

SHARP

Be Original.

電子レンジ

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

総合カタログ 2023-2号

このおいしさこそが
水のチカラ

健康って、おいしい。

HEALSIO

ヘルシオ

あぶり豊潤焼き 網焼きハンバーグ



本カタログ掲載商品の価格には、
配送・設置・アース・電気工事、使用済み商品の引き取りなどの費用は含まれておりません。

●写真はイメージです。

水のチカラで /

焼いただけなのに、こんなにも野菜がおいしい



まかせて調理「焼く」

玉ねぎのオイル焼き

水のチカラで /

まるでできたてのような食感! ふっくらおいしい



ヘルシオあたたため(おいしさ復元)「焼きたてふっくら」

あたたため直した鶏のゆずこしょう焼き

このおいしさこそが 水のチカラ

子どもが野菜を残さず食べるようになった。

忙しい日もありものでパッとおいしいごはんが作れるようになった。

食事時間がずれた家族にあたため直したおかずを出したら、そのおいしさに感動してくれた。

こんな日々のおいしい体験を支えているのは、ヘルシオの“水のチカラ”

ヘルシオにまかせておくだけで、水のチカラでおいしいお料理のできあがり。

あたため直したお料理も、できたてのようなおいしさに。

ヘルシオがあれば、暮らしはもっともっと、おいしい瞬間で満ちてくる。

HEALSIO

ヘルシオ



AX-XA30-R

水のチカラを使うヘルシオだからできる、
おいしさと使いやすさを両立。

あぶり焼き

かつおのたたき(アレンジ)

あぶり豊潤焼き

ローストビーフ

水のチカラで調理するからジューシー、素材のおいしさをキープ。健康調理も

●比較数値はAX-XA30と同等の加熱性能を持つ機種にて測定した数値です。数値は機種・庫内容量・食材の量・素材の差・調理方法によって異なります。

おいしさを生み出すテクノロジー

過熱水蒸気とは、100℃を超える温度に加熱された水蒸気のこと。高い熱量により、食品に効率よく熱を与えて、焼く能力が高い熱源です。ヘルシオは、最初から最後まで水のチカラで調理することで、焼き目をつけながらも食材の中心までしっかり火を通し、食材に触れて水に変わることによって適度なうおいを与え、おいしい仕上がりを実現します。

■過熱水蒸気の原理



水蒸気をさらに加熱し、100℃を超える温度に加熱されたものが「過熱水蒸気」。この「過熱水蒸気」を利用して、最初から最後まで水のチカラで調理します。



●イメージです

ヘルシオ調理の効果

■旨み成分 (アスパラガス)

約1.5倍
多い※1



■甘み成分 (にんじん)

約1.7倍
多い※2



■脱油 余分な油を落としてカロリーダウン※3

■減塩 気になる塩分をほどよく落とす※4

■抗酸化作用のある栄養素を守る※5

■全機種 は、ヘルシオAX-XA30/RA20/HA20/UA30 4機種を表します。

●このページはAX-XA30を中心に説明しています。●イラスト・写真はイメージです。※1 旨み成分(グルタミン酸) [アスパラガス] (RE-分量を算出。 ※2 甘み成分(糖) [にんじん] (RE-SF10A レンジ加熱) 11.6mg, AX-XP100 19.9mg [分析依頼先] (一財)日本食品分析センター【分析試験成績書発行日および番号】H26.3.25 第14021301001-19023623001-0101号 H31.4.25他)、当社実験結果及び、文部科学省「日本食品標準成分表」に基づき、当社にて算出した1人分の目安カロリーです。 ※4 塩分(塩ざけ) (従来調理 焼き網) 0.7%、AX-XW600 加熱) 61.1%、AX-XW300 84.8% [分析依頼先] (一財)日本食品分析センター【分析試験成績書発行日および番号】H28.2.17 第16011919001-0101号他 結果より当社にてビタミンC残存率を算出。●検証にの加熱性能を持つ機種にて測定した結果です。【試験機関名】(一社)京都微生物研究所【試験方法】生菌数測定法【除菌の方法】水蒸気による加熱除去方式【試験結果】除菌率 99%以上【試験対象】食器・哺乳び <AX-XW500>H30.4.6 No.8168。ただし、すべての菌が除菌できるわけではありません。 *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とってください。https://jp.sharp/range/difference/

「過熱水蒸気」について
詳しくはこちら*



蒸し物
パーティおこわ

低温調理(ソフト蒸し) しおこうじ
ほうれん草としめじの塩麴あえ

蒸し物
蒸し野菜

ヘルシオだからできる、使いやすさ

●ご注意:「レンジ加熱」では、角皿、調理網、金属製のザル、アルミホイルは使用しないでください。また、缶詰や卵、レトルトパックの加熱もしないでください。

複数の食品を同時に調理

レトルト食品&ゆで卵 XA30 RA20 HA20



離乳食の野菜*6
XA30 RA20 HA20



離乳食用野菜(蒸し物)
異なる野菜も同時に

お弁当用おかず
全機種



お弁当用冷凍食品(焼き物)と
手作りのおかずを同時に調理

アルミホイルが使える後片付けがラク

全機種



油汚れが気になる料理も、後片付けがラク。

高温の蒸気で食器などを清潔除菌*

XA30



キッチン用品や哺乳瓶を、高温の蒸気で清潔に除菌。

蒸気のチカラでお手入れ



庫内クリーン機能 全機種

汚れを浮かせ、サッと拭き取れます。

角皿・網クリーン機能 XA30

角皿と網の汚れを落としたりやすくします。

庫内乾燥機能 XA30

蒸し料理の後、庫内の水分を乾燥させます。

脱臭クリーンコート 全機種

油の付着やニオイをおさえます。

SF10A レンジ加熱)72.5μg, AX-XP100 112.8μg【分析依頼先】(一財)日本食品分析センター【分析試験成績書発行日および番号】H26.3.27 第14021304001-01号他 結果及びエキス量より当社にてのみ成
01号他 結果及びエキス量より当社にてのみ成分量を算出。 ※3 カロリー【チキン南蛮】《従来調理 天ぷら鍋》431kcal, AX-XW600 346kcal【分析依頼先】(一財)日本食品分析センターへの依頼結果(第
8.3%【分析依頼先】(一財)日本食品分析センター【分析試験成績書発行日および番号】H31.4.23 第19023632001-0101号他 結果より当社にて減塩率を算出。 ※5 ビタミンC【かぼちゃ】(RE-SS10C オープン
用いた機種)の発売年:AX-XW600(2019年)、AX-XW300(2016年)、AX-XP100(2014年)、RE-SS10C(2015年)、RE-SF10A(2013年) ※6 AX-RA20/HA20はダウンロードメニュー。 ※7 AX-XA30と同等
ンコース:茶わん、ガラス製哺乳瓶(胴体/乳首)、キッチン用品コース:おしぼり。【試験成績書発行日および番号】食器・哺乳瓶コース: <AX-XW500>H30.4.6 No.8165, No.8166, No.8167, キッチン用品コース:

