





食材と調味料<mark>を入れるだけ。</mark> ほったらかしで、ふたを開けたらできあがり。





豊富なメニュー。 毎日、おいしい! 毎日、ホットクック!



煮物やスープはもちろん、蒸し物、めん類、お菓子・パン、発酵食品や低温調理まで、全部おまかせ。 毎日のごはん作りからおもてなしまで、そのおいしさは、無限に広がります。



かきまぜ & 火加減

手間いらずなのにていねいな味。その秘密は、

加熱の進行に合わせて、自動でかきまぜ*1。

加熱しながらかきまぜることができるので、中までしっかり味がしみ込み、ムラを抑えておいしく 仕上がります。また、食材のつぶしや卵の溶きほぐしなど、加熱前後の準備や仕上げまでまぜ

技ユニットが活躍!さらに、回転スピードアップにより、 生クリームの泡立てもできるようになりました。





ホイップクリーム

ポテトサラダ(ゆで~つぶし)



●写真はイメージです。KN-HW24G/16Gを中心に説明しています。 ※1 全てのメニューが対象ではありません。(かきまぜるメニュー数は、KN-HW24Gが82、KN-HW16Gが83、KN-があります。全てのメニューが無水調理ではありません。(無水メニュー数は、KN-HW24Gが55、KN-HW16Gが54、KN-HW16Gが56、N-大根のビタミンC くなべン45.8%。 大保存率を第出。 ※4 ほうれた草文業的 くなべろ109g。 < KN-HW16F7-1511g【分析依頼先】(一財1号を第一人) 分析試験成績書発行日および番号】 <ほうれん草ン分析センター 【分析試験成績書発行日および番号】 <にんじん>2020.6.17 第20056092004-0101号他 結果より当社にて糖度を算出。 ※0Rコードは、スマートフォンやタフレッ

ホットクックだけの緻密な調理工程。

まぜ技調理に ついて動画で チェック*



食材の火の通り具合を見極め、自動できめ細かく火加減を調整。



ふたつのセンサーで温度や食材の 火の通り具合をみはり、自動できめ 細かく火加減を調整します。まるで お料理上手な方が作ったような味 に仕上がります。

素材本来のおいしさも栄養も、水なし**2でまるごと調理!

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。栄養素もより多く残ります。

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



糖度(にんじん)

約1.2倍※5



- ●比較数値はKN-HW16G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、糖度は、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。



献立提案

無線LANにつなげば**新しいメニューが増えて

※1常時接続のブロードバンド回線が必要です。



レパートリーが広がる。



COCORO KITCHENはAI(人工知能)とIoT(モノのインターネット化) を組み合わせ、あらゆるものをクラウドの人工知能とつなぎ、人に寄り添う存在に変えていくビジョン「AloT」※2に基づくキッチンサービスです。

新しい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※1すれば、 「COCORO KITCHEN レシピサービス | 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。



ホットクックを毎日活用できるよう、使いこなしをサポート!

ユーザーに合わせたメニューをおすすめし、 料理のレパートリーを自然に広げます。使い こなし度は1~99までありステップアップが図 れます。



テーマからまとめてメニューが選べる「クックリスト」

様々なテーマのよりすぐりメニューをまとめた 「クックリスト」※3。好きなジャンルや気分など から、まとめてメニューを登録できます※4。





※3 クックリストは、季節等により内容が変わります。

多彩なメニュー

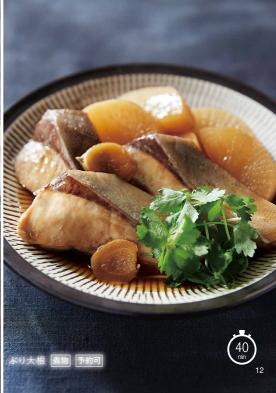
ほったらかしなのに、ていねいな味。 毎日の暮らしに、ゆとりと楽しみを。













使いやすさ

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時間の 予約調理**1が可能。



部品が取り外せて、お手入れラクラク 食洗機もOK





付属の蒸しトレイによる 上下2段調理

付属の蒸しトレイを使えば、上下2段で2種類のメニューを同時に調理できます。





好みの仕上がりに、 自分で調整することもできる



ふたを開けて中の様子を確認しながら、加熱ができ、しっかりと煮詰めて照りをだせます。

保温・あたため直しが可能

調理後は保温でき、また冷めてもあたため直 しができます。



製品仕様



コンパクトな新デザイン。 たっぷり作れる2~6人用**4

水なし自動調理鍋

KN-HW24G-R(レッド系)/-W(ホワイト系) オープン価格





コンパクトな新デザイン。 使い勝手のよい2~4人用**4

水なし自動調理鍋

KN-HW16G-W (ホワイト系) /-B (ブラック系) オープン価格





スープや副菜作りにも便利な、 小世帯向け1~2人向け**4

水なし自動調理鍋

KN-HW10G-B (ブラック系) /-W (ホワイト系) オープン価格

形名	KN-HW24G	KN-HW16G	KN-HW10G
電源	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
調理容量(満水容量)	2.4L(4.7L)	1.6L(3.4L)	1.0L(2.0L)
発酵・低温調理の設定温度	35~90℃%5	35~90℃%5	35~90℃%5
最大予約設定時間	15時間(ごはんは12時間)	15時間(ごはんは12時間)	15時間(ごはんは12時間)
メニュー集掲載数	145(自動133/手動12)	140(自動129/手動11)	86(自動70/手動16)
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
質量	約5.8kg	約5.0kg	約3.7kg

ホットクック 製品サイト

●ホットフッフ部

詳しい製品情報は こちらで紹介してい ます。



ユーザーのレシピ投 稿を見たり、情報交 換ができます。



ヘルシオ教室

オンラインや対面 形式で料理教室を 開催しています。





ヘルシオデリ*

ヘルシオ・ホットクック 向け中心の食材宅配 サービスです。



※ヘルシオデリはシャープ株式会社の登録商標です。

*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。 ●ホットクック 製 品サイトについて https://jp.sharp/hotcook/ ●ホットクック部について https://jp.sharp/hotcook/ community/ ●ヘルシオ教室について https://jp.sharp/kitchen/event/ ●ヘルシオデリについて https://cocorostore.sharp.co.jp/kitchen/intro.html ●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。

シャープ株式会社

本社 〒590-8522 大阪府堺市堺区匠町1番地 https://jp.sharp/





- ●このカタログは環境に配慮した FSC®認証紙を使用しています。
- ●このカタログは環境に配慮した 植物油インキを使用しています。

