	幅330×奥行282 ×高さ240mm	幅220×奥行305 ×高さ240mm	幅316×奥行308 ×高さ221mm
質量	約6.0kg	約5.2kg	約3.7kg	約3.9kg
まぜ技機能	○(自動)	○(自動)	○(自動※6)	○(手動・まぜナビ)
センサー	トリプルセンサー (温度・蒸気・負荷)	トリプルセンサー (温度・蒸気・負荷)	ダブルセンサー (温度・蒸気)	ダブルセンサー (温度・蒸気)
無線 LAN 機能	○	○	○	—
クックトーク	○	○	—	—
操作部メニュー表示	フルドット液晶(天面)	フルドット液晶(天面)	フルドット液晶(天面)	フルドット液晶(側面)

※1 無水カレーを自動調理できる目安量。 ※2 無水調理(水なし調理)とは、基本的に水やだし汁を使わずに、野菜などの食材に含まれる水分を活用して調理します。また、無水調理には、少量の水や調味料を使うメニューがあります。すべてのメニューが無水調理ではありません。(レシピ集掲載の32メニュー) ※3 35～65℃は1℃単位、65℃以上は5℃単位 ※4 「ごはん」「ごはん(無洗米)」「玄米ごはん」 ※5 同梱のメニュー集および、レシピ集(サポートサイトからダウンロードいただけます)掲載メニュー ※6 まぜ技ウィングは自動で昇降しません。

*QRコードは、スマートフォンやタブレット端末のバーコードリーダーで読み取ってください。●ヘルシオロゴ、ヘルシオ、HEALSIO、ヘルシオ ホットクックロゴ、ヘルシオ ホットクック、もっとクックは、シャープ株式会社の商標です。<QRコードから誘導されるサイトについてのご注意>●当サイト及び動画の視聴は無料ですが、通信料金はお客様のご負担となります。●QRコードは株式会社デンソーウェーブの登録商標です。●水なし自動調理鍋の補修用性能部品の保有期間は、製品の製造打ち切り後5年です。●本パンフレットに掲載されている製品は、日本国内用に設計されています。電源電圧や周波数の異なる海外では使用できません。



ユーザーコミュニティサポート
ホットクック部

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

シャープ株式会社 本社 〒541-8522 大阪市中央区久太郎町2丁目1番25号 <https://jp.sharp>

KNK26PA このパンフレットの内容は、2026年7月現在のものです。