食材を入れてキーを押すだけで、献立ができあがり！ これがヘルシオのまかせて調理。



食材の温度も気にせず、好みの食材・分量を
のせて、キーを押すだけ！ XA30 RA20 HA20 ※1

冷凍・冷蔵・常温がいっしょでも、食材の量がたっぷりでも少量でも ※2、角皿に並べたら後は調理方法を選ぶだけ。面倒な設定をしなくてもほったらかしでおいしく調理できます。

4つの調理方法から選ぶだけ。

あとはヘルシオにおまかせ！ XA30 RA20 HA20

まかせて調理の調理方法は、「網焼き・揚げる」、「焼く」、「炒める」、「蒸す・ゆでる」の4つ。お好みの食材に合わせて選べるので、できるメニューのバリエーションも広がります。



冷凍でも冷蔵でも、好きな食材を角皿に並べてキーを押すだけ。

ほったらかして
ちょうどいい具合にできあがり。



全機種は、ヘルシオAX-XA30/RA20/HA20/UA30 4機種を表します。

●このページはAX-XA30を中心に説明しています。●イラスト・写真はイメージです。※1 AX-HA20は冷凍ありなしの選択が必要。※2

※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とってください。https://jp.sharp/range/products/axxa30/feature/cooking/

「まかせて調理」と「ヘルシオあたため」について詳しくはこちら*



これ、揚げたて？
思わずそんな声が出てしまうおいしさです。



ヘルシオあたため(おいしさ復元)「揚げたてサククリ」
あたため直したアジフライ

冷めてしまったおかずや、買ってきたお惣菜も
水のチカラでできたてのようなおいしさに **全機種** ※3

水のチカラを使えば、お料理やお惣菜、パンをおいしくあたため直できます。それが「ヘルシオあたため(おいしさ復元)」。帰宅時間がずれた家族のごはんや、テイクアウトしたお料理やファストフードも、まるでできたてのようなおいしさに復元します。

楽しむまでの時間を短縮！
食べごろ解凍 **NEW** XA30

「冷蔵庫で半日」など食べるまでに時間と手間がかかるお取り寄せの冷凍食材を、水のチカラで解凍時間を短縮しつつちょうどよく解凍します。

●食材に合わせた専用ダウンロードメニューが必要のため、ご利用には無線LAN接続が必要となります。

揚げ物	焼き物 NEW	蒸し物	パン
揚げたてのようなサククリ食感  天ぷら	ふっくらとやわらかい食感  ムニエル&添え野菜	蒸したてのようなしっとり食感  中華まん	外はサクサク中はふんわり  クロワッサン



食材の種類や形状などによって仕上がりが変わります。食材の総重量は約1kgを目安にしてください。 ※3 機種ごとの対応メニューは、17ページの仕様表をご確認ください。 ※4 ローストビーフの大きさにより異なります。

無線LANにつなげば
お料理がもっと楽しく、もっと便利に。



ハニーマスタードチキン



ビタミンサラダ



スマホと連携したら
メニューを選んで
ヘルシオに送ろう!



買った後も
新しいメニューが増やせる! **全機種**

「COCORO KITCHENレシピサービス」上の約1300*1のクラウドメニューから、スマホでお好みのメニューを選んで追加できます。さらにXA30では、本体画面からメニューを探せるようになりました。



全機種 は、ヘルシオAX-XA30/RA20/HA20/UA30 4機種を表します。●このページはAX-XA30を中心に説明しています。●イラスト・写真はイメージです。●無線LAN接続による音声対話やスマホ連携を利用できません。ダイヤルアップは、ご利用になれません。モバイルルーターやスマートフォンのテザリングは、動作保証していません。本製品に内蔵の無線LAN機能のIPアドレスは、ルーターから自動で取得(DHCP)されます。「WEP」に社 MD部門 ReadSpeaker SBUの「ReadSpeaker」を使用しています。「ReadSpeaker」は、ReadSpeaker Holding B. V. の商標です。詳しくはホームページをご確認ください。https://jp.sharp/support/healsio/cloud/ 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とってください。https://jp.sharp/range/products/axxa30/feature/aiot/ ★【ヘルシオ初期設定訪問サポート】ご購入後の有料サポートです。(宅内無線LAN接続



ラザニア

まかせて調理(網焼き・揚げる)&ごはんを炊く
焼き魚&副菜2品&ごはん



「無線LAN機能」
について
詳しくはこちら*



マーブルブラウニー



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」*に基づくキッチンサービスです。

*「AloT」はシャープ株式会社の登録商標です。

テーマからまとめてメニューが 選べる「クックリスト」全機種 ※2

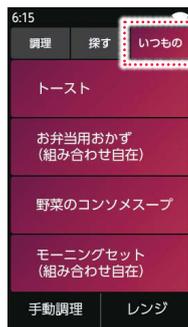
「厳選!旬食材」などのテーマに合わせてメニューをまとめてヘルシオにダウンロードできます。

●クックリストや掲載メニューは季節・機種などにより変わります。
※2 AX-RA20/HA20/UA30は、「クックリスト」から1メニューを選んで送信できます。



使用スタイルに合わせて 操作画面が変わる XA30

各家庭の調理履歴を学習し、使用スタイルに合わせてよく使うメニューを本体の操作画面に表示します。



「いつもの」キーを押して表示を切り替え。

例えば、朝によく使うトーストやお弁当用おかずを表示。パッと使えて便利!

操作に迷ったら 対話で解決! XA30

ヘルシオとの音声対話で、操作や献立に悩んだ時もヘルシオに相談できます。



るには、常時接続のブロードバンド回線が必要です。インターネットに接続する際に毎回ID認証を行う場合は、ご利用できません。光回線をおすすめします。ADSL回線のご利用は、ネットワーク接続が不安定であるためおすすめでは対応していません。「WPA2(AES)」または「WPA3」の使用をおすすめします。RA20/HA20で「WPA3」をご使用の場合はファームウェアアップデートを実施してください。本製品の音声合成ソフトウェアには、HOYA株式会社 ●RA20/HA20/UA30で無線LAN機能をご利用いただくためには、専用のスマートフォンアプリが必要です。 ※1 内蔵の自動メニューを含む、AX-XA30の場合。RA20/HA20は約300、UA30は約200。*QRコードは、S設定、専用アプリのダウンロード、使用方法の説明など詳しくはホームページをご確認ください。 <https://smj.jp.sharp/cs/home/healsio/>

「レンジ機能」
について
詳しくはこちら*



あたたためも、調理も。
レンジ機能のかしこさも、ヘルシオの魅力。



らくチン!パスタ
あさりのパスタ

らくチン!煮物
かぼちゃの煮物

らくチン!ベジ
チンゲン菜とツナのあえ物

分量設定が不要でサッと作れる

らくチン1品 **全機種**

食品から発生する蒸気の量で加熱具合を見分けるので、1人分でも4人分でも分量設定不要で自動で調理できます。しかも、レンジ加熱可の容器であれば、ガラス製でもプラスチック製^{※1}でも使えます。



※ごはんは別調理です。

毎日のあたたためも解凍も便利、

レンジ機能

- ほどよく解凍、スチーム解凍 **全機種**
- ごはんとおかずを2品同時あたため^{※2} **XA30 RA20**
- 自動でほどよく、冷凍食品あたため **全機種**
- 5℃単位で温度設定、好みの温度あたため **XA30 RA20 HA20**
- 庫内が熱くても連続加熱ができる^{※3} **全機種**



全機種 は、ヘルシオAX-XA30/RA20/HA20/UA30 4機種を表します。●このページはAX-XA30を中心に説明しています。●イラスト・写真はイメージです。^{※1} プラスチック製は耐熱温度140℃以上のもの。^{※2} 常温または冷蔵の食品を組み合わせてください。冷凍のものではできません。2品の分量はできるだけ同量にしてください。必ず、スタート後に仕上がり調節「強め」を選択してください。^{※3} 庫内が熱くてもセンサーを使用したレンジ加熱(解凍、好みの温度あたための一部メニューを除く)ができます。^{*}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とってください。
<https://jp.sharp/range/products/axxa30/feature/range/>

スタイリッシュなデザインで、
キッチン空間を引き立てる。

Red AX-XA30-R/SJ-GK50J-R

Brown AX-XA30-T/SJ-GK50J-T

Silver AX-XA30-S/SJ-MW46J-W

購入前も、購入後も、使いかたをサポート! **ヘルシオ教室**

オンライン

購入前のお悩み解決!

「ヘルシオってオーブンレンジとどう違うの?」「使いこなせるか心配…」という方に向けて、ヘルシオを徹底的にご紹介します。

購入後の使いこなしを応援!

基本のメニューから応用メニューまで、お料理をいっしょにしながら、ヘルシオを毎日使っていただけるようなコツをご紹介します。

ヘルシオ教室の詳細はホームページで▶
<https://jp.sharp/kitchen/event/>



毎日の食事づくりから、本格料理まで！
家の料理がさらにおいしく、楽しくなるプレミアムモデル

NEW



-R(ハイブレーションレッド)

ウォーターオープン ヘルシオ

AX-XA30 オープン価格
-R/-T/-S



COCORO KITCHEN

容量 **30L**
2段調理



省エネ基準達成率 **102%**
年間消費電力量 **72.0kWh/年**



-T(ハイブレーションブラック)



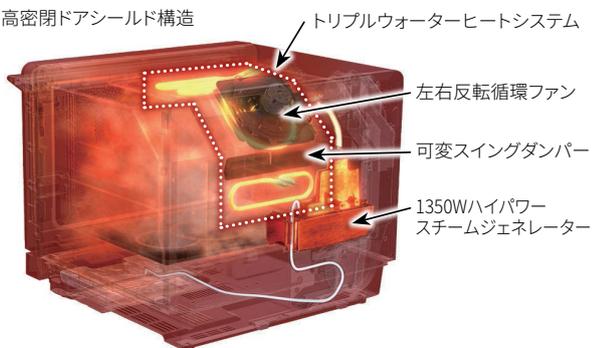
-S(ハイブレーションシルバー)

音声対話 スマホ連携	3ドライブ ハイパワー エンジン	ウォーターオープン 最高温度 300°C※1	上段集中加熱 (スピード調理)	まかせて調理 下段で同時調理
あぶり焼き あぶり豊潤焼き	蒸し物・ 低温調理	低温ウォーター オープン 65~95°C	64眼赤外線 ムーブセンサー らくチンセンサー	2品同時 あたたため

AX-XA30だからできる調理

AX-XA30 加熱の仕組み
(3ドライブハイパワーエンジン)

高密度ドアシールド構造



あぶり焼き・あぶり豊潤焼き

過熱水蒸気を天面から直接噴射で集中させることで、高火力であぶり「あぶり焼き」調理や、あぶり焼きと低温調理を組み合わせた「あぶり豊潤焼き」調理ができます。



上段集中加熱(スピード調理)

加熱の無駄をおさえて上段だけを集中加熱。スピーディに焼き料理や蒸し料理が楽しめます。

たとえば「鶏の照り焼き(4人分)」の調理時間は、XA30:約12分 RA20:約22分

XA30の方が約10分早く焼き上がる!

まかせて調理 下段で同時調理

上段・下段を自在に仕切ること、異なる焼きかた・温度帯を実現。上段でメインのおかず、下段で副菜の温野菜やお惣菜のあたたためが同時にできます。



庫内に蒸気を閉じこめる 本格蒸し物・低温調理

密閉された庫内に水蒸気を満たし、低温での絶妙な温度コントロールを実現。

※本格蒸し物・低温調理は、RA20/HA20も対応しています。



こだわりのキッチンに映えるメタルカラー
 シンプル操作でお料理が楽しめるヘルシオ



-H(グレー系ダークメタル)

ウォーターオープン ヘルシオ

AX-RA20 オープン価格
 -H/-S



COCORO KITCHEN

容量 **30L** | 2段調理



目標年度 2008年度

省エネ基準達成率 **100%**
 年間消費電力量 **73.5kWh/年**



-S(シルバー系ライトメタル)

スマホ連携	3ドライブ ハイパワー エンジン	ウォーターオープン 最高温度 300°C※2	上段集中加熱 (スピード調理)	まかせて 調理
あぶり焼き あぶり豊潤焼き	蒸し物・ 低温調理	低温ウォーター オープン 65~95°C	64眼赤外線 ムーブセンサー らくチン!センサー	2品同時 あたため

COCORO KITCHEN対応 スタンダードモデル



-W(ホワイト系)

-B(ブラック系)

ウォーターオープン ヘルシオ

AX-HA20 オープン価格
 -W/-B



COCORO KITCHEN

容量 **30L** | 2段調理



目標年度 2008年度

省エネ基準達成率 **100%**
 年間消費電力量 **73.5kWh/年**

スマホ連携	3ドライブ ハイパワー エンジン	ウォーターオープン 最高温度 300°C※2	上段集中加熱 (スピード調理)	まかせて調理 (冷凍選択必要)
あぶり焼き あぶり豊潤焼き	蒸し物・ 低温調理	低温ウォーター オープン 65~95°C	赤外線センサー らくチン!センサー	2品同時 あたため

COCORO KITCHEN対応 コンパクトモデル



-B(ブラック系)

-W(ホワイト系)

ウォーターオープン ヘルシオ

AX-UA30 オープン価格
 -B/-W



COCORO KITCHEN

容量 **22L** | 1段調理



目標年度 2008年度

省エネ基準達成率 **100%**
 年間消費電力量 **70.4kWh/年**

スマホ連携	3ドライブ ハイパワー エンジン	ウォーターオープン 最高温度 250°C※3	上段集中加熱 (スピード調理)	おだけ グリル
あぶり焼き あぶり豊潤焼き	蒸し物・ 低温調理	低温ウォーター オープン 65~95°C	らくチン! センサー	2品同時 あたため

の運転時間は約5分間です。その後自動的に230°Cに切り換わります。 ※3 250°Cでの運転時間は約5分間です。その後自動的に210°Cに切り換わります。

毎日をもっと、こちよく

暮らしの必需品である家電が、
どうあればこちよいかを見つめなおしました。
行きついた先に見つけたのはシンプルで使いやすいこと、
いつまでも色あせないことでした。
落ち着いた暮らしのすぐそばで、
名脇役になれることを目指したシリーズです。

こちよく暮らすための家電

PLAINLY

お好みの食材と分量で
サッと作れる「らくチン1品」



※食材の分量は1〜4人分までです



即席ラタトゥイユ
(らくチン)煮物



RE-WF263

[PLAINLYオーブンの、こちよさ]



普段使いにこちよいい、 調理性能

日々の暮らしにあった、
使って便利な機能を搭載。
がんばりすぎない、でもホッとする
そんなおいしさを暮らしにもたします。



使ってこちよいい、 操作性

よく使うメニューを厳選したり、
より選びやすいイラスト表示を
採用するなど、毎日使うモノなので、
使いやすさにとことんこだわりました。



触ってこちよいい、 デザイン

余分な装飾を削ぎ落としたすっきり
シンプルなデザイン。空間にすんなりと
溶け込むので、お気に入りのキッチンが
さらにこちよい場所になります。

ちょうどよい26Lサイズの本格2段熱風コンベクションオーブン



-W(ホワイト系)

-B(ブラック系)

過熱水蒸気オープンレンジ

RE-WF263 オープン価格
-W/-B

容量 26L	2段 調理	スチーム カップ式 過熱水蒸気	省エネ基準達成率 104% 目標年度 2008年度 年間消費電力量 70.8kWh/年
------------------	-----------------	-----------------------	--

商品について
詳しくは
こちら* ▼



熱風 コンベクション	らくチン! センサー	ワイドフラット タイプ	ホワイト バックライト 液晶	左右・後ろ ピッタリ置き
オープン最高温度 250°C※1	3品献立 セット(2段)	スチーム あたため	全解凍 サクサクリ解凍	フリーズ ドライスープ

01

26Lサイズでもたっぷり調理 2段熱風コンベクション

熱風が庫内全体に効率よく循環し、焼きムラをおさえて調理。2段調理が可能で、1度にたっぷりの料理が作れます。



3品献立セット

02

分量設定が不要で サッと作れる らくチン1品

食品から発生する蒸気量で加熱具合を見分けるので、1人分でも4人分でも分量設定不要で自動で調理できます。



にんじんと小松菜のサラダ(らくチン!ベジ)

03

お湯を沸かさずにパッと作れる 「フリーズドライスープ」

市販のフリーズドライスープの素に水を入れ、メニュー番号を選んでスタートキーを押すだけ。飲みごろ温度のスープがカンタンにできあがり。
●目安時間:約1分30秒(1杯分)



04

便利なスチームカップで あたためも調理も

スチームカップで、スチームあたためや、ノンフライの揚げ物や焼き物メニューが作れます。



シュウマイ(スチームあたため)

機能はしっかり コンパクト設置



-B(ブラック系)

-W(ホワイト系)

過熱水蒸気オープンレンジ

RE-WF233 オープン価格
-B/-W

容量 23L	1段 調理	スチーム カップ式 過熱水蒸気	省エネ基準達成率100% 目標年度 2008年度 年間消費電力量 73.4kWh/年
------------------	-----------------	-----------------------	--

熱風 コンベクション	らくチン! センサー	ワイドフラット タイプ	ホワイト バックライト 液晶	左右・後ろ ピッタリ置き
オープン最高温度 250°C※2	3品献立 セット(1段)	スチーム あたため	全解凍 サクサクリ解凍	フリーズ ドライスープ

シンプルで使いやすいコンパクトサイズ



-W(ホワイト系)

-B(ブラック系)

オープンレンジ

RE-WF183 オープン価格
-W/-B

容量 18L	1段 調理	省エネ基準達成率100% 目標年度 2008年度 年間消費電力量 73.4kWh/年
------------------	-----------------	--

熱風 コンベクション	らくチン! センサー	ワイドフラット タイプ	ホワイト バックライト 液晶	左右・後ろ ピッタリ置き
オープン最高温度 250°C※3	3品献立 セット	スチーム あたため	全解凍 サクサクリ解凍	フリーズ ドライスープ

●製品の液晶表示は、ハメコミ合成によるイメージです。実際とは一部異なる場合があります。●写真はイメージです。※1 250°Cでの運転時間は約5分間です。その後自動的に210°Cに切り換わります。※2 250°Cでの運転時間は約3分間です。その後自動的に210°Cに切り換わります。※3 250°Cでの運転時間は約1分間です。その後自動的に200°Cに切り換わります。*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とってください。https://jp.sharp/range/products/rewf263/

おうちで過ごす時間が楽しくなる
オープンレンジ



-B(ブラック系)

オープンレンジ

RE-SD18A

オープン価格
-B

容量 18L	1段 調理	省エネ基準達成率100% 目標年度 2008年度 年間消費電力量 73.4kWh/年
------------------	----------	--

熱風 コンベクション	らくチン! センサー	ワイドフラット タイプ	ブラック 液晶	左右・後ろ ピッタリ置き
オープン最高温度 250°C※1	3品献立 セット	スチーム あたため	全解凍 サクサクリ解凍	フリーズ ドライスープ

01

スタイリッシュデザイン ダイヤル式で直感操作

ボタンを極力減らしたシンプルデザイン。ダイヤルを回す直感操作。



02

お酒との相性が高い バルメニューを搭載

自宅で手軽にバルのような気分が楽しめる、バルメニューを新搭載。別冊カラーメニュー集も付属。



03

あたためも1品料理もカンタン、 らくチン!センサー

市販の冷凍食品を出力(W)・加熱時間を設定せずに自動であたため。また、煮物や1品料理が1~2人分自動で作れます。

コンパクトな生活に
ピッタリなオープンレンジ

NEW



-W(ホワイト系)



-B(ブラック系)

オープンレンジ

RE-F163

オープン価格
-W/-B

容量 16L	1段 調理	省エネ基準達成率100% 目標年度 2008年度 年間消費電力量 73.4kWh/年
------------------	----------	--

熱風 コンベクション	らくチン! センサー	フラット タイプ	ホワイト バックライト 液晶	左右・後ろ ピッタリ置き
オープン最高温度 200°C	3品献立 セット	スチーム あたため	解凍	フリーズ ドライスープ

01

必要な機能が 選びやすい操作キー

便利なあたためや下ごしらえなどの自動メニューが、1日の食シーンに合わせて、サッと選べて、毎日の生活をサポートします。



ダイレクトに選べる
自動メニューキー

02

あたためカンタン、 らくチン!センサー搭載

市販の冷凍食品やお弁当を、出力(W)・加熱時間を設定せずに自動であたためます。



●製品の液晶表示は、ハメコミ合成によるイメージです。実際とは一部異なる場合があります。●写真はイメージです。※1 250°Cでの運転時間は約1分間です。その後自動的に200°Cに切り換わります。※2 レンジ出力換わります。

シンプルで使いやすい、センサータイプ



-B(ブラック系)

-W(ホワイト系)

こちよく暮らすための家電
PLAINLY

単機能レンジ

RE-TS171 オープン価格
-B/-W

容量 17L	省エネ基準達成率100% 目標年度2008年度 年間消費電力量60.1kWh/年	らくチン!センサー フラットタイプ ホワイトバックライト液晶
------------------	--	--------------------------------------

- 01** 使いやすいフラット庫内
大きめのお弁当などの食品の出し入れがしやすく、汚れた時もサッと拭けるフラット庫内。
- 02** らくチン!センサーで、ちょうどよくあたため
冷凍パスタなどの市販の冷凍食品やお弁当を出力(W)・加熱時間を設定せずに自動であたためられます。

- レンジ出力:550W(50Hz)※2・700W(60Hz)※2・500W・200W相当
- 外形寸法:幅475×奥行347(ハンドル含む390)×高さ295mm
- 庫内有効寸法:幅273×奥行313×高さ177mm
- 必要空間:右4.5cm以上、左10cm以上、天面より10cm以上、後ろ10cm以上(背面の凸部より)
- 質量:約14kg ● 電源:AC 100V(50Hz/60Hz共用)
- 定格消費電力:890W(50Hz)/1200W(60Hz) ● 待機時消費電力:0.0kWh/年
- 年間消費電力量:60.1kWh/年 ● 区分:A 単機能レンジ

カンタン操作のフラットタイプ



-B(ブラック系)

単機能レンジ

RE-T171 オープン価格
-B

容量 17L	省エネ基準達成率100% 目標年度2008年度 年間消費電力量60.0kWh/年	フラットタイプ
------------------	--	---------

- 01** 光るタイマー
カンタン操作で見やすいダイヤル式の「光るタイマー」を採用。便利なキッチンタイマーも搭載。
- 02** 使いやすいフラット庫内
大きめのお弁当も取り出しやすく使いやすく、庫内がフラットだから、汚れた時もサッと拭けます。

- レンジ出力:550W(50Hz)※2・700W(60Hz)※2・500W・解凍200W相当
- 外形寸法:幅460×奥行370(ハンドル含む384)×高さ273mm
- 庫内有効寸法:幅273×奥行313×高さ177mm
- 必要空間:右4.5cm以上、左10cm以上、天面より10cm以上、後ろ10cm以上(背面の凸部より)
- 質量:約13kg ● 電源:AC 100V(50Hz/60Hz共用)
- 定格消費電力:870W(50Hz)/1220W(60Hz) ● 待機時消費電力:0.0kWh/年
- 年間消費電力量:60.0kWh/年 ● 区分:A 単機能レンジ

カンタン操作のターンテーブルタイプ



-W(ホワイト系)

-B(ブラック系)

単機能レンジ

RE-TM18 オープン価格
-W/-B

容量 18L	省エネ基準達成率102% 目標年度2008年度 年間消費電力量58.5kWh/年	ターンテーブル
------------------	--	---------

- レンジ出力:520W(50Hz)・650W(60Hz)・500W・解凍200W相当
- 外形寸法:幅460×奥行370(ハンドル含む384)×高さ265mm
- 庫内有効寸法:幅305×奥行315×高さ170mm
- 必要空間:右4.5cm以上、左10cm以上、天面より10cm以上、後ろ10cm以上(背面の凸部より)
- 質量:約12kg ● 電源:AC 100V(50Hz/60Hz共用)
- 定格消費電力:970W(50Hz)/1320W(60Hz) ● 待機時消費電力:0.0kWh/年
- 年間消費電力量:58.5kWh/年 ● 区分:A 単機能レンジ

業務用電子レンジ

デカ液晶&デカボタン操作パネル



RE-7600P 希望小売価格 343,200円(税込)工事費別

容量 19L	ハイパワー「1900Wインバーター」 パワフル&スピーディ 200V 全国で使える ヘルツフリー 50Hz-60Hz
------------------	--

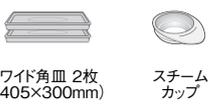
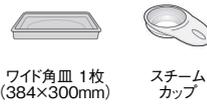
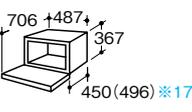
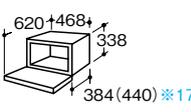
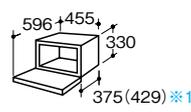
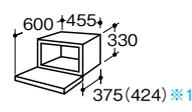
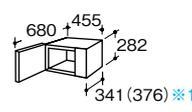
- ハイパワー「1900Wインバーター」
- ボタンが押しやすい、デカボタン操作パネル
- 解凍を上手に仕上げる、出力15段階切替
- 注文の多いメニューの火加減を記憶、30メモリーキー

業務用厨房機器ホームページ <https://jp.sharp/business/cookware/>

ウォーターオープン ヘルシオ オープンレンジ

形名		NEW AX-XA30	AX-RA20	AX-HA20	NEW AX-UA30
製品色 掲載商品の価格はすべてオープン価格です。					
総庫内容量*		30L 2段調理	30L 2段調理	30L 2段調理	22L 1段調理
オープン・グリル	加熱方式	過熱水蒸気(ヘルシオエンジン) 2段熱風コンベクション			
	オープン温度	65~250・300℃※1	100~250・300℃※2	100~250℃※3	
	発酵	スチーム発酵・発酵(30・35・40・45℃)	スチーム発酵(35・40・45℃)・発酵(30・35・40・45℃)		スチーム発酵(35・40・45℃)
	トースト	自動トースト(1~4枚)			
蒸し物(スチーム)		蒸し物(100℃)/ソフト蒸し(65~95℃)			スチーム+レンジ(あたためのみ)
レンジ	レンジ出力(自動/手動)	1000W※6・600W・500W・200W相当			1000W※7・600W・500W・200W相当
	あたため	冷凍食品あたため/好みの温度あたため			冷凍食品あたため
	解凍	サクリ解凍/全解凍(レンジ+スチーム加熱)			中華まんあたため
センサー		64眼赤外線ムーブ※11・らくチン!(絶対湿度)・温度センサー		赤外線・らくチン!(絶対湿度)・温度センサー	らくチン!(絶対湿度)・温度センサー
調理特長	健康調理	脱油・減塩・抗酸化作用のある栄養素を守る			脱油・減塩
	おすすめ自動調理	まかせて調理(下段で同時調理)	まかせて調理	まかせて調理(冷凍選択必要)	おくだけグリル
	こだわり火加減調理	あぶり豊潤焼きあぶり焼き/低温調理・低温蒸し野菜			低温調理(ソフト蒸し)・低温蒸し野菜
	ヘルシオあたため(おいしさ復元)	揚げ物、焼き物、蒸し物、少量蒸し物、パン			揚げ物※13、パン
掲載メニュー数/自動メニュー数※14		256/260		148/130	82/72
使いやすさ	無線LAN機能	スマホ連携/音声操作・対話		スマホ連携	
	表示部	大型タッチパネルカラー液晶		大型ブラック液晶(バックライトあり)	
お手入れ		除菌機能/脱臭クリーンコート/庫内クリーン		脱臭クリーンコート/庫内クリーン	
省エネ設計		省エネ基準達成/待機時消費電力ゼロ※15/電源オートオフ機構※15			
付属品					
寸法(mm)	外形寸法図 脚間寸法図				
	庫内有効寸法(mm)	幅395×奥行305×高さ240		幅395×奥行310×高さ225	
設置寸法	必要空間(消防法基準適合) 詳細は裏表紙	天面より10cm以上(蒸気ダケ部含まず) 左右・後ろピッタリ置き		天面より8cm以上(蒸気ダケ部含まず) 左右・後ろピッタリ置き	
	必要な高さ	50cm以上		45cm以上	
質量		約23kg		約24kg※18	
電源		AC 100V(50Hz・60Hz共用)			
定格消費電力	レンジ	1460W		1430W	
	オープン/グリル	1410W/1410W		1420W/1420W	
年間消費電力量※19 (50/60Hz)		72.0kWh/年 (レンジ機能61.9kWh/年、 オープン機能10.1kWh/年、待機時0.0kWh/年※15)		73.5kWh/年 (レンジ機能62.2kWh/年、 オープン機能11.3kWh/年、待機時0.0kWh/年※15)	
区分		F:オープンレンジ(熱風循環加熱方式のもの) (ヒーターの露出がないもので、30L未満のもの)			

*総庫内容量とは、JIS規定に基づいて算出された容量です。●製品の液晶表示は、ハメコミ合成によるイメージです。実際とは一部異なる場合があります。※1 300℃での運転時間は約10分間です。その後自動的に250℃に切り自動的に210℃に切り換わります。※4 250℃での運転時間は約3分間です。その後自動的に210℃に切り換わります。※5 250℃での運転時間は約1分間です。その後自動的に200℃に切り換わります。※6 1000Wでの連500W・650W(60Hz)での連続運転時間は最大15分です。※11 エリア別見極めができる赤外線センサー。庫内天面に設置。※12 一部の焼き物メニューも「サクリあたため」で加熱できます。※13 一部の焼き物メニューも「揚げ物」を含んだ数値。※18 角皿2枚と調理網を含む質量です。角皿2枚と調理網を除く質量は約22kg。※19 年間消費電力量は、省エネ法・特定機器「電子レンジ」の新測定法による数値です。(区分名も同法に基づいています。)

過熱水蒸気 オープンレンジ		オープンレンジ		
NEW RE-WF263	NEW RE-WF233	NEW RE-WF183	RE-SD18A	NEW RE-F163
				
-W(ホワイト系) -B(ブラック系)	-B(ブラック系) -W(ホワイト系)	-W(ホワイト系) -B(ブラック系)	-B(ブラック系)	-W(ホワイト系) -B(ブラック系)
26L 2段調理	23L 1段調理	18L 1段調理	18L 1段調理	16L 1段調理
スチーム+ヒーター加熱(スチームカップ式)		ヒーター加熱		
2段熱風コンベクション				
110~250℃※3	110~250℃※4	110~250℃※5	100~200℃	
30・35・40・45℃	35・40・45℃	40℃		
自動トースト(1~4枚)		自動トースト(1~2枚・途中で裏返す必要あり)		
スチーム+レンジ				
1000W※6・600W・500W・200W相当	900W※8・600W・500W・200W相当	900W※9・600W・500W・200W相当	500W※10・200W相当・650W(60Hz)※10	
冷凍食品あたため				
スチームあたため				
サクサク解凍/全解凍		解凍		
らくチン!(絶対湿度)・温度センサー				
3品献立セット(2段)		3品献立セット(1段)		
らくチン1品/3分どんぶり/5分おかず/フリーズドライスープ		らくチン1品/3分どんぶり/5分おかず/パレメニュー		
126/107	56/62	34/41	38/43	10/7
大型ホワイトバックライト液晶		ホワイトバックライト液晶	ブラック液晶(バックライトあり)	ホワイトバックライト液晶
脱臭クリーンコート/お手入れ自動メニュー		脱臭クリーンコート		
省エネ基準達成/待機時消費電力ゼロ/電源オートオフ機構				
				
ワイド角皿 2枚(405×300mm) スチームカップ	ワイド角皿 1枚(384×300mm) スチームカップ	ワイド角皿 1枚(366×275mm)	ワイド角皿 1枚(366×275mm)	角皿 1枚(295×295mm)
●メニュー集 ●取扱説明書	●取扱説明書(メニュー集付)	●取扱説明書(メニュー集付)	●別冊メニュー集●取扱説明書(メニュー集付)	●取扱説明書(メニュー集付)
				
A 439 : B 295 : C 401	A 430 : B 320 : C 367	A 356 : B 271 : C 445	A 356 : B 265 : C 435	A 336 : B 217 : C 377
幅388×奥行304×高さ216	幅374×奥行310×高さ180	幅355×奥行295×高さ165		幅278×奥行284×高さ180
天面より10cm以上 左右・後ろピッタリ置き	天面より10cm以上 左右・後ろピッタリ置き 奥行コンパクト	左右10cm以上、天面より10cm以上、背面10cm以上 (ただし、背面の凸部で一番飛び出しているところより10cm以上)		左10cm以上、右4.5cm以上、 天面より10cm以上、背面10cm以上 (ただし、背面の凸部で一番飛び出しているところより10cm以上)
所定のすきまを設けて、設置してください。		所定のすきまを設け、左右上後いずれかの面と扉面を開放し、設置してください。		
46.7cm以上	43.8cm以上	43cm以上	38.2cm以上	
約18kg	約15kg	約14kg	約13kg	
AC 100V(50Hz-60Hz共用)				
1420W	1400W	1420W	980W(50Hz)・1280W(60Hz)	
1380W/1380W	1420W/1420W	1350W/1350W	1220W/1220W	
70.8kWh/年 (レンジ機能:58.0kWh/年、 オープン機能:12.8kWh/年、待機時0.0kWh/年)	73.4kWh/年 (レンジ機能:59.4kWh/年、 オープン機能:14.0kWh/年、待機時0.0kWh/年)	73.4kWh/年 (レンジ機能:59.6kWh/年、 オープン機能:13.8kWh/年、待機時0.0kWh/年)	73.4kWh/年 (レンジ機能:62.2kWh/年、 オープン機能:11.2kWh/年、待機時0.0kWh/年)	
F:オープンレンジ (熱風循環加熱方式のもの)		B:オープンレンジ(ヒーターの露出があるもので、30L未満のもの)		

換わります。65~95℃の設定は低温調理のウォーターオープンのみ対応。 ※2 240℃、250℃、300℃での運転時間は約5分間です。その後自動的に230℃に切り換わります。 ※3 250℃での運転時間は約5分間です。その後連続運転時間は最大3分です。 ※7 1000Wでの連続運転時間は最大2分です。 ※8 900Wでの連続運転時間は最大2分です。 ※9 900Wでの連続運転時間は最大3分です。 ※10 レンジ出力は電源周波数によって異なります。 ばたてサクサクリで加熱できます。 ※14 付属のメニュー集や取扱説明書で紹介しているメニュー数です。 ※15 無線LAN機能OFF、ドア閉状態でランプや表示部が消灯している場合。 ※16 蒸気ダクト部含む。 ※17 ()内はハンド ●実際にお使いになる際の消費電力量は、使用回数や使用時間、食品の量、周囲温度などによって変化しますので、あくまで目安としてご覧ください。

スマホアプリ「COCORO HOME」との連携で、ヘルシオがさらに便利に!

COCORO HOMEは、お客様の暮らしを快適にするスマートライフサービスです。



毎日のおすすめメニューを提案

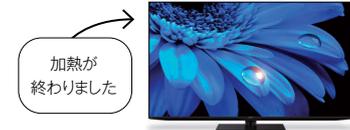
COCORO HOMEにヘルシオを登録すると、ご家庭の調理履歴を学習し、毎日のおすすめメニューを提案。献立決めをサポートします。



家電とも連携

COCORO HOMEに登録された他の機器と連携。テレビにヘルシオの動作状況を、表示でお知らせしてくれます。

※COCORO VISION対応テレビ



アプリ(無料)のダウンロードはこちら*



●iOS、Androidに対応。●ダウンロード時の通信料金はお客様のご負担となります。*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とってください。https://cocoroplus.jp.sharp/home/#app

ヘルシオを使うたびにお得! ポイント家電



ヘルシオに配信されるお得な情報を視聴すると、様々な景品と交換できるポイントがたまります。詳しくはWEBサイトをご覧ください。*



*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とってください。https://point-kaden.jp/

■設置について

●十分な吸排気と放熱ができるように、上部や両側面(AX-XA30/RA20/HA20/UA30、RE-WF263/WF233除く)、背面(後ろピッタリ置きタイプは除く)に必要な空間を設けてください。●熱に弱い家具やコンセントのある壁面に排気口が向き合うときは、熱で変形するおそれがあるため、遠ざけてください。●ヘルシオの場合、排気口からの油煙や蒸気及び熱で壁面が汚れたり、壁紙が損傷するおそれがあります。調理するときは、必ず換気をよくしてください。

⊘ 排気口や吸気口をふさがないでください(過熱して発火するおそれや故障の原因)

壁が汚れたり、排気熱で窓ガラスが割れるおそれがあります。背面に窓ガラスがある場合は、排気口と20cm以上離す。(温度差によって割れる場合があります。)

■省エネ性マークについて

このマークは省エネ性能を表し、達成機種は緑色、未達成機種はオレンジ色のマークになります。商品をお選びになる時のご参考にしてください。「省エネ基準達成率」は、省エネ法に定められた2008年度基準に対する達成率を示しています。%の数値が大きいほど省エネ性が優れています。

■電子レンジのインバーター

電子レンジのインバーターとは、家庭で使用されている電源を高周波化、制御することで出力をコントロールできる技術です。また、軽量、小型化と共に運転時の磁気音低減などに効果があります。

ウォーターオープン・電子レンジ転倒防止用金具

RK-TB1
希望小売価格 990円(税込)
工事費別

グリーン材料

人や地球環境に配慮されたものを、できる限り使用。



(RE-7600P除く)

■商品ご理解のために

■ウォーターオープン・電子レンジご使用について

●ドアにもんのはさんだ状態で使用しないでください。●ウォーターオープンは、調理後、庫内の底面に結露水が溜ることがあります。●このカタログの機種は国内専用です。電源電圧や電源周波数の異なる海外では使用できません。●補修用性能部品の保有期間は製品の製造打ち切り後8年です。●アース棒は付属していません。別売のアース棒(流通コード205 304 0031)希望小売価格1,540円(税込)をご購入ください。(シャープマーケットングジャパン(株)カスタマーサービス社(旧シャープエンジニアリング(株))扱いです。)

■カタログについてのご注意

●カタログに掲載された製品の中で、品切れになるものもありますので、販売店にお確かめのうえ、お選びください。●製品改良のため、仕様の一部を予告なく変更することがあります。また、商品の色調は印刷のため実物とは異なる場合もありますのであらかじめご了承ください。●カタログの商品庫内の容器は付属品ではありません。●カタログの庫内料理や表示画面はハメコミ合成です。●ヘルシオロゴ、及びヘルシオ、HEALSIOは、シャープ株式会社の商標です。PLAINLYは、シャープ株式会社の登録商標です。COCORO+(ココロプラス)ブランドマーク及びCOCORO HOME、COCORO KITCHENは、シャープ株式会社の登録商標です。●J-Mossの対応については、次のホームページをご参照ください。https://jp.sharp/corporate/eco/jmoss/

<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ブの登録商標です。

安全に関するご注意

●調理以外の目的には使用しないでください。●ご使用前に「取扱説明書」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。●消費電力以上の容量のコンセントから直接ご使用ください。火災の原因となります。●アースを確実に取り付けてください。故障や漏電のときに感電するおそれがあります。アースの取り付けは、販売店にご相談ください。

愛情点検



長年ご使用のオープン・電子レンジの点検を! こんな症状はありませんか?

●電源プラグやコードが異常に熱くなる。●自動的に切れないときがある。●コゲ臭いにおいがしたり、運転中に異常な音や振動がする。●スタート操作しても食品が加熱されない。●ドアに著しいガタがある。●触れるとビリビリと電気を感ずる。●ドアや庫内に著しい変形がある。●その他の異常や故障がある。

ご使用中止

故障や事故の防止のため、運転を止めて電源プラグをコンセントから抜き、必ず販売店に点検をご依頼ください。なお、点検・修理に要する費用は、販売店に、ご相談ください。

●ご購入の際は、購入年月日・販売店名など所定の事項を記入した「保証書」を必ずお受けとってください。●製造番号は、安全確保上重要なものです。お買い上げの際は、商品本体に製造番号が表示されているかお確かめください。

ご愛用家電の登録でもっと便利に快適に

人に寄り添う、シャープの会員サービス
COCORO MEMBERS

今すぐご登録!

https://cocoromembers.jp.sharp/



COCORO STORE シャープのオンラインストア

■「オープン価格」の商品は、希望小売価格を定めておりません。価格については販売店にお問い合わせください。

■このカタログについてのお問い合わせは、お近くの販売店にご相談ください。もし、販売店でお分りにならないときは、下記の「お客様ご相談窓口」におたずねください。

スマートフォンからでもご利用いただけます

ご質問、お困りごとは、気軽にアクセス。しっかりアシスト!

SHARP オンラインサポート

https://jp.sharp/support/

●お客様ご相談窓口

固定電話からはフリーダイヤル **0120-078-178**
携帯電話からはナビダイヤル **0570-550-449**

※フリーダイヤル・ナビダイヤルをご利用いただけない場合は、050-3852-5405

【受付時間】(年末年始を除く)
○月曜日～土曜日 午前9時～午後6時
○日曜日・祝日 午前9時～午後5時

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/



適正な表示を推進しています



表示を正しく家電取組委員会

このカタログの内容は2023年4月現在のものです。

50 AX2304P

■お求めは信用と技術を誇る当店で ■アフターサービスのお申し込みはお買い上げの店へ

●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。